

Au service du fromage

Yves Jourquin est tombé dans le monde du fromage «*par hasard*». Cuisinier de formation, il a tenu son propre restaurant à Bischwiller pendant quinze ans. Depuis 2004, il conseille les amateurs de fromage au centre-ville de Strasbourg. Il a récemment gagné la reconnaissance de ses pairs.

■ Dès le premier coup d'œil, elles suggèrent une personnalité généreuse. Et relèvent un sourire qui ne demande qu'à se transformer en franc éclat de rire. Yves Jourquin est un bon vivant. Ses bachchantes ne sauraient mentir. A mi-chemin entre Hercule Poirot et Dali, les moustaches du maître-fromager strasbourgeois sont toujours tirées à quatre épingles. Parées en leur extrémité d'un rien de gel qui leur confère cette pointe d'espièglerie.

«*Mon plaisir, c'est d'expliquer l'histoire d'un fromage: d'où il vient, comment il est fait*», confie le fromager de 48 ans. En six ans de métier, il a déjà rencontré 23 producteurs. Autant de savoir-faire qu'il transmet avec gourmandise aux clients du magasin de la rue des Tonneliers. L'été dernier, il a découvert la fabrication de la bonde de Gâtine dans les Deux-Sèvres,

un chèvre cendré aux saveurs de noisette.

Défenseur invétéré des artisans, Yves Jourquin cherche sans cesse à enrichir sa culture fromagère. Vache, chèvre, brebis: «*Sur 600 variétés produites en France, j'en connais peut-être 40%.*»

« Ce n'est pas au produit de s'adapter à la clientèle »

Bien sûr, il fait la guerre aux fromages industriels, au goût trop «*fade*» et «*uniformisé*». «*Ce n'est pas au produit de s'adapter à la clientèle*», tranche-t-il. Et mieux vaut selon lui manger «*un bon fromage de temps en temps qu'un mauvais fromage tous les jours*».

Échanger avec ses clients, les inviter à tenter de nouvelles expériences gustatives, comme un brie aux morilles par exemple. «*L'Alsace n'est pas une terre fromagère, indi-*



Pour Yves Jourquin, «*la chose la plus compliquée, c'est de faire comprendre aux gens que la meilleure harmonie se fait avec le vin blanc*». (Photo DNA - Christian Lutz-Sorg)

que Yves Jourquin. Il faut casser certaines idées reçues. La chose la plus compliquée, c'est de faire comprendre aux gens

que la meilleure harmonie se fait avec le vin blanc. Le rouge va bien avec des fromages à pâte fraîche comme un

Le plateau idéal

La qualité des fromages diffère selon les saisons. Composer le bon plateau dépend donc du moment, «*mais aussi de qui vient manger*», sourit Yves Jourquin. La règle des sept familles fromagères doit cependant toujours être respectée. Le maître-fromager propose: un cendré de Niort (chèvre), un saint-germier (reblochon de brebis), un gaperon à l'ail frais, un brie aux morilles (production maison), un langres ou un époisses, un bethmale, un comté ou un étivaz d'alpage (produit à plus de 1 500 m d'altitude), et enfin un roquefort artisanal.

saint-marcelin ou un saint-félicien, et avec les croûtes fleuries comme le camembert.

Mais il res-
placer un v-
un plateau.

A l'autor-
cien cuisin-
reconnais-
sion. Il est c-
manger lors-
des fromag-
Saignelégie-
mande. Un
honorifique-
peu fier. Il
nées encor-
tache dans
ignorait tou-
des secrets
et des pâtes

La Cloche à
que, 32 rue
67000 Stras-
© 03 88 52 04

► Rencontres
aujourd'hui
journée inter-
fromage.
La rubrique
samedi.