

Commerce PUIG PREND SA RETRAITE MAIS N'EN FAIT PAS UN FROMAGE

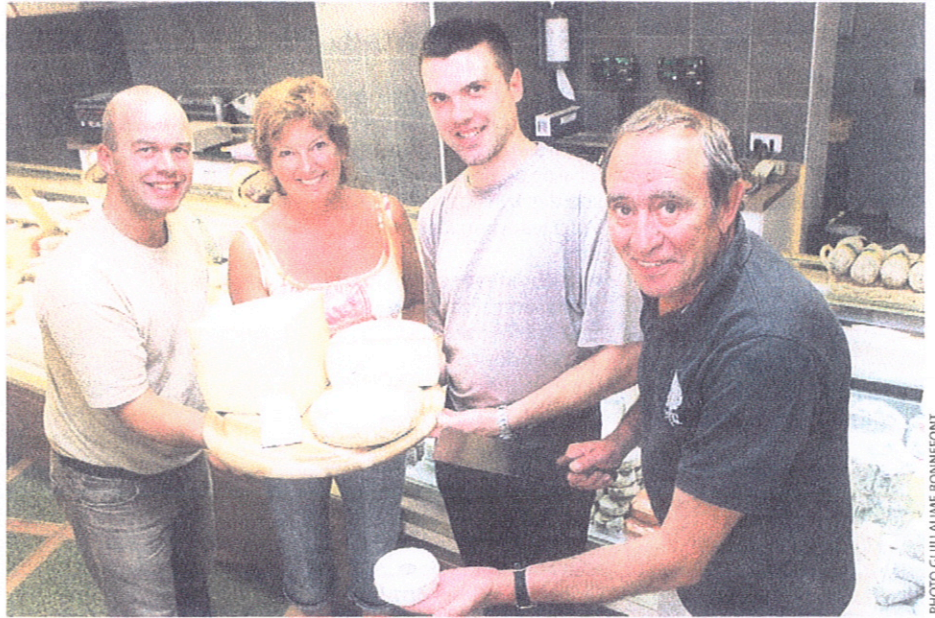


PHOTO GUILLAUME BONNEFONT

Rue St-Guilhem, Jean Puig, l'un des deux meilleurs fromagers de Montpellier, passe la main. De g. à d., Olivier Tourrette, gérant de La Cloche à fromage, Madame Puig, David Krutt, nouveau responsable de la fromagerie, Jean Puig.

★ Jean Puig lui a consacré sa vie, il l'a touché, l'a senti et continue de vanter ses mérites. De quoi ? Du fromage, avec un grand F, tiens ! Après 41 ans de métier, l'un des deux grands fromagers de Montpellier avec Bou, prend sa retraite. À 63 ans, c'était bien mérité. Né en Espagne, il a grandi à Montpellier où il est rapidement devenu une institution avec deux enseignes : l'une aux halles Laissac tenue par sa sœur et son beau-frère, et la sienne, rue Saint-Guilhem, qu'il a ouvert il y a une dizaine d'années, après 30 ans aux halles Castellane.

Pélarдон

Une histoire de famille dont il n'est pas peu fier : "On est fromager depuis trois générations", lance-t-il. Les yeux brillants, il raconte : "La première fois, les clients me disent "je veux une tome", et je leur fais découvrir un fromage dans la même famille de pâte. La deuxième fois, ils me demandent "qu'est-ce que vous me conseillez ?". La maison Puig, c'est aussi une histoire d'amour vouée aux fromages au lait cru, particulièrement notre pélarдон. Après s'être occupé pendant trois ans du cahier des charges de ce fromage de chèvre, il profitera de la retraite pour s'investir davantage dans le Syndicat du pélarдон, notamment comme jury aux concours de fromages (les fameuses "Médailles" d'or et d'argent).

À la place de sa boutique, ouvre le 5 août une nouvelle fromagerie La cloche à fromage *

du même nom que les quatre autres commerces implantés dans l'est, et du restaurant strasbourgeois né en 1989. Points communs entre les deux maisons, l'ancienne et la nouvelle : le goût pour un fromage artisanal, au lait cru. La fromagerie de la famille Tourrette affine ses fromages dans sa cave, à Strasbourg. L'Alsace dont est originaire Madame Puig. Une différence : Olivier Tourrette, gérant de La Cloche à fromage compte aussi initier les Montpelliérains aux "pâtes lavées", comme le maroilles et le munster. Et la fromagerie proposera un gros rayon épicerie fine (chocolat, miel, charcuterie, sardines, pâtes, huile...). Un défi pour le jeune responsable de magasin, David Krutt, qui est entré il y a dix ans à La Cloche à fromage, après avoir fait une école hôtelière. Le tout étant de ne pas perdre la clientèle des Puig au profit du fromager Bou, chose que le patriarche ne redoute pas, au contraire, "c'est une saine concurrence", assure-t-il. D'ailleurs, Madame Puig reste salariée pendant six mois pour accompagner la transition avec la nouvelle équipe, "rassurant pour le client... et pour moi aussi !", confie la relève. Confiant, Jean Puig a pris le soin d'avertir les habitués : "Je leur ai dit : ça sera au moins aussi bien, sinon mieux !". Puig, pâte pressée, pâte molle, pâte fraîche... non bonne pâte tout simplement

JUDITH BLANES

* 23 rue Saint-Guilhem, 04 67 66 17 32.