

Le Lyonnais repousse ses limites

Haut-lieu de la gastronomie française, située au carrefour de grands terroirs fromagers, la ville de Lyon concentre une offre fromagère très riche. Là encore, ses frontières sont en train de s'étendre vers la périphérie.

Au nord, Hervé Mons vient d'ouvrir sa douzième boutique à Villefranche-sur-Saône. « *L'étude de marché a révélé que l'on pouvait s'appuyer sur un potentiel de 20 000 à 30 000 habitants. La zone est aux confins du Beaujolais, avec une forte culture du bien manger, justifie-t-il. Nous ouvrons des boutiques à la condition d'avoir des équipes formées, ajoute-t-il. Un point de vente avec une centaine de fromages doit tourner avec deux à trois personnes, pas forcément à temps complet, pour que tout le monde puisse avoir du repos et une bonne qualité de vie.* »

>> Au cœur des villages

Au sud, l'expansion s'est d'abord faite en banlieue avec des pionniers comme Patrick Sourbes (trois fromageries à Oullins, Sainte-Foy-lès-Lyon et Saint-Genis Laval). Ce sont désormais les Monts du Lyonnais qui voient fleurir les installations. Brigitte Barrat, 54 ans, originaire de Grenoble, a ainsi ouvert un point de vente fin décembre à Francheville-le-Haut, au sud-ouest de Lyon, sur la foi d'une étude de marché, dans un quartier qui accueille des boucheries, boulangeries, pharmacies... « *La commune ne compte que 15 000 habitants, raconte-t-elle, mais plutôt des gens qui ont un bon pouvoir d'achat. La mairie m'a soutenue et aidée dans mon installation.* » Elle était auparavant directrice d'une maison de retraite privée. « *J'ai eu l'envie de travailler dans un métier plus authentique, le fromage s'est imposé comme une évidence, j'ai un fort attrait pour les produits de qualité.* »

Elle travaille seule pour l'instant. Elle s'approvisionne

en direct chez quatre producteurs installés dans les Monts du Lyonnais, dont trois en bio. Pour le reste, elle passe par la Scapa et Janier, ainsi que Fromi pour les fromages importés. Cinq mois après l'ouverture, « *le panier moyen se situe à 23 euros* », confie-t-elle.

À 20 minutes de voiture de là, à Montagny, l'ancien CQP Florent Naveau a ouvert une boutique-bar à fromages sur la place principale. « *C'est un petit village de 3 000 habitants, au sein d'un bassin de 25 000, précise-t-il. Les clients n'hésitent pas à faire 5 à 10 km pour acheter de bons fromages et une belle bouteille de vin.* »

Il s'est installé lui aussi fin 2020, six mois après avoir validé son CQP.

« *Après quatre mois d'ouverture, le panier moyen est plus élevé que la moyenne nationale. Il y a beaucoup de travail à faire, j'ai déjà embauché une ancienne collègue de CQP, Coralie de l'Hermuzière. Il faut une âme de conquérant pour accomplir ce travail, j'ai ouvert en plein Covid, j'ai deux enfants en bas âge, un métier qui demande de la réactivité au quotidien. J'ai hâte de pouvoir ouvrir le bar à fromage et les dégustations pour valider le concept.* » Dans la fromagerie, une grande table est destinée à la dégustation de planches de fromages et charcuterie, accompagnées d'une gamme de vins, « *tous en bio ou biodynamie* ».

Le fromager raconte que, sur sa promotion de 22 élèves de l'année 2020 en CQP à Lyon, deux ont déjà créé une boutique et que deux autres vont bientôt ouvrir, donc l'un à Marseille. « *Si j'ai choisi de m'installer ici, c'est d'abord pour vivre à la campagne et non en ville, avoir une vie beaucoup plus simple, plus sereine, dans un cadre de vie plus agréable, être plus proche des producteurs locaux et faire du commerce de proximité, explique-t-il. Il y a un besoin de petits commerces au cœur des villages, les gens ont besoin de parler, d'échanger, ils ont le droit d'avoir de bons fromages et des bons vins à la campagne aussi.* » ■

Brigitte Barrat vient d'ouvrir à Francheville-le-Haut.

