

LE MÉTIER DE CRÉMIER-FROMAGER VU PAR UNE AMÉRICAINE

« Aux USA, les jeunes se tatouent avec des images en rapport avec le fromage ! »

Susan STURMAN est une vraie globetrotteuse spécialisée en fromages! Elle parcourt le monde depuis plus de 25 ans et a acquis des connaissances en la matière qui lui permettent d'enseigner son savoir-faire. Membre de l'Académie Mons depuis 2012, et prochainement formatrice au Centre de Formation des Produits Laitiers, Susan a conquis la France et le monde des fromagers. Elle rêve aussi de nous faire connaître les fromages de son pays, les États-Unis où les fromagers deviennent des célébrités!

Pouvez-vous vous présenter ?

Susan STURMAN : « Je suis américaine et je suis spécialiste du fromage... ce qui risque d'étonner vos lecteurs! J'ai commencé par être traiteur aux USA et je voulais me former. Alors avec mon mari, nous sommes partis en 92 en France à Paris. J'ai suivi les cours de cuisine Ritz-Escoffier du Ritz ensuite ils m'ont embauchée en tant que directrice adjointe de l'école. Je me suis réinstallée à Paris cette année après une absence de 21 ans. J'ai plus de 25 ans d'éducation au fromage. Je travaille depuis 2012 avec Laurent Mons au sein de l'académie Mons qu'il a créée il y a vingt ans. Nous proposons des formations professionnelles en différents niveaux pour des détaillants, affineurs, et producteurs. »

Pourquoi cet intérêt pour le fromage ?

S. S. : « Ma formation en fromages a commencé à l'école de cuisine Ritz-Escoffier. Mes responsabilités étaient largement administratives, mais je devais aussi enseigner les séances périodiques sur le fromage français pour les étudiants en cuisine. Quand on commence à enseigner quelque chose, c'est aussi le début d'un vrai apprentissage : on l'étudie et on fait le maximum pour le maîtriser. Après le Ritz, je me suis installée en tant que traiteur à Paris. En 2018 nous sommes rentrés aux USA, où j'enseignais la cuisine à New York. Petit à petit, j'ai commencé à donner des cours de dégus-

tation de fromages. J'ai découvert l'American Cheese Society (ACS), ce qui est à peu près l'équivalent de la Fédération des Fromagers de France : c'est une association qui regroupe tous les domaines de la filière laitière. Je m'y suis associée et on a créé le Certified Cheese Professional Exam; notre objectif était de professionnaliser le métier de fromager. Ça nous a pris 8 ans pour monter cet examen de qualification; je suis devenue présidente du comité, et j'ai été élue membre du conseil d'administration de l'ACS.

Je suis revenue en France cette année, ce qui me permet de développer encore des projets avec Mons Formation ainsi qu'avec le Centre de Formation des Produits Laitiers (CFPL). En effet, le CFPL proposera bientôt une formation "L'anglais du fromager". 2 jours de formations pour apprendre le vocabulaire spécifique du fromager afin de pouvoir accueillir, conseiller et servir tous ses clients. Une expérience vivante et concrète basée sur des simulations de vente adaptées à votre activité. Mon rêve est aussi de promouvoir les fromages américains de qualité en France. En France, vous avez une richesse en fromages incroyable, mais du coup, vous en oubliez de voir ailleurs. Aujourd'hui, les jeunes fromagers sont curieux et s'intéressent aux fromages américains! »

Justement quels sont vos fromages américains stars ?

S. S. : « Il y en a tellement! Le Barely Buzzed qui est un cheddar américain enrobé de café moulu et de graines de lavande. C'est drôle et parfumé. Il est fabriqué dans l'Utah par la compagnie Beehive Cheese. J'adore aussi les fromages fabriqués dans le Vermont, chez Jasper Hill Farm, ce sont des fromagers et de vrais affineurs. Il y a par exemple le Cabot Clothbound Cheddar qui est un cheddar entoilé pour l'affinage. »

Comment se porte la filière laitière qualitative aux USA? Y a-t-il beaucoup de fromagers outre-Atlantique ?

S. S. : « Historiquement, les USA dépendaient des Anglais. Les colonies servaient à fournir les matières premières. Nous avons des animaux laitiers, car de belles prairies. Le lait servait alors à faire du cheddar pour les Anglais. Ensuite il y a eu les vagues d'immigrations de Suisse. Ils ont amené leurs traditions de fabrication alpine pour faire du fromage suisse dans nos plaines. Avec la révolution industrielle, qui a vu apparaître les premières coopératives laitières, se sont aussi développés les chemins de fer qui facilitaient le transport du fromage vers les villes habitées par les immigrants. La distribution était croissante d'où une grande production. Ensuite il y a eu les deux Guerres Mondiales. Les USA ont envoyé beaucoup d'hommes et ce sont les femmes qui vendaient alors le lait aux coopératives ou aux industriels.

