

Julien Planchon fromager-affineur: Découvreur de talents

L'énergie de ses 26 ans, l'ardeur opiniâtre d'un picard, Julien Planchon fait partie de ces entrepreneurs qui font évoluer les mentalités. Ce fromager affineur a en effet choisi la recherche du meilleur en allant chercher des produits de son terroir.

« J'ai racheté ce fonds il y a cinq ans, à Monsieur Quentin, un fromager affineur renommé dans la région. C'est lui qui m'a formé. D'ailleurs, au bout d'une semaine, j'ai compris qu'il serait impossible pour moi de faire un autre métier. La passion avait pris le dessus ! » Sa boutique, dans les halles du Beffroi, à Amiens, propose avant tout des fromages picards « Vous savez, il existe des fromages sans appellation qui sont merveilleux. Je travaille par exemple avec une productrice, ancienne infirmière, qui s'est prise de passion pour le fromage. Elle fait revivre des produits qui avaient complètement disparus au début du siècle, et notamment le Bray picard, un fromage traditionnel du pays de Bray, qui dégage un parfum de paille et de beurre.



Inventive, elle fabrique le Bray au lin, qui apporte un goût de céréales. Le lin est une culture traditionnelle de la région et les graines sont très riches en Oméga 3. Il faut aussi goûter sa Tomme picarde, broyée au cidre ou affinée dans le foin, qui lui apporte protection et saveurs. Ce sont des fromages semi pressés qui effectuent un fleurissement naturel, en cave, et qui reposent de 1 à 6 mois dans le cellier. Sans parler du Rollot, un fromage à

pâte molle, fine et savoureuse, à croûte orangée, qu'elle fabrique rond, comme l'aimait Louis XIV, plutôt qu'en forme de cœur comme on le trouve souvent, maintenant. » Julien Planchon est donc un perfectionniste, un véritable collectionneur de saveurs qui va chiner, au bout des chemins de Picardie pour trouver "le" petit producteur, celui qui est régulier dans la qualité et soucieux d'excellence.

« Avec ma grand-mère, j'ai baigné dans le lait, la crème, le beurre et le fromage ! »

« En réalité, je m'investis de plus en plus dans le monde du fromage », poursuit Julien, « je prends des cours à Paris, je tente d'inventer, aussi, en réalisant par exemple un fromage frais à la gelée de rose, en hommage au village de Gerberoy et à la rose de Picardie bien sûr. »

Le succès est au rendez-vous, à tel point qu'en février, ce poète de l'affinage, qui sait si bien trouver les mots pour parler de sa passion, ouvre une boutique à Abbeville. Un parcours digne d'un meilleur ouvrier de France, distinction qu'on lui décernerait bien volontiers.

/REF. CARTE: C2

Fromagerie Quentin
Les Halles du Beffroi
80000 AMIENS
Tél.: 03 22 91 96 22

