

Comment exploiter une pratique séculaire

Je suis originaire de la ville d'Annecy, en Haute-Savoie. Plus précisément d'un petit hameau situé à quelques kilomètres, en pleine campagne. J'y ai vécu toute mon enfance. A cette époque, mes parents habitaient dans une ancienne ferme. Mon grand-père logeait dans une petite maison située de l'autre côté de la rue. Retraité, il occupait une bonne partie de ses journées à l'entretien de son jardin. Pendant les vacances scolaires, je le rejoignais souvent pour l'assister dans ses tâches de jardinage. Il me prodiguait alors nombre de conseils issus de ses longues expériences. En général, j'y allais en début de matinée après avoir pris un petit déjeuner frugal. Car, vers 10H00, c'était la pause casse croûte ! Cette tradition, mon grand-père la tenait de ses propres parents et grands-parents qui étaient cultivateurs. Habituellement, commencer leur journée de labeur vers 5h00 du matin, cela leur permettait de faire un break tout en se restaurant et ainsi tenir de tenir jusqu'au repas de midi, voir même parfois le dîner du soir ... Mon grand-père suivait alors une sorte de rituel immuable. Après s'être lavé les mains avec de l'eau de pluie recueillie dans un seau, il se rendait à la cave pour la fameuse pause. Il ouvrait alors la porte d'un ancien placard et en ressortait un plateau en bois sur lequel trônait une tome de Savoie protégée par une cloche faite à l'aide d'un grillage aux mailles très fines. Ensuite, il sortait son opinel, tranchait 2 parts gérées, puis me tendait un morceau après avoir enlevé le minimum de croûte. Après, il dénouait les 4 coins d'une serviette à carreaux rouges et blancs qui entourait la boule de pain de campagne et coupait 2 grandes tranches. Le pain était parfois un peu rassis. Mais cela m'était bien égal et puis cela donnait une saveur toute particulière à la tome. Pendant que je me régalais, mon grand-père se servait son "canon de rouge". Un verre de vin rouge, de piètre qualité, qu'il avalait d'un trait après avoir fini son fromage.

J'ai gardé un souvenir intact de ces purs moments de bonheur. Voilà donc ce qui manquait sur l'affiche des 1000 fromages, pourtant riche en formes et couleurs: la notion de dégustation. C'est ainsi que j'en suis venu à me demander: pourquoi ne pas utiliser le cliché traditionnel de mon grand-père comme un outil promotionnel global? Certes, de grandes marques de fromages l'ont déjà utilisé. Je me souviens notamment du slogan: "du pain, du vin, du Boursin". Mais toujours à titre unitaire. Jamais sur une palette de 1000 échantillons. *Pourquoi ne pas proposer à dégustation l'ensemble des 1000 fromages recensés en France?* Pascal Duret

Les Auberges Duret

About the Author

Ancien cadre dirigeant de l'industrie automobile, Pascal s'est reconverti dans la distribution de spécialités gastronomiques françaises. Il a pour cela développé un nouveau concept de vente basé sur le slogan: Choose, Taste & Learn ...

Pour faire un tour de France des confiseries de chaque région, visitez:

 Son Site <a href="http://

france-en-confiserie.blogspot.com">Son Blog Ses Tweets