PORNIC. La boutique permet au Curé nantais de séduire de nouveaux clients

Une recette qui marche

Selon Eric Quernez la recette traditionnelle du curé représente la moitié des ventes, preuve que les nouveautés marchent aussi. Photo PO-NA

Deux tonnes de ce petit fromage carré sont produites chaque année. On trouve des amateurs jusqu'au Japon.

C'était il y a deux ans déjà. Installé depuis plus de trois décennies à Port-Chéri, au Clion, le Curé nantais s'offrait une nouvelle usine, toujours à Pornic, sur la zone de la Chaussée.

L'occasion pour la fromagerie qui emploie vingt personnes d'entamer *« sa mutation »* selon les mots d'Eric Quernez, responsable de la boutique et de la communication.

Depuis, la trajectoire du petit fromage à pâte molle et à croûte lavée suit une courbe ascendante. Discret sur le montant réel du chiffre d'affaires, Eric Quernez préfère s'attarder sur *« une progression à deux chiffres »*, et ce depuis plusieurs années.

La nouvelle implantation a permis en effet à l'entreprise de *« mieux travailler sur différents secteurs. Sur l'hygiène, la sécurité, le respect de l'environnement »*, mais surtout sur *« l'accueil des clients. »*

Un Curé nantais fumé devrait être mis en vente dès cette année

Aujourd'hui, un Curé sur trois se vend à la boutique. Avant d'acheter leur fromage, les clients peuvent, s'ils le souhaitent, suivre étape par étape le processus de fabrication du fromage.

Une seule chose n'est pas prête de changer : la recette. *« Elle n'a pas bougé depuis 1880 »*, affirme fièrement Eric Quernez. *« La forme, la texture et le goût sont restés les mêmes »*. Des déclinaisons (aux herbes, aux algues ou affiné au Muscadet) ont toutefois été commercialisées. La fromagerie s'apprête à sortir un Curé fumé. L'année dernière, la production a atteint les deux tonnes.

L'usine est paramétrée pour six tonnes. Mais aller trop vite ne ressemble pas à l'esprit maison. *« Cela voudrait dire plus de salariés, s'assurer de nouveaux débouchés et surtout trouver de nouveaux producteurs laitiers. »* L'autre clé du succès réside dans le respect du circuit court. *« Nos six producteurs se situent dans un rayon de quinze kilomètres. Ils nous livrent leur lait chaque matin. »*

Une matinée plus tard, il est transformé, salé et entreposé pendant au moins un mois avant d'être vendu.

75 % de la production est distribué localement. Le quart restant est confié à trois grossistes de Rungis. Ils distribuent le fromage en France, mais aussi à l'étranger. On trouve des clients dans les pays nordiques et jusqu'au Japon.

Nicolas Aufauvre

135 ans d'histoire

Rencontre. Le Curé nantais est né d'une rencontre. Celle d'un paysan de Saint-Julien-de-Concelles, Pierre Hivert et d'un moine originaire de Savoie et de passage dans la région. Ensemble ils mettent au point la recette d'un fromage baptisé le Régal des gourmets puis en hommage à l'homme d'église le Curé nantais. En 1980, Georges Parola installe la fromagerie à Pornic au Port-Chéri avant un nouveau déménagement il y a plus de deux ans sur la zone de la Chaussée.