

ORIGINAIRE DE LORRAINE, MARIE DE METZ-NOBLAT TRANSMET, DEPUIS 2006, sa passion du fromage à travers Fromagium, son cabinet de conseils en marketing fromager et de création d'événements autour du fromage et du vin.

## Marie de Metz-Noblat

# Un autre regard sur le fromage

« **D**epuis 40 ans, mes parents ont une maison dans le petit village de Delouze, au fin fond de la Meuse, département producteur de fromages. Il y a de gros sites de production comme la fromagerie Renard-Gillard à Biencourt-sur-Orge ou la fromagerie Dongé à Cousances-les-Triconville », explique Marie de Metz-Noblat. Ce n'est pas pour autant que, jeune, cette désormais passionnée du fromage s'y intéresse. Après avoir suivi une école de commerce, Marie de Metz-Noblat travaille pendant cinq ans dans le secteur de l'hygiène et de la beauté. Rien à voir donc ! C'est à la fin des années 1980 que le déclic se produit. La jeune femme est engagée comme chef produit dans une fromagerie près de Pau. « C'est ça qui m'a donné envie de connaître les fromages et ceux qui les fabriquent. Mais aussi d'expliquer aux consommateurs le produit qu'ils sont en train de déguster. Pour connaître un fromage, il faut connaître son terroir et les hommes qui le produisent, d'un bout à l'autre de la filière », se remémore Marie de Metz-Noblat.

En 1992, la jeune femme devient directrice marketing chez Besnier-Lactalis, où elle avait en charge un beau plateau de fromages AOC et de spécialités régionales des quatre coins de la France. Elle quitte son poste en 2000 et devient, en 2001, directrice d'un organisme de promotion des fromages suisses. « Je connaissais les traditions de montagne, ayant travaillé pour des fromages de Savoie. Mais la Suisse, c'est l'archétype du travail bien fait. Les normes de travail sont plus strictes. »

### Du fromage au vin

En 2005, Marie de Metz-Noblat décide de retourner sur les bancs de l'école pour apprendre à associer fromages et boissons. En 2006, elle est diplômée en « analyse sensorielle et dégustation » de l'Université du vin de Suze la Rousse, dans la Drôme. « C'est une formation que je recommande. Elle a confirmé ce que je savais déjà et m'a

**Marie de Metz-Noblat :**  
« Pour bien connaître un fromage, il faut connaître son terroir et les hommes qui le fabriquent, d'un bout à l'autre de la filière. »



permis de mieux appréhender la dégustation du vin et des produits alimentaires en général. » En octobre de la même année, Marie de Metz-Noblat crée Fromagium. « Je continue à faire du conseil en marketing pour des collectivités fromagères. Je fais également de la formation pour des commerciaux et des ingénieurs recherche et développement. Et j'anime des soirées fromages et vin avec des publics très différents. Je fais aussi bien des animations grand public, au Salon de l'agriculture par exemple, que pour les professionnels. Je suis présente notamment au SIRHA à Lyon. » Et depuis juin 2006, Marie de Metz-Noblat tient un blog, [www.fromagium.fr](http://www.fromagium.fr), où les actualités de la filière côtoient ses coups de cœur mais aussi ses coups de gueules.

« J'aime transmettre ma passion, expliquer aux gens que la matière première des fromages, le lait, varie tous les jours et qu'en plus des quatre ingrédients principaux pour faire un fromage, il faut l'amour du travail bien fait. Je fais en sorte que les consommateurs regardent les fromages différemment », conclut Marie de Metz-Noblat, qui a quitté Paris, début 2009, pour retrouver le plancher des vaches et le petit village de Delouze.

HÉLÈNE GRARE