

MARIE DE METZ NOBLAT L'AMBASSADRICE DES FROMAGES

Les producteurs de l'AOC Fourme d'Ambert ont désigné leur "grande dame au cœur tendre" de l'année : Marie de Metz Noblat.



D'origine Lorraine, pays réputé pour sa froideur et ses fromages, Marie de Metz Noblat fait une école de commerce et débute sa carrière avec des produits « hygiène beauté ». Cinq ans après, elle entre dans la fromagerie des Chaumes et depuis n'a plus quitté ce secteur. Elle travaille ensuite pour le premier groupe laitier européen Besnier puis a pris en charge les fromages d'Auvergne.

Le cœur a ses passions

Pourquoi un tel engouement ? Ce qui la passionne dans les fromages ce sont les hommes et les femmes se battant pour maintenir des traditions. « *Je ne pourrai pas m'occuper de produits que je n'aime pas. Pour en parler, il faut les apprécier.* »

Très consciente de son rôle, elle rappelle toujours aux producteurs qu'elle n'est que la trace et les paillettes de ceux qui se lèvent tôt le matin ou qui passent des journées entières dans les caves pour offrir des produits de haute qualité. Son métier consiste à parler en leur nom : « *Sans eux je ne serai rien.* »

Comment nos paysans accueillent-ils une responsable marketing ? Au départ ils regardent Marie de Metz Noblat d'un œil méfiant et puis ils comprennent vite qu'elle va mettre en valeur leur savoir faire et leur amour du travail bien fait. Elle aime les rencontrer, car tous ont des personnalités attachantes, chargées d'une mission noble : perpétuer une tradition et la rendre vivante.

Une tradition toujours vivante

La production fromagère a vécu de grandes évolutions. Des habitudes ancestrales, on est passé à l'imposition d'une grande rigueur par les règles d'hygiène européennes. Reste une nostalgie pour les fromages d'antan qui avaient beaucoup plus de goût. Ces contraintes n'ont cependant pas uniformisé les fromages. La qualité du lait dépend toujours de ce que les vaches brouent. Même si aujourd'hui il faut répondre à un cahier des charges très strict, la main et l'esprit des hommes restent essentiels dans la fabrication. « *L'expérience demeure et fait toujours la différence.* »

La fourme d'Ambert est fondante

Elle est le fromage le plus doux des bleus et d'une personnalité très féminine. Historiquement elle a d'ailleurs toujours été fabriquée par des femmes. Faite de lait pasteurisé, elle ne présente aucun problème

« Historiquement la fourme d'Ambert a toujours été fabriquée par des femmes. »

pour l'exportation. Américains et japonais sont très demandeurs. C'est un fromage grand public qui a sa place aussi dans les grands restaurants. Des concours de recettes l'ont mieux fait connaître des écoles hôtelières. Il a fallu également penser le meilleur mariage entre la Fourme d'Ambert et le vin. Pour exalter ses saveurs, il est fortement conseillé de choisir un vin moelleux blanc comme le coteau de Layon d'Anjou.

Marie de Metz Noblat continue avec le même enthousiasme sa mission sur les fromages de France, toujours animée par le désir de mettre en valeur nos traditions et valoriser notre précieux savoir dans la fabrication d'un fromage. Quant à ses goûts personnels, ils restent très éclectiques. Mais, lorsqu'elle prépare un plateau de fromages, elle ne choisit que des AOC. ■

