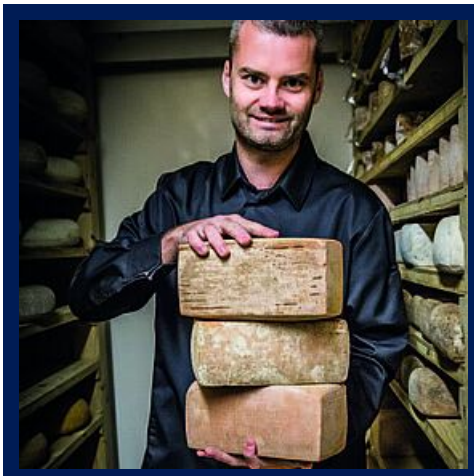


Romain Olivier

Affineur de fromage

Être affineur, c'est signer gustativement chacun de ses fromages

Publié le 05 janvier 2023

La boutique Philippe Olivier est une aventure familiale qui se perpétue de génération en génération. Arrivée en 1974 à Boulogne-sur-Mer, c'est ici que l'histoire a continué pour ces passionnés de fromages. Aujourd'hui, la relève est assurée par Romain Olivier, la 4e génération.

Racontez-moi brièvement votre parcours ?
Quand on a un papa aussi passionné, en tant qu'enfant, inconsciemment, on cale son mode de vie sur le sien. J'ai passé mon temps dans la boutique car on habitait au-dessus jusqu'à mes 10 ans. Après mes études, le retour dans l'entreprise s'est fait naturellement. Le contexte a fait que mon père a eu quelques soucis de santé, et en fin de compte, on n'était pas trop de deux pour trouver une organisation et un mode de fonctionnement. On a cohabité jusqu'en 2010.

La filiale Philippe Olivier a bien évolué depuis toutes ces années ?
En effet. Après la boutique de Boulogne et de Lille, nous en avons ouvert une troisième à Lens en 2011, puis deux autres à Lille et enfin une à Calais. Entre temps, en 2014, nous nous sommes installés sur la zone de Capécure pour y faire une cave, avec un pari de construire sur un même lieu, un affinage de tous fromages. Nous avons plus de 300 variétés par an et
5 ambiances de caves complètement différentes. Aujourd'hui, on est 15 à l'atelier et 23 sur les 6 boutiques. On développe également une activité événementielle par des soirées conférences/dégustations ou encore en fournissant par exemple les espaces VIP pour des clubs de sport (SOMB, ESSM, USBCO, RC Lens...)

Parlez-nous de votre labelisation "Artisan en Or".
En parallèle, je suis Vice-président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France. Et je me suis aperçu que le label "Artisan en Or" n'avait pas de référentiel sur la partie crémier/fromager. Il a donc fallu batailler quelques années, et la première labellisation s'est faite il y a quelques semaines sur la boutique de Boulogne-sur-Mer. Il y a eu une vraie démarche avec un audit sur l'atelier de production et sur la boutique.

Concrètement, le métier d'affineur, qu'est-ce que c'est ?
Le métier d'affineur de fromage c'est celui qui va transformer gustativement le fromage en tant que tel. Il va collecter les fromages jeunes, il va les récupérer, les lisser, structurer un certain niveau de goût et les signer gustativement. C'est un réel jeu d'équilibre. C'est un métier passion, avec beaucoup d'humains. Il y a des producteurs en amont qui nous confient leur fromage et nous on les transmet aux consommateurs qui peut les découvrir en boutique, en restauration, autour d'un repas. C'est du partage.

Vous auriez des conseils à donner pour choisir un bon fromage ?
C'est la saisonnalité qui va faire la vraie règle. On peut faire un parallèle avec le vin, en fonction du temps, les saveurs seront différentes. Le conseil c'est de changer dans ses choix de fromage, le meilleur moyen d'être déçu c'est de prendre le même fromage toutes les semaines.
Un autre conseil que je peux donner est d'expliquer le contexte et le moment dans lequel on va le consommer, entre le plat et le dessert ou à l'apéritif, le choix sera différent.

Selon vous, le territoire Boulonnais est riche en fromage, en diversité ?
On a une chance dans la région, paradoxalement, on a une seule appellation d'origine protégée, le maroille. Et ça a maintenu de la diversité fromagère. Sur le Boulonnais, on a cette terre de bocage où on a toujours été des producteurs de beurre, de lait de consommation. Puis, sont arrivées quelques variétés de fromage comme le vieux Boulogne, avant qu'une diversité se crée avec des producteurs qui se sont mis à faire de la transformation.

Communauté d'agglomération du Boulonnais
www.agglo-boulonnais.fr

(https://www.facebook.com/Com.Agglo.Boulonnais)
(https://twitter.com/aggloboulonnais)
(https://www.youtube.com/c/aggloboulogne)
(http://instagram.com/aggloboulonnais)
(https://www.linkedin.com/company/communaut%C3%A9-d-agglom%C3%A9ration-du-boulonnais/)

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU BOULONNAIS

1, bd du Bassin Napoléon
BP 755
62321 Boulogne-sur-Mer
Tel : 03 21 10 36 36

@ NOUS CONTACTER

LETTRE D'INFORMATION

Votre courriel:

Saisir une adresse e-mail valide

✓JE M'INSCRIS

› ARCHIVES › DÉSINSCRIPTION

- PLAN DU SITE
- MARCHÉS PUBLICS
- ACCESSIBILITÉ
- MENTIONS LÉGALES
- PROTECTION DES DONNÉES
- OFFRES D'EMPLOI
- GESTION DES COOKIES