

Le "Fromager du Mont Royal" de Montréjeau à la télévision bientôt

"Des Racines et des Ailes" en reportage à Saint-Bertrand de Comminges pour Dominique Bouchait MOF



Le "Fromager du Mont Royal" de Montréjeau à la télévision bientôt

Dominique Bouchait 52 ans aujourd'hui est né dans le fromage à Montréjeau dans la maison où sa grand-mère Antoinette était épicière et fromagère. Ses parents Yvonne et Robert étaient fromagers, dès l'âge de onze ans, Dominique travaillait avec eux le week-end sur les marchés, c'est là qu'il avait appris l'art de la vente de sa maman mais aussi l'envie et la curiosité de l'origine des produits de son papa .

À 22 ans en 1988 il avait finalement repris l'affaire familiale, aujourd'hui, avec ses quarante sept collaborateurs à grande majorité féminins toutes et tous titulaires du permis poids lourd il se définit comme "marchand ambulant" qui vend ses fromages dans cinquante quatre marchés de plein vent dans la Haute-Garonne, les Hautes-Pyrénées, le Gers (Plaisance , Marciac , Auch , Lombez-Samatan) et l'Ariège. Dominique travaille également avec seize pays étrangers (Europe, Japon, Hong-Kong, Australie.

Mais quelle somme de travail il a fallu effectuer pour parvenir à ce qu'il est aujourd'hui "**fromager**" celui qui **fabrique le fromage**. Après avoir commencé par **vendre du fromage** comme sa grand-mère et ses parents. l'envie lui est venue de s'y intéresser de plus près , il l'a fait vieillir, puis l'affiner. Le faire vieillir, c'est attendre qu'il soit prêt à manger, l'affiner c'est le prendre dès le départ, quand il est tout blanc, l'emmenant jusqu'à la fin.

. Le faire vieillir c'est le rendre bon, l'affinage faire en sorte qu'il soit très bon.

Étape encore quand il a décidé de fabriquer ses fromages, tels ses champions, le Napoléon sept fois primés servi au sommet de G 7 à Bruxelles, le Régalis créé avec du lait de brebis venu de la zone du Roquefort. Il n'est pas égoïste car il travaille aussi avec 37 bergers tous dans sa philosophie qualitative et leurs produits sont dans ses étals .

Pour les vendre à l'export faut il encore les faire connaître dans tout hexagone, il a pris son bâton de pèlerin (ses fromages plutôt) pour aller de longues semaines durant les faire connaître, apprécier au marché de Rungis la ou se négocient toutes les affaires commerciales

Dominique est allé encore plus loin, pour prouver à une personne proche que le travail est valorisant. Il a préparé durant trois longues années le concours du meilleur fromager de France , il l'a réussi en 2011 devenant le septième français de sa catégorie, il a aussi formé deux de ses collaboratrices Jennifer et Sylvie toutes deux ont remporté "La Lyre d'Or" au salon de l'agriculture .

Ce riche parcours lui a valu d'être décoré en 2015 de la légion d'honneur des mains de Carole Delga . Parcours qui a aussi intéressé la télévision qui faisait un reportage sur lui pour l'émission " Des Racines et des Ailes".

Une partie du reportage avait lieu dimanche au village de Valcabrère cité médiévale dominé par la cathédrale Saint-Just (Saint-Bertrand de Comminges) étape des pèlerins de Saint Jacques de Compostelle .

Pour les besoins de l'émission Dominique avait invité beaucoup des ses collègues MOF dont le Gersois Philippe Uracca maintenant Ariégeois, des producteurs de qualité , les chanteurs montagnards de Tarbes, des amis des clients des élus des environs parmi lesquels Marie-Claire Uchan maire du village mais aussi ardente pionnière de la confrérie du porc noir Gascon, pour un repas fromage complété de quelques gourmandises à base de fromages frais, de yaourts de glaces bio tous du meilleur goût

Avec émotion Dominique a parlé de ses parents, il s'était recueilli sur leur tombe le matin même, annoncé fièrement que son fils Antoine lui succédait quatrième génération d'une famille où les valeurs de travail bien fait, de respect des autres, de l'environnement sont toujours d'actualité.



SAM_1121.JPG



SAM_1126.JPG



SAM_1122.JPG



SAM_1127.JPG



SAM_1129.JPG



SAM_1130.JPG



SAM_1131.JPG



SAM_1107.JPG



SAM_1113.JPG



Photos Marcel Lavedan du 24 juin 2018 D R