

Toutunfromage, on va tenter de vous en faire toute une histoire



Toutunfromage, on va tenter de vous en faire toute une histoire

Pourtant, on ne voudrait pas en faire tout un fromage mais c'est quand même épatant que **Tony Mondeilh** ait racheté sa crèmerie à **Éliane Sourbès**.



En effet, le stand qui était resté inoccupé à compter du 1er avril 2020, pendant le premier confinement, n'avait pas rouvert depuis. Arrivée à l'âge de la retraite, cette dernière, pourtant un des piliers de la Halle [1] avait décidé, grâce ou à cause du Covid-19, de raccrocher son tablier de crèmière.



D'un marché à l'autre, les nouvelles se transmettent et à la Bouquerie, Laurie Marchesin - le Journal du Gers aura l'occasion de vous reparler d'elle bientôt - a eu vent de cette opportunité qui s'offrait.

Tony Mondeilh, son compagnon, était en phase de reconversion. Pourquoi pas se former au métier de crémier ? Depuis le 2 septembre, cela fait donc quatre mois que Tony est venu rejoindre les autres commerçants de la Halle. Épaulé et conseillé au départ par Laurie, il propose les mêmes produits venant du même fournisseur que servait déjà Éliane à ses clients : des fromages au lait cru, AOC ou AOP de grande qualité.



Cependant, il ne souhaite pas en rester là, il va élargir la gamme offerte en proposant des produits locaux. Ainsi, déjà sur son étal, sont présents des fromages de chèvre bio des environs.

La première étape pour Tony est donc de fidéliser sa clientèle, et même évidemment de s'en faire une supplémentaire. Les plus gros projets viendront ensuite, avec des formations pour améliorer ses connaissances, voire pourquoi pas pour se mettre à affiner ses propres fromages.



En plus, le mercredi seulement pour ne pas concurrencer un marchand présent le samedi, Thierry propose des gâteaux secs, orientaux ou espagnols, ceux que vous pouvez retrouver, à la Bouquerie, le dimanche, sur le stand de Laurie, une fabrication personnelle et artisanale.



Pour l'instant, Thierry participe uniquement au marché de la Halle mais, à l'avenir, il envisage de s'équiper avec une remorque professionnelle de manière à voguer vers d'autres marchés.

Sur lesquels il pourra, comme ici à la Halle, faire découvrir à ses clients qui ne la connaissent pas encore, une exclusivité : "le parfum secret à pâtisserie".

Éliane, en même temps que son stand, lui a transmis cette recette qui remonte loin dans le temps. Au moins, cinq générations successives ont permis de la conserver. Maintenant, Tony s'est mis à la fabriquer et la propose en flacon de 25 cl, 37 cl ou 50 cl. Grâce à ce produit mystère, vos gâteaux ou vos crêpes maison auront un goût incomparable.

L'accueil avec le sourire, les conseils sur ses produits, **Tony**, le nouveau crémier, aidé par **Laurie**, sa compagne, a tenté un pari : souhaitons-lui de le gagner avec l'aide de la clientèle condomoise, et quand le moment sera revenu, des touristes incités à fréquenter ce marché du centre ville. Il faut aussi espérer que les projets de la municipalité de redynamiser le centre ville et aussi de rénover le marché couvert grâce au dispositif "Petites villes de demain" viennent favoriser l'entreprise de Tony Mondeilh.



[1] Présidente de l'association des Amis de la Halle, lors de la dernière assemblée générale exceptionnelle du 22 juillet dernier, elle a passé le flambeau à Roseline Pérotto et Jade Ardit qui se partagent dorénavant la présidence. Éliane Sourbès, dorénavant présidente d'honneur de l'association, continuera de suivre d'un peu plus loin les orientations que les jeunes générations vont impulser à la Halle pour parvenir à la dynamiser.

NDLR : Toutunfromage est l'appellation choisie par Tony lorsqu'il a constitué sa société, en juin dernier.

Photos Marc Le Saux