

Portrait de fromager

Les fromages français à l'honneur en Allemagne

Lorsqu'on parle de l'Allemagne, on pense surtout à la bière et aux saucisses. Si un jour vous passez par Singen, une ville très pittoresque dans le Sud de l'Allemagne, vous y achèterez des bières, bien sûr. Si vous vous arrêtez à 29 rue Ekkehardstraße, vous aurez une petite surprise : une vitrine remplie de bons vieux fromages français ! Et oui, le brasseur allemand a été remplacé par le fromager qui se passionne pour les fromages venus d'ailleurs !

Ceci est le cas de M. Wolfram Schreier, de la Fromagerie Schreier, fondée en 1985 à Singen. Pour employer un lieu commun, ce n'est pas lui qui est allé au métier de fromager, c'est le métier qui est venu à lui. Depuis son jeune âge, M. Schreier ne cesse de s'intéresser à la fabrication et à l'affinage des fromages français. Aujourd'hui, il travaille avec des fromagers français reconnus, comme M. Roland Barthélémy ou M. Alain Quatrehomme.

Sa passion pour les fromages français va plus loin que la simple vente de ces produits. Avec sa femme, Sieglinde, ils visitent régulièrement leurs confrères français. De plus, depuis 15 ans, ils participent au Salon de l'Agriculture. Grâce à cette longue participation, ils se sont fait de nombreux contacts dans le monde des fromagers français. Ainsi, M. Schreier est maître fromager de la Guilde des fromagers de France et chevalier de la Confrérie du Camembert. Sa femme a reçu la distinction de chevalier du Taste Fromage de France et elle est aussi Prud'Homme au sein de la Guilde des Fromagers de France.

Une vraie passion pour les produits français

Dans sa boutique nous pouvons retrouver des grands fromages AOC, comme le Roquefort, le Reblochon, le Comté ou encore le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert, pour n'en citer que quelques-uns.



M. et Mme Schreier.

Cependant, il ne se limite pas à la vente des fromages. Il propose à ses clients un grand choix de produits français, la plupart du temps issus d'une agriculture traditionnelle : terrines et pâtés, jambon, huile d'olives et vin, car, pour le meilleur du fromage, il faut le meilleur du vin. « Nous avons une clientèle très fidèle et très exclusive », nous avoue M. Schreier. C'est pour cette raison que le couple de fromagers essaie de promouvoir différents produits traditionnels français, afin que leurs clients connaissent mieux notre gastronomie. ■