



PAUL GEORGELET
FROMAGES FERMIERS DU POITOU

La réalité de l'excellence peut conduire à la légende

Il y a encore, Dieu merci, des réussites qui ne doivent rien au hasard ou à la distorsion médiatique.

Cent fromagers de renom, en France et à l'étranger, se disputent les bijoux au lait cru estampillés Paul Georgelet.

Et lui, l'orfèvre du joyau caprin, dit se contenter de marier savoir-faire ancestral et modernité.

Du caillage à l'affinage, en passant par le moulage et l'égouttage, il ne parle que de nécessaire justesse et d'incontournable héritage.

Même le fourrage et les céréales se doivent de pousser sur ses terres, là où s'en repaissent ses chèvres. Comment s'étonner alors d'une succulence dont le terreau est la source, dont l'érudition fait l'harmonie ?

Coup de jeune pour la tradition

« J'ai conservé les températures et degrés d'hygrométrie des caves de mes aïeules » : ces précieux secrets ont traversé le temps, sur les carreaux d'un cahier jauni. « Mais je reconnais la pertinence des normes contemporaines » : sous les contraintes, il a discerné l'utile...

Ainsi avance depuis 40 ans Paul Georgelet, justifiant sa présence à l'ancienne mais validant les acquis de ses jeunes employés. Ses soucis d'équilibre et de confort valent autant pour son personnel que pour ses fromages. Et pour ses chèvres...

L'art et la matière

« La caractéristique du Georgelet, c'est la texture. La texture, elle vient du lait, du caillé qui dorme son grain à la pâte ». Sur un marché, on voit Paul tordre un fromage pour montrer sa souplesse.

Quand le créateur a son public, qu'il dispense ainsi gestes et paroles, il faut être engourdi ou masochiste pour ne pas repartir panier plein.

De la fourche... à la fourchette !

Il est cultivateur :

sur 80 hectares, il fait pousser l'herbe, l'orge et l'avoine dont il nourrit son cheptel.

Il est éleveur :

ses 500 chèvres, il fait les sélectionner, les alimenter, les traire, les véler, les dorloter.

Il est artisan :

rien que pour mouler le caillé issu d'une « petite » cuve de 200 litres de lait, il faut donner tendrement... 350 coups de louche.

Il est commerçant :

il assure la qualité, l'expédition, le paiement de produits fragiles qui partent dans toutes les directions, jusqu'au Japon.

Il est chef d'entreprise :

des bonnes conditions de travail de ses employés, de leur juste rémunération, il vous fait tout un fromage !

