

1 an après le concours de la Lyre d'Or

Plus d'un an après le concours, nous sommes ravis d'avoir pu échanger avec Julien Griffoul, Lyre de Bronze 2022 pour revenir sur sa récompense et prendre des nouvelles de son quotidien professionnel à la Fromagerie Jean-Yves Bordier.

Pourriez-vous vous (re)présenter ainsi que la Fromagerie Jean-Yves Bordier ?

Après 7 années dans l'audiovisuel public, j'ai entrepris en 2011 une reconversion dans l'univers fromager. Ma formation s'est faite par le biais d'un CQP à l'IFOPCA en alternance à la fromagerie d'Auteuil dirigée par Michel Fouchereau. Son professionnalisme, son goût pour la transmission et sa passion du fromage m'ont permis de prendre mes marques rapidement et de confirmer mon attrait pour les produits laitiers.

J'ai enrichi mon expérience en travaillant 2 ans au sein de la maison Androuet pour y découvrir d'autres méthodes et le travail en réseau. Après un départ de Paris vers Saint-Malo, des aventures en restauration et dans le monde de l'enseignement m'auront tenu éloigné du fromage pendant 4 années. En novembre 2019, j'ai rejoint les équipes de la maison Bordier.

La maison Bordier (anciennement la fromagerie) est réputée pour ses beurres de baratte remalaxés ; en résultent des beurres d'une texture souple aux arômes soutenus. Au-delà des beurres doux et demi-sel, la gamme s'est étoffée au fil des années de beurres aromatisés : Algues, piment d'Espelette, sel fumé, Yuzu, sarrasin, oignon de Roscoff...

La maison Bordier dispose également de 7 caves d'affinage aux ambiances variées permettant de faire un travail d'affinage de précision et de qualité.

Quels ont été vos secrets de réussite au concours de la Lyre d'Or 2022 ?

J'ai tiré profit de l'expérience acquise lors de la préparation de concours dans l'enseignement : lecture scrupuleuse et méticuleuse du règlement, analyse détaillée des éléments pouvant faire perdre ou gagner des points, gestion du temps en fonction du barème.

J'ai également favorisé une lecture simple du plateau afin que les intentions soient compréhensibles au premier coup d'œil. Enfin, mes intentions étaient une sensibilisation autour des enjeux environnementaux, j'ai œuvré pour qu'il n'y ait quasiment aucun gâchis lors de mes découpes.

Plus d'1 an après le concours, que vous a apporté cette récompense ?

De l'assurance et de l'ambition. Même si le concours de la lyre d'or ne reflète pas avec exactitude le travail quotidien d'un crémier fromager, l'exercice permet néanmoins de questionner ses pratiques autour d'un projet clairement défini et d'en envisager de plus grands. Je pensais également que mon plus gros challenge serait de vaincre le stress du travail en public mais, une fois l'épreuve lancée, je me suis créé une bulle et suis resté concentré de bout en bout malgré quelques soucis techniques (casse de tous mes fils à découper...).

De l'ambition car j'envisage de préparer de nouveaux concours de la profession et pourquoi pas un jour le plus prestigieux d'entre eux.

Serez-vous présent lors de l'édition 2024 du Salon du Fromage et des Produits Laitiers ?

Très certainement ! C'est l'occasion d'y voir de nombreux acteurs de la filière, d'y retrouver d'anciens collègues et d'y faire de nouvelles rencontres afin d'échanger sur ses pratiques. J'espère également que j'aurai l'occasion d'y soutenir une ou un de mes collègues lors du concours de la Lyre d'or et ainsi d'y retrouver cette ambiance si particulière qui m'avait tant plu.