

Fromagerie Guiral : Plaidoyer pour la qualité et la défense de notre terroir

Nous avons rencontré Géraud Brunhes, fondateur de la fromagerie Guiral. Une personnalité haute en couleur, mais surtout un grand amoureux du terroir et des traditions.



Ce jeune Aurillacois de 32 ans fait preuve avant tout d'une âme d'entrepreneur. Sans doute une histoire de famille nous confie-t-il en nous parlant de son Grand-père, fondateur des cuisines Gilet sur ce même bastion Cantalou auquel il est tant attaché. Pour Géraud Brunhes c'est bien cela la création d'entreprise partir de rien pour atteindre des sommets ! Mais il garde bien la tête sur les épaules, et sait que c'est par le travail qu'il parviendra à réussir son aventure entrepreneuriale.

« J'ai eu dans mon parcours précédent, et à plusieurs reprises l'occasion de pouvoir me porter acquéreur d'une fromagerie déjà bien implantée, mais cela n'a pas abouti. J'ai compris à ce moment là que si je voulais parvenir à créer ma propre affaire, il fallait que je démarre de zéro. »

Mais une question nous taraude l'esprit, pourquoi Géraud Brunhes, a-t-il choisi ce secteur d'activité ? La réponse est simple, tout simplement parce que ce jeune entrepreneur est né dans le fromage ! Son père Gérard Brunhes œuvre depuis 30 ans pour promouvoir et défendre les fromages d'Auvergne.

« A chaque repas de famille nous parlons de fromage autour d'un plateau toujours bien garni et toujours avec des produits de très grande qualité ».

Alors forcément pour lui, il n'était pas possible de s'imaginer dans un autre secteur d'activité que celui-là.

« La qualité reste pour moi ma meilleure carte de visite. Tous les fromages que nous commercialisons sont tous passés par une sélection rigoureuse. Nous souhaitons proposer à nos clients des fromages issus des meilleurs producteurs de notre terroir. »

Une des principales difficultés dans cette quête perpétuelle de la qualité c'est principalement sa régularité. C'est pour répondre à cette problématique que les critères de sélection de la fromagerie Guiral sont si exigeants. Il faut pouvoir apporter aux clients et aux consommateurs un produit d'une qualité régulière, et c'est à cela que Géraud Brunhes œuvre chaque jour.

« Tous les professionnels du commerce alimentaire, du fromager traditionnel, en passant par les grandes enseignes du secteur, jusqu'aux restaurateurs font tous le même constat: Il est très difficile d'avoir une qualité régulière, notamment sur les pièces de Cantal ou de Salers. Et pourtant c'est bien sur ce terrain que la Fromagerie Guiral fait la différence ! »

Selon Géraud Brunhes l'appellation « Cantal ou Salers » a peut-être prit un peu de retard par rapport à d'autres appellations comme celle du Comté ou du Beaufort par exemple. Mais ce retard peut être rattrapé, il faut simplement travaillé en bonne intelligence avec l'ensemble des acteurs de la filière. Selon lui, un bon Cantal n'a absolument rien à envier à un bon Comté... Géraud Brunhes devient même un peu poète quand il nous parle de ses fromages, il nous parle des saveurs comme un sommelier nous parlerait d'un grand cru... Un Cantal jeune doit proposer des parfums de lait, de beurre, l'entre deux doit s'affirmer plutôt sur des arômes de noisettes, et le Cantal plus ancien suggérera des parfums de cuir, voir même de grains de café...

Si le goût est le principal critère, l'aspect ne doit pas rester pour autant en second plan. La croûte, la couleur de la pâte, sont tout aussi importants.

« Une belle pièce de Cantal coupée en morceaux et bien présentée dans une fromagerie, peut presque s'apparenter à une œuvre d'art. Le côté massif de ces pièces de 40 Kg, leurs couleurs chaudes comme le cœur des Auvergnats, représentent à merveille notre belle région ».

Même si le Cantal est le fer de lance de la fromagerie Guiral, tous les fromages sont représentés, bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert, ainsi que différents fromages de chèvre sont aussi au catalogue et tous sélectionnés avec la même exigence. Géraud Brunhes travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des producteurs, notamment sur les techniques d'affinage pour ne proposer que l'excellence à ses clients.

Nous arrivons à la fin de cette belle rencontre, et nous ne pouvons pas quitter cet « artisan des saveurs » sans savoir quelle est l'origine du nom « Guiral »... Sourire au coin des lèvres Géraud Brunhes nous parle de Patois et de Langue d'Oc, c'est simplement la traduction de son prénom, encore une belle preuve de son amour du terroir et des traditions.

Si vous êtes à la recherche de fromages d'exception, n'hésitez pas à contacter Géraud Brunhes. Cet homme généreux et amoureux des bons produits se fera un plaisir de venir vous rencontrer afin de vous faire découvrir sa gamme de fromages de très grande qualité.

Grégoire Vernière