Monsieur Fromage a 10 ans !

Texte Élisabeth Pierre

Rencontre avec Sylvain Doussat, crémier-fromager engagé dans la profession fromagère, fondateur de la boutique Monsieur Fromage à Nogent-sur-Marne. Un lieu dédié aux producteurs, à la maturation et aux créations maison.



De l'aéronautique aux fromages

Sylvain Doussat est ingénieur responsable grands comptes dans l'aéronautique quand il commence à penser à se reconvertir dans la fromagerie, en 2014. Le projet commence avec des démarches auprès de la Fédération des Fromagers de France, qui lui fournit des données chiffrées dont il a besoin. Puis il travaille les week-ends dans diverses boutiques tout en conservant son emploi. L'étape suivante est marquée par ses premières visites chez les producteurs, en Normandie, en Auvergne, dans les Alpes et dans le Nord.

Puis c'est le choix de l'emplacement, dans la Grand-Rue de Nogent-sur-Marne, et l'ouverture de Monsieur Fromage en 2016. Sa compagne Olivia, auparavant commerciale dans la formation, le rejoint en 2018 après avoir suivi une formation CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) en alternance au sein de la boutique.



Olivia Doussat

Crémier -Fromager : une expertise produit
Sylvain Doussat privilégie les fromages au lait cru et les produits fermiers. Il souligne que « c'est très important de rencontrer les producteurs, pour s'assurer du respect des animaux, de la nature et des saisons ». En été, la sélection met l'accent sur les fromages frais pour les salades (feta, mozzarella) et les « pâtes jaunes » comme le Saint-Nectaire et le Reblochon, dont la couleur provient de l'herbe riche en bêta-carotène broutée au printemps.

Le choix d'une vente en avant
C'est la configuration où les fromages sont disposés sur les côtés, ce qui permet aux vendeurs d'être près des clients, pour une expérience que Sylvain trouve plus conviviale. Cette disposition offre aussi une meilleure présentation des fromages répartis sur plusieurs niveaux. Les clients sont également plus près des fromages, même s'ils sont séparés par un cordon pour des raisons d'hygiène.

Sa philosophie ? « faire mûrir »
Pour Sylvain, les affinages longs, pour le Comté, les Tommes et les pâtes pressées, sont réservés aux affineurs professionnels. L'affinage de ces fromages demande un savoir-faire spécifique, des espaces dédiés dans les zones d'appellation. C'est pourquoi il se concentre sur ce qu'il appelle des maturations de fromages plus petits, comme les chèvres et les brebis, avec des cycles de deux à six semaines. Il peut ainsi proposer différentes maturités, de jeune à plus affiné, en contrôlant la température et l'hygrométrie pour les faire crémer ou sécher selon les souhaits de ses clients. Le but est d'amener les fromages à leur point de dégustation parfait.

Ossau-Iraty fermier au lait cru



Galacté chez Monsieur Fromage



Maroilles affiné dans du marc de café

Des créations maison réputées
Avec une offre composée à 80 % de fromages et produits laitiers et 20 % de produits d'épicerie fine, la boutique de Monsieur Fromage est également réputée pour ses créations maison : des bries et coulommiers garnis (truffe, fruits secs), un Pérail frais customisé (pistaches, amandes, miel de châtaignier, fleur d'oranger), et des desserts comme le Fontainebleau, le riz au lait, et le Fiadone corse.
Notons que sa création qui nous a le plus marqué est un Maroilles affiné un mois dans du marc de café, un pavé de 720g dont la pâte crèmeuse s'infuse du goût du café. Une combinaison originale, que d'aucuns trouvent osée, mais que nous avons adorée à Mordu !

Fromages pour les petits et les grands

Un acteur phare de la ville
Un crémier-fromager aussi dynamique joue naturellement un rôle actif dans la vie locale de Nogent sur Marne. En participant à des événements avec l'association des commerçants et la municipalité. En organisant des animations avec des producteurs (fromage, huile d'olive, champagne, cervoises au lactosérum - lire à ce sujet l'article dédié dans le numéro 24 de Mordu été 2025 ....). En accueillant des classes de primaire durant la Semaine du Goût. En proposant aussi des commandes « click and collect » pour les produits préparés (plateaux, raclette), et en excluant volontairement la livraison pour encourager les clients à se déplacer dans le quartier. Un soutien concret pour le dynamisme du commerce local. Ce service représente environ 2 % du chiffre d'affaires.

Engagé dans la profession
« Dès ma phase de projet, j'ai adhéré à la Fédération des Fromagers de France » précise Sylvain. Aujourd'hui, il est membre du comité d'administration et du bureau de l'Union des fromagers d'Île-de-France, présidée par Virginie Boularouah. Il siège également à la commission RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et hygiène de la Fédération des Fromagers de France (FFF), actuellement présidée par Annick Polèse.