

L'EST
RÉPUBLICAIN

Mardi 9 mai 2017

LE JOURNAL DE
HAUTE-SAÔNE

DU 02 AU 31 MAI 2017

France literie
EXPERT DE VOS NUITS

Espace de la Motte
70000 VESOUL
03.84.97.55.55
www.france-literie.fr

1 SEUL PRIX 580€
3 TECHNOLOGIES

AU CHOIX

Offre valable pour les commandes enregistrées de 2 au 31 mai 2017.

Un Atelier des papilles au goût de gruyère



MONTBOZON

Agricultrice pendant 20 ans, Béatrice Trimaille a ouvert un commerce de produits du terroir où elle fait la promotion du gruyère fabriqué à Loulans-Verchamp. Photo Bruno GRANDJEAN

> PAGES 2-3

Deuxième vie pour le pétrin et le coffre



Même les cadres au mur ont été réalisés à partir de moules à pains d'épices. Bien vu.



Ce coffre à graines de la biscuiterie de Montbozon, maintenant installée à quelques centaines de mètres, regorge de miels et de farines spéciales.

MONTBOZON Initiative

Le gruyère au-dessus du panier « terroir »

Rédactions

Vesoul
03 84 76 40 50
lerredacves@estrepUBLICAIN.fr
Place du 11^e Chasseurs
70000 VESOUL

Lure
03 84 30 16 56
lerredaclur@estrepUBLICAIN.fr
2, rue Carnot
70200 LURE

<https://www.facebook.com/lestrepUBLICAINvesoulhautesaone/>

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

contactez le

0 800 082 201

ou par mail à lerlirouge@estrepUBLICAIN.fr

Bientôt deux mois que Béatrice Trimaille a concrétisé son projet. Dans son Atelier des papilles à Montbozon, l'ancienne agricultrice valorise le gruyère produit à Verchamp, les produits du terroir du secteur et propose des tartines.



Photo ER

« Un grand saut dans l'inconnu qui m'a valu des nuits tortueuses. »
Béatrice Trimaille à la tête de L'Atelier des papilles à Montbozon

Le terroir comme marque de fabrique. Dans « L'Atelier des papilles » que Béatrice Trimaille a ouvert à Montbozon, les fromages produits sur le secteur - dont le fameux gruyère de Loulans-Verchamp (lire ci-contre) - voisinent avec de la viande de porc et de volailles, des légumes de saison, de la farine et autres confitures, miels, tisanes ou terrines. Et bien entendu des biscuits de Montbozon.

C'est d'ailleurs dans l'ancienne biscuiterie de Montbozon que l'Atelier des papilles a trouvé place autour du premier four à biscuit conservé dans son jus. Les machines et le mobilier ont été transformés en présentoirs à farines de L'Isle-sur-le-Doubs, glace à la ferme de Saint-Ferjeux, confitures, vinaigre artisanal, moutarde, sel... Tout comme l'étondeuse à amandes, la broyeuse à sucre glace, le pétrin, les coffres à graines, les cagettes ou autre bascule.

La majorité des produits sont fabriqués à moins de 40 km à la ronde, vante Béatrice Trimaille. Exceptionnellement, ses pâtes

artisanales sont fabriquées dans les Vosges. Quelques vins de sa petite cave proviennent du Jura mais l'essentiel arrive de Bucey-lès-Gy ou du Doubs tout proche pour les bières.

Elle sourit sans crier victoire : L'Atelier des papilles semble plaire à une clientèle du secteur, des cyclistes de passage, vacanciers ou commerciaux trouvant là de quoi se restaurer vite fait de tartines, de salades et de quelques desserts, uniquement fabriqués avec les produits du magasin. Rien d'autre.

L'énergie d'un groupe

Que de nuits sans sommeil n'a-t-elle pas enduré tout au long d'une année consacrée aux démarches et autres stages pour mener à bien sa reconversion. Un parcours de créatrice « compliqué », selon elle, avant de bénéficier des précieux conseils de la CCI et la Chambre de métiers.

Originaire de l'Yonne, Béatrice

Trimaille a travaillé au CDJA 70 (Centre départemental des jeunes agriculteurs) où elle a connu son mari Philippe. Elle s'est installée avec lui et son beau-frère, en 1997, comme agricultrice à Fontenois-lès-Montbozon.

« Depuis 2008, on produisait du lait pour le gruyère fabriqué à Verchamp, juste à côté. Je me suis aperçue que les gens du canton ne connaissaient pas le gruyère. J'ai quitté le Gaec début 2016 », revit celle qui est à la fois commerçante et artisanne pour la partie restauration.

Suivie par la BGE Franche-Comté, elle a fait de belles rencontres à « K'Elles énergie » : « Où chacun amène son expérience et son savoir-faire », apprécie-t-elle. Toujours bienvenu quand il faut aussi participer à la déco de l'atelier. Et là, elle dit merci à son entourage dont ses trois filles. Qui ont tous participé à redonner une âme à l'ancienne biscuiterie.

Catherine HENRY



La famille de Béatrice Trimaille, notamment ses trois filles, s'est mobilisée pour une décoration rustique réussie, apportant comme une âme au magasin. Photos Bruno GRANDJEAN



Le premier four à biscuits de Montbozon date des années 20, a expliqué l'ancien propriétaire du bâtiment qui a travaillé à la biscuiterie.



> (*)Source Draaf (Direction régionale de l'alimentation et de la forêt)

Les meules de gruyère de Loulans-Verchamp ont une place de choix au beau milieu des deux vitrines rétrogrées, à l'Atelier des papilles de Montbozon. Impossible de passer sans les voir. Ce qu'a voulu Béatrice Trimaille qui n'a de cesse de le faire découvrir et goûter. Surtout à ceux de plus en plus rare sur le secteur, qui ne l'auraient pas encore savouré. « Le comté a plus de notoriété. Certaines personnes ont un a priori sur le gruyère », remarque-t-elle. Alors elle explique la fabrication, les lieux de production, d'affinage, fait déguster. Depuis l'ouverture, elle en a déjà vendu 500 kg. Et la majorité de ses clients revient, justement, pour le gruyère. Objectif atteint. D'abord en AOP (Appellation d'origine protégée) à partir de 2008, le gruyère est ensuite passé en IGP (Indication géographique protégée). En Haute-Saône, il se fabrique quelque 700 tonnes à Loulans-Verchamp (Mons et terroir) et autant à Aboncourt-Gésincourt (Pâturages comtois). Le gruyère de France est produit sur deux régions, Savoie et Franche-Comté, indique la brochure du syndicat interprofessionnel du gruyère installée à Vesoul. En 2013, la production française de gruyère est de 2900 tonnes dont 1750 en Franche-Comté. Le fromage produit en Haute-Saône représente plus de 80 % du total franc-comtois et plus de la moitié de la production française. Depuis 2008, la production régionale et nationale a baissé de moitié (*). Gageons que l'initiative de Béatrice Trimaille redonne envie de consommer du gruyère.

Béatrice Trimaille a déjà vendu 500 kg de gruyère fabriqué à Verchamp.



Le gruyère, son produit phare

Tisanes, jus de fruits, œufs, pommes, pommes de terre... Tout provient d'agriculteurs ou producteurs du secteur.

