

## Stéphane Montamat

Crémier et fromager-affineur non sédentaire depuis un quart de siècle

Dans notre profession, si tant est qu'écrivain soit une profession, se tient en mai à Saint-Malo un festival annuel dédié aux écrivains-voyageurs. C'est une catégorie à part, dans la lignée des Chateaubriand, Jack London, Paul Morand et autres illustres. Aller vers le Monde, et c'est ce qui caractérise cette discipline, plutôt qu'attendre l'inspiration dans sa chambre.

Voilà ce qui définit Stéphane Montamat que je rencontre depuis des années sur les marchés de Caraman, Montgiscard, Puylaurens ou Revel. Aller vers les autres, aller vers les consommateurs, vers les aficionados du fromage et des produits laitiers qu'il propose. Mais ce n'est pas tout et loin s'en faut.

D'abord, sa passion. Comme nous autres manieurs de plume et de papier, Stéphane fait partager son amour du métier ; un camion flambant neuf, une présentation impeccable, un étiquetage précis et lisible, rien n'est laissé au hasard, et au temps de la file d'attente du samedi — souvent longue — on réfléchit à la somme de travail quotidien sans compter ses heures sous la pluie, le vent d'Autan ou le cagnard du Sud-Ouest ; remettre le métier sur l'ouvrage et recommencer encore et encore, réinventer toujours, la plus belle vitrine qui soit. Un peu comme nous autres qui relisons, raturons, réécrivons, relisons le texte, version après version. Mais lui c'est le corps ET l'esprit. On imagine aussi le travail de préparation, les visites aux producteurs français et étrangers — ah, le Parmesan de Stéphane ! — dont témoignent quelques photos joliment disposées ici et là devant ses frigos, de sélection directement auprès des fabricants — pas question de grossistes ici —, de négociation, de réception, de manutention, de stockage et d'affinage dans ses deux caves, une pour les chèvres et l'autre pour les pâtes pressées cuites et les fromages de garde : température, hygrométrie, ventilation à contrôler régulièrement. Puis le conditionnement et la vérification permanente de l'hygiène et de la réglementation applicable. Stéphane, c'est l'Hemingway des marchés, et cette théorie de l'iceberg, où ce qui se voit ne sont que les dix pour cent du travail accompli : « L'essentiel est invisible pour les yeux », disait Saint-Exupéry et on ne sait rien du temps que Stéphane passe en coulisses pour nous offrir un spectacle parfait au goût subtil, ni de la solitude — tiens, comme l'écrivain — qui est parfois la sienne. On ne s'y trompe pas et au-delà des clients particuliers, restaurateurs et traiteurs de la Haute-Garonne font appel à lui dans une confiance sans cesse renouvelée.

Ensuite, sa vocation. Sur les traces de sa maman, elle-même commerçante non sédentaire, qu'il accompagnait souvent dès le collège. École hôtelière de Montauban, BEP cuisine — il sait donc depuis longtemps de quoi il parle en terme de goût, ce goût qui fout le camp et que des Stéphane, gardiens du temple, s'efforcent de perpétuer —, et puis à vingt ans, déjà les marchés en solo et vers vingt-trois, vingt-quatre ans, il reprend la gérance d'une fromagerie et le voilà devant nous avec sa bonne humeur et sa science à quarante-huit ans.

Enfin, les trois H : l'Honnêteté, l'Humilité et l'Humanité. « Ces petits riens qui sont tout », déclamait Cyrano. Voilà, c'est ça, on y est, on touche du doigt ce qui différencie un bon crémier d'un Crémier avec un C majuscule, comme Stéphane. Pas la marque, pas seulement le prix, pas l'esthétique du camion ou la plastique de la vendeuse, pas la publicité ou les promotions, pas le baratin, pas l'esbroufe, non personne ne peut prétendre à cette dénomination s'il ne possède pas le pré-requis indispensable, un *bon produit*, table de la loi de la profession, comme le boulanger qui reçoit sa pâte toute faite ne devrait pouvoir prétendre à s'appeler boulanger, ou le chef qui ouvre des sachets de sauce Grand Veneur n'est pas restaurateur — les mots aussi finissent par perdre leur sens à force d'être employés à tort —, ce qui fait Stéphane Montamat, c'est Stéphane Montamat lui-même, un être humain passionné et exigeant, un bel exemple d'honnêteté, d'humilité et d'humanité et qui lui a valu en 2006 l'obtention d'un Mercure d'or.

En 2021, après une année particulière où jamais on ne l'a entendu se plaindre, toujours fidèle au poste, il souhaite se soumettre une nouvelle fois à votre jugement et concourir pour le Challenge national du commerce et des services, et probablement, avant tout, se mesurer à lui-même et évaluer son travail au-delà de la satisfaction et des louanges de ses clients.

Je lui souhaite plein succès car il le mérite haut la main.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jean-François Galletout', written over a horizontal line.

Jean-François Galletout

Romancier, membre de la Société des gens de lettres (SGDL, fondée en 1837)

Février 2021