

RENCONTRE AVEC LE FROMAGER JEAN-CHARLES GAUTIER

Découvrez Jean-Charles Gautier, l'épicurien passionné de fromage derrière ce stand du marché Saint-Quentin, le plus grand marché couvert de Paris situé à proximité de la gare du Nord. Après une carrière dans les assurances, Jean-Charles a choisi de suivre sa passion en offrant à sa clientèle des produits d'exception. Un pari réussi !

Comment vous est venue l'idée de fonder votre fromagerie ?

Enfant, j'ai été profondément influencé par ma grand-mère, une agricultrice qui produisait du lait pour la fabrication du camembert de Normandie. Après des années dans les assurances, le désir de revenir à mes racines s'est imposé. En 2017, j'ai commencé mon apprentissage chez Androuet, une maison familiale établie à Paris depuis 1909, puis je me suis perfectionné auprès de la Maison Quatrehomme où Marie Quatrehomme a été la 1^{ère} femme fromagère à obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2000.



© Fromager Gautier

Comment êtes-vous arrivé au marché Saint-Quentin ?

J'habite le quartier ! J'ai tout de suite été attiré par l'ambiance conviviale de ce marché qui ressemble à un petit village où se mêlent riverains, parisiens et voyageurs qui passent par la Gare du Nord ou la Gare de l'Est. J'ai donc saisi avec enthousiasme l'opportunité de reprendre une Fromagerie et ai constitué une équipe formidable qui sont tous passionnés... et issus d'une reconversion professionnelle comme moi !

Quelles spécialités peut-on trouver chez vous ?

En parallèle des grands classiques, nous cherchons à innover en permanence. Actuellement, nous



proposons du chèvre frais préparé avec du sésame torréfié au yuzu. Notre sélection comprend également des produits uniques, tels que le Nero fumé, un bleu italien frotté au miel de châtaignier, fumé et affiné sur du thé noir, ou encore le gouda d'Arras, affiné pendant un an à Edam en Hollande puis dans la citadelle d'Arras dans des caves très humides, lui offrant ainsi une saveur beurrée en bouche. Nous avons à cœur d'être au contact de nos producteurs et de travailler avec eux en direct comme par exemple avec la Tomme de brebis de chez Simon Bonnemason et encore bien d'autres à découvrir chez nous. Pour cela, passez nous voir au marché Saint-Quentin, on vous montrera toutes nos pépites.

Fromager Gautier au Marché Saint-Quentin • 85, bis boulevard de Magenta • 01 42 46 78 22 • Instagram : @fromagergautier

© Sébastien Séphérades



De gauche à droite : Raphaël et Dorian

230, rue du Faubourg Saint-Martin
01 40 18 00 82 • @biocoopcanalenbio

BIOCOOP LE PETIT CANAL : Le commerce qui vous invite à rejoindre sa démarche éco-responsable

Fondé par Raphaël, Dorian et Olivier, le magasin Biocoop Le Petit Canal incarne leur vision commune d'une alimentation saine et durable. Malgré un démarrage en pleine crise sanitaire en 2020, le magasin a connu un succès immédiat dans le quartier Louis Blanc.

La vaste sélection de produits frais et en vrac y est probablement pour quelque chose. Mais, le véritable plus réside dans leur large gamme de produits soigneusement choisis à moins de 150 km de Paris et livrés en direct. Le magasin a également lancé le midi une offre de snacking pour ceux qui travaillent dans le quartier.

Quand vous viendrez, n'hésitez pas à échanger avec l'équipe. Ce sont tous des passionnés prêts à vous renseigner sur l'origine d'un produit, les enjeux du bio ou encore le modèle Biocoop qui a l'ambition de se fournir en produits de qualité auprès de producteurs rémunérés équitablement.

Sinon, dans les rayons, vous avez peut-être déjà aperçu la fameuse bière « Le Brassin de la Villette », une blonde pale ale avec des graines de coriandre et de timur. Cette bière réalisée en association avec la Brasserie de l'Être est désormais 100% consignée (ce sont les premiers à le faire à Paris !). Et, spoiler alert..., une nouvelle bière, élaborée à partir des feuilles de clémentine de Corse laissées dans les cagettes, sera bientôt disponible. Alors, n'oubliez pas de passer au Biocoop Le Petit Canal dans les prochains jours pour avoir plus d'infos !