

SAINT-ÉTIENNE COMMERCE

Depuis soixante-dix ans, la famille Baret est spécialisée dans le fromage

En relookant totalement leur magasin, Lætitia Baret et son époux, Stéphane Sauzet ont souhaité affirmer leur appartenance à une lignée familiale spécialisée dans le fromage.

L'histoire commence en 1947. Marcelle Baret ouvre une fromagerie à La Taubaudière.

Aujourd'hui âgée de 93 ans, Marcelle ne peut être que fière de l'histoire familiale qu'elle a créée puisque son fils Alain Baret, 68 ans, et son petit-fils Raphaël poursuivent l'aventure dans leur magasin à Saint-Chamond et sur les marchés. Tandis que sa petite-fille Lætitia, et son époux Stéphane Sauzet, veille aux destinées du magasin de la rue Charles-de-Gaulle, à quelques encablures de la Préfecture.

Un magasin qui affiche dorénavant sur sa devanture son appartenance à une longue lignée. Et Lætitia d'expliquer : « Mon père a acquis ce magasin il y a 20 ans, j'ai commencé à y travailler à 19 ans. De par notre histoire familiale, j'ai toujours baigné dans le fromage. Si plus jeune, j'avais envie d'être assistante sociale

« Le magasin est toujours ouvert pour rappeler cette ambiance de halle et de marché. »

Lætitia et Stéphane Sauzet, gérants de la fromagerie Baret

avant tout pour le contact avec les gens, finalement, je m'aperçois qu'ici, derrière mon comptoir, le contact est omniprésent. » Quant à Stéphane, ancien animateur de quartier dans l'Ondaine, il reconnaît avoir épousé Lætitia et, le fromage. « Et j'ai tout appris sur le tas aux côtés des membres de la famille. »

Vingt ans donc que la fromagerie Baret s'ouvre sur la rue Charles-de-Gaulle. Une fromagerie récemment relookée mais qui a gardé son esprit.

« Le magasin est toujours ouvert pour rappeler cette ambiance de halle et de marché mais nous avons refait la façade, changé les couleurs et le logo et créé un site internet ». Une manière de montrer que la fromagerie a gardé ses valeurs mais fait évoluer son offre. « Il y a 20 ans, mon père s'adressait à une clientèle large de marché avec de petits prix. Aujourd'hui, la clientèle s'est diversifiée. Et nous nous sommes adaptés. On a gardé les petits prix mais on travaille aussi de plus en plus avec des producteurs locaux en circuits courts, en mettant en avant des fromages de la Loire et de la Haute-Loire, en privilégiant la tradition, les AOP (Appellation d'origine contrôlée) et les gens qui travaillent dans le respect de leur métier. On propose aussi de l'épicerie, de la charcuterie, des bières, des glaces et des jus de fruits locaux. »

Pascale Bigay

CONTACT Fromagerie Baret.

14, rue Charles-de-Gaulle.

Tél. 04.77.33.31.85. Site Internet :

www.fromageriebaret.fr (en

construction). Page Facebook :

Fromagerie Baret



■ À la tête de la fromagerie Baret, l'une des trois dernières fromageries de la ville, Lætitia et Stéphane participent aussi à la vie de quartier en tant que membres de l'association des commerçants et artisans Carnot Charles-de-Gaulle. Photo Pascale BIGAY

« Nous goûtons tous les fromages »

Lætitia et Stéphane mettent un point d'honneur à goûter tous les fromages qu'ils vendent. « C'est la meilleure façon de découvrir et d'en parler aux clients. Certains, fidèles depuis 20 ans, nous laissent même choisir pour eux, sachant que nous connaissons leurs goûts ». Et en matière de fromage, tout est question de goût. Mais aussi de saisonnalité. « En ce moment, sortent d'affinage, les fromages fabriqués à partir du lait des vaches, chèvres ou brebis qui ont pâture une belle herbe estivale. La saison des Monts d'or commence aussi, c'est typiquement un fromage d'hiver. Les Saint-Nectaire fermiers sont également au top ». Sans oublier les fourmes de notre territoire ou le fameux fromage aux artisans.



■ Le magasin de Marcelle Baret, la grand-mère de Lætitia, en 1947. Photo DR

LE CRI DU PILLOT

Quel accent ?

Les accents s'agrichent aux villes comme des arrape-chiens aux couettes des quilles ; bien sûr quand les garagnas les lancent comme des bourrons sur les dite-quilles qui poussent des z'hurles et beurlent comme des ébravagées avec l'accent gaga, si elles sont de Sainté évidemment ! Si elles restent à La Ric', à Saint-Cham', à Firm', c'est la même et pareil, elles s'écorniaulent avec l'accent gaga. Au Chambon aussi, mais en plus elles ont le vezon, beauseigne ! Prenez le Mémé Jacquet il était pas carrément de Sainté, mais il habitait pas à dache non plus ! Quand y jabiassait dans le poste, les pères-la-baronte affortissaient qu'il avait un accent ! Mais quel accent ? C'est les autres qui ont un accent différent, pas nous, fouilla oui ! Et d'abord qui c'est qui a été champion du monde de fouteballe acque son équipe, hein ?

Pour mieux bien comprendre : s'agricher : s'accrocher, arrape-chien : fruit qui s'accroche aux vêtements, vezon : ver, avoir le vezon : être un peu fou.

**Votre contact
abonnement**

relationabonnes@leprogres.fr

N°Azur 0 810 40 30 60

0,078€ l'appel + 0,028€ / minute (0,014€ en heures creuses)

LE PROGRÈS

www.leprogres.fr