

# La journée mémorable de **Xavier Thuret**

Le Salon de l'Agriculture accueillait le mardi 6 mars dernier la Finale du Concours des Meilleurs Ouvriers de France, catégorie Fromager. Pour la première fois dans l'histoire de ce diplôme d'Etat, les 12 candidats évoluaient en public.

Après 2000 et la première classe distinguée dans cette catégorie (inexistante jusqu'alors) et 2004, l'édition 2007 des Meilleurs Ouvriers de France honorait 6 fromagers d'excellence... et parmi eux, Xavier Thuret, Compagnon Fromager (Lactalis AOC), complice des plateaux de fromages des grandes cérémonies et des Bals des Saveurs du Groupe !

Un titre de reconnaissance d'excellence professionnelle amplement et magnifiquement mérité... Retour sur une journée pas comme les autres...

6:00

Après une courte nuit, Xavier arrive Hall 1 du Parc des Expositions de Paris pour SA Grande Finale, celle du Concours des Meilleurs Ouvriers de France catégorie Fromager. Xavier fait partie des 12 finalistes qui ont su brillamment passer les délicates et exigeantes épreuves de sélection, offrant ainsi au public du Salon de l'Agriculture venu en nombre assisté à l'événement, la fine fleur des fromagers français, guidés par l'amour du métier et la noblesse des produits.

Avant l'ouverture des portes du Salon et le lancement officiel de cette finale, Xavier doit installer "le stand" sur lequel il présentera son chef-d'œuvre : une réalisation sur le thème (imposé pour tous) de la voie lactée mettant en scène au moins 50 produits laitiers. Après de longs mois d'intense réflexion et de riches échanges avec les experts du Groupe, Xavier s'est orienté vers un scénario valorisant la diversité des produits laitiers, du cheminement de l'animal au consommateur, selon les diverses familles de produits. L'heure est aux ultimes installations, l'épreuve de réalisation du Concours va commencer...

8:00

Claude Bellot, Président de la FNDPL, Roland Barthélémy, Président fondateur du concours classe fromager, et les membres du jury (parmi lesquels la talentueuse Marie Quatrehomme) parcourent les allées du ring du Salon dédié aux chefs-d'œuvre. Ils doivent juger de la qualité, de la saveur des produits sélectionnés par les lauréats et de la pertinence de leur choix. Xavier, comme tous les autres, s'applique à la réalisation de son œuvre. Avec la minutie et la rigueur qu'on lui connaît, la dextérité et l'œil avisé qui font sa réputation, il positionne, ajuste, met en valeur, une gamme de produits sélectionnée avec soin, attention et en parfaite adéquation avec la symbolique de l'ouvrage...

Maîtrisant à la perfection l'organisation de l'épreuve, Xavier gère le temps à la perfection, sans jamais se précipiter, le geste précis et sûr de lui, il se permet même le luxe de saluer ses Compagnons Fromagers et autres membres du Groupe venus l'encourager, et féliciter au passage, d'un clin d'œil complice, son acolyte de toujours, le strasbourgeois Cyrille Lorho...

Le temps passe, l'épreuve touche à sa fin, le chef-d'œuvre de Xavier rayonne de toute sa majesté, fastueux hymne à la voie lactée, sublime ode à la noblesse du métier, que dis-je de l'art du maître-fromager...

11:00

Les candidats, qui auraient pu être déconcentrés par l'environnement loin d'être calme du Salon -mais, comme tout artiste, ont su s'isoler dans leur bulle créatrice-, auront apprécié l'élan avec lequel le public les ont ovationnés à l'issue de la première composition, se ressourçant avant l'épreuve de découpe imposée.

En effet, les finalistes, laissant les membres du jury tout à leur devoir d'évaluation des œuvres, devaient en une heure, découper et présenter une Fourme de Laguiole dans une situation de buffet, selon leur inventivité et leur sensibilité. Chacun découvre le sujet et laisse parler tout son talent créatif et artistique. Xavier, fidèle à lui-même, prend le temps de conceptualiser, d'intellectualiser, son ouvrage puis se lance dans la réalisation... Petite frayeur, la découpe semble mal engagée mais, Sage et maître de lui comme il est, Xavier se reprend très vite pour détourner la difficulté et répondre aux exigences de l'épreuve.

13:00

La finale, animée par Vincent Ferniot, chroniqueur gastronomique, est terminée. Le soulagement, la fatigue parfois, la joie face à l'immense privilège de compter, quoiqu'il arrive, parmi les Grands du monde fromager, se font sentir... Acclamés du public, ils se laissent prendre au jeu des photos souvenirs d'une classe de haute qualité, composée des plus grands ambassadeurs de la gastronomie française.

Passée la ferveur des épreuves, l'heure est désormais au rangement du ring pour laisser place au Concours Général Agricole qui suit. Xavier « démonte » précautionneusement son chef-d'œuvre, chacun des candidats revivant, certainement, mentalement cette matinée, si décisive, tout en décompressant dans la bonne humeur.

15:00

L'attente paraît longue... si longue... les heures semblent s'éterniser... Patience, le jury délibère, les résultats seront prononcés dans quelques heures... Xavier, toujours souriant, ne laisse transparaître aucune inquiétude, patientant dans une "zénitude" absolue...



19:00

Messieurs Brichat, Bellot et Barthélémy se succèdent sur le podium, félicitant tour à tour les douze lauréats de cette troisième édition du Concours, insistant sur leur expertise et leur très grande qualité. En arrière-plan, se dessinent quelques silhouettes... celles des candidats... Xavier, tout sourire, laisse présager une belle issue à cette journée hors du commun... mais comment en être sûr, lui qui ne perd jamais dirait-on une bonne humeur qui se lit sur son visage ? Le verdict approche... le verdict est là... Par ordre alphabétique, Roland Barthélémy invite les Meilleurs Ouvriers de France 2007 de la classe Fromager à le rejoindre... le sixième et dernier sera... Xavier ! Emu et flatté d'une telle distinction, honoré d'une telle reconnaissance et devenu à jamais Ambassadeur du patrimoine fromager et de la gastronomie française dans toute sa splendeur... le début d'une nouvelle vie, des horizons nouveaux à découvrir... Un bonheur partagé par l'ensemble des collaborateurs du Groupe qui peut désormais se targuer de compter parmi ses équipes Un des Meilleurs Ouvriers de France Fromager...

Un titre amplement mérité, récompensant de nombreux sacrifices, des heures d'un travail acharné, soutenu par la superbe équipe de Compagnons Fromagers et tous les experts du Groupe, saluant le talent, la passion et l'excellence d'un Fromager amoureux des produits de son Groupe... La noblesse d'une matière première... La quintessence d'un métier... La modestie d'un Grand Homme... Bravo l'Artiste ! Nous sommes tous fiers de toi et de ta légendaire discrétion, surtout ne change rien...

16:30

Les candidats sont invités à recréer leurs ouvrages sur le stand du CIDIL où seront distingués les Meilleurs Ouvriers de France Fromagers 2007. Les inséparables Compagnons Fromagers (Arnaud Collet, Martial Dormoy, François Rousse et Jérôme Seron), dans la joie et la bonne humeur, sous le regard fier et complice des équipes de Lactalis AOC, se mettent au travail avec professionnalisme et application. Les résultats sont proches, chacun y va de sa technique pour vaincre la pression : concentration pour les uns, jeu pour les autres, mais tous pouvaient compter sur la prestation haute en couleurs (et en rires) de Jérôme Chamat, Directeur de Clientèle Compagnons Fromagers. Un moment de grande complicité pour une équipe solidaire autour d'un Xavier porté par cet élan et cette générosité.

18:30

La tradition veut que les lauréats soient réunis par le jury pour connaître leur délibération avant la communication officielle des résultats. Nos douze artistes-fromagers s'en vont ainsi décontractés pour certains, tel Xavier que l'on n'imaginerait pas à quelques minutes d'un tel verdict, plus angoissés pour d'autres...