

ANGERS

L'agent SNCF devenu fromager

Après une première vie d'agent SNCF à la gare Montparnasse, Martin Estrade vient d'ouvrir l'Estrade, rue Botanique, qui est tout à la fois une cave et une fromagerie.

De la grouillante gare Montparnasse à la calme rue Botanique. Des lignes de train aux linéaires de bouteilles de vin. Des sandwiches SNCF aux fromages les plus raffinés. Martin Estrade, 32 ans, n'a pas fait dans la dentelle (de gruyère) pour sa reconversion professionnelle.

Originaire de Beaufort, en Anjou, le trentenaire a même pris un sacré virage pour devenir – entre autres – un spécialiste du beaufort, en Savoie. « *Ce qui me plaisait à mes débuts, le conseil et le rapport à la clientèle, étaient devenus trop conflictuels, trop tendus à la gare Montparnasse où il y a tellement de passages* », explique le nouveau commerçant du centre-ville d'Angers.

À deux pas de la place Imbach, Martin Estrade a investi les anciens locaux de la cave Le Goût des vins pour en faire un commerce de proximité double, toujours tourné vers les vins mais aussi vers les fromages. Ouvrir une fromagerie était d'ailleurs le projet originel de l'ancien agent SNCF.

Autour de 120 références de vins et de fromages

« *J'ai toujours été attiré par le fromage mais je pense qu'un commerce mono produit, c'est compliqué aujourd'hui. Et puis il y a beaucoup de cavistes à Angers. Rassembler le fromage et le vin m'a semblé très complémentaire* », dit encore le caviste-fromager. Ou l'inverse.

Comme on ne s'improvise pas commerçant si on veut durer, Martin Estrade a suivi une double formation de deux ans de fromager et de caviste à la MFR de La Pommeraye. Et il a suivi des stages à Angers Fromage, dans le quartier de La Madeleine et à la fromagerie Rouet, à Brissac.

L'Estrade, qui a conservé en partie le mobilier de l'ancienne cave, propose une centaine de références de fro-



Angers, le 14 décembre. Martin Estrade est à la tête de l'Estrade qui propose du vin et du fromage, rue Botanique.

PHOTO: LAURENT COMBET

gages, dont des chèvres locaux d'Anjou Biquette, et un peu plus de vin. Avec la même philosophie : « *ce ne soient pas des produits de luxe et que je puisse me les acheter*. »

Pas question donc qu'un sainte-maure dépasse les 9 € ou qu'un camembert de Normandie s'affiche à plus de 7 €.

Martin Estrade, lui, a une petite préférence pour un fromage d'AOP Langres dont il propose la seule version fermière, celle de la fromagerie Remillet dans la Haute-Marne. Côté vins, l'Estrade a un tropisme très Loire – un gros tiers des références dont les Lebreton, Robin, Chauvin... – et très bio (80 %). L'entrée de cave

s'affiche à 6,80 € avec un IGP Pays d'Oc au joli nom de Belote et Rebelote. L'Estrade présente aussi quelques pépites comme ce vin de France du domaine Pesquié en chardon-

nay, dans le Ventoux, à 9,50 € et ce bourgogne du domaine Guillet – Broux dont s'est inspirée la BD « Un grand bourgogne oublié ».

François LACROIX

Les échos du commerce

Un dimanche d'ouverture.

Comme dimanche dernier et comme le dimanche 24 décembre, les commerçants angevins auront la possibilité d'ouvrir leur boutique ce dimanche 17 décembre. La possibilité et non l'obligation.

Claquettes Market à l'Atoll.

La marketplace française dédiée aux chaussures de seconde main et reconditionnées ouvre son 60^e corner au sein de la boutique Eram du centre commercial L'Atoll.