

- MARC -
DUBOULOZ

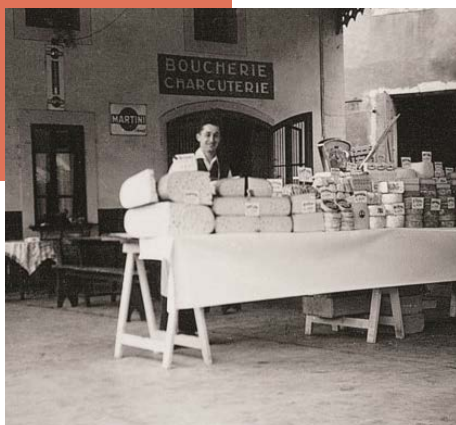
CRÈMERIE
DES
MARCHÉS
1950

Communiqué de presse - JANVIER 2024

À QUELQUES PAS D'ANNECY, LA CRÈMERIE DES MARCHÉS OUVRE SA NOUVELLE CAVE D'AFFINAGE... ET ÇA DÉMÉNAGE !

Certains en font tout un fromage, d'autres l'affinent ! Du côté d'Annecy, chez les Dubouloz, plus qu'une histoire de famille, c'est une histoire de passion. Celle des femmes et hommes, des richesses de la terre, du goût avant tout et du travail bien fait. Celle d'une saga fromagère née sur les marchés, le regard sur le monde et la main à la main, une générosité du cœur qui, des générations plus loin, n'a pas bougé d'un iota.

60 ans après la toute première cave installée par son grand-père Jean dans la maison familiale, l'excellence pudique de son père Jacques, MOF fromager, Marc Dubouloz, 3^e génération, déménage la cave historique et toute anecdote précieuse, non sans émotion. Et c'est à Poisy, à quelques kilomètres de la crèmerie emblématique, que le 15 janvier 2024, la toute nouvelle cave de conservation et d'affinage ouvre ses portes. Un volet qui vient non seulement sublimer la force d'un héritage, mais porter plus loin, le travail de toute une vie vouée à la beauté fromagère terroir, à la valorisation de savoir-faire attachés aux territoires, l'hygiène sur les marchés toujours au cœur du sujet.



Il y a du boulot !

Parce que tout commence là. Place du marché. Alors que chacun roule dans ses petits papiers, tommes de vache et chèvres crémeux à la v'là que j'te pousse, Jean Dubouloz monte au créneau. Par respect du fromage, de la main qui le façonne, de l'animal et du terroir qui le nourrit, mais surtout pour la santé, le bon respect des règles « minimum » d'hygiène pour l'époque. On est en 1950, il arrive tout juste de Paris chez son oncle affineur d'Emmental qui possède ses propres caves d'affinage à Annecy. À peine le temps de poser ses valises, il repart pour Saint-Vital, travailler dans une fruitière en tant qu'apprenti fromager. Il relève ses manches, se nourrit du moindre détail et hop ! C'est reparti pour un tour ! Au volant de son tube Citroën, il reprend la direction d'Annecy où la vente sur les marchés l'attend...



Et l'amour aussi...

À l'époque, pour la conservation, il jongle entre les caves de la maison familiale et un entrepôt frigorifique qu'il loue à Annecy. Ce n'est pas grand-chose, mais c'est toujours mieux que rien. C'est alors qu'il rencontre Andrée, future madame Dubouloz, jusqu'alors vendeuse pour le groupe Fournier. Si l'amour les unit, la passion les enveloppe et très vite, ils forment un binôme inséparable sur les marchés de Bellegarde, Seyssel et Annecy. Le vent en poupe et toute vocation trouvée, l'audace s'invite, en 1960, ils créent leur propre cave d'affinage sous leur maison rue Aimé Levet et bousculent la tendance.... Être crémier fromager et affineur à l'époque, ça n'existait pas ! Mais qu'importe ! Rien n'est figé. Et puis, il est essentiel pour Jean de soigner ses produits et de les conserver dans les règles de l'art. Comment garder le même niveau de qualité que celui du producteur fermier autrement ? Impossible !



De père en fils

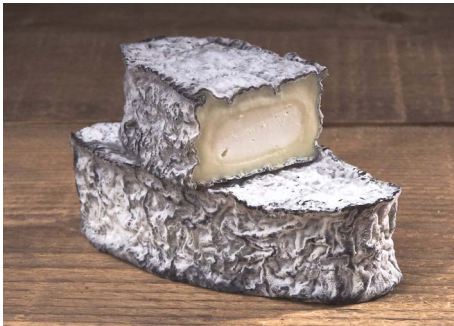
Le couple va rencontrer son lot de difficultés, mais tient bon. Jean est aux achats, Andrée au service, ensemble ils cultivent la minutie, l'excellence et portent cette image forte et intouchable, heureuse et bienveillante sur leur visage. Leur secret ? L'adaptabilité constante aux clients, aux producteurs, à la technologie aussi. Remorque frigorifique, caisse automatique, équipements de plus en plus pointus, une chose est sûre : ils sont dans la place ! Et ce choix de vie, de conscience et de perfection ne va pas laisser leur fils Jacques indifférent. En 1970, Jacques Dubouloz a 16 ans quand il arrive dans l'entreprise. Il a grandi sur les marchés, il adore parcourir le monde avec son père à la recherche des pépites fromagères. Quel bonheur d'offrir le meilleur aux clients pour créer du bonheur. Son père lui transmet le goût du challenge, les valeurs du travail et l'humanité décollée, l'esprit de compétition et l'amour de la montagne, l'art de gravir les sommets. Comme en cordée, chez Jacques, transmission et dépassement riment, aller toujours plus haut : il en fait son crédo. Il développe à son tour l'entreprise familiale et assoit l'héritage reçu. Inspiré par les grands noms du fromage comme Christian Janier et les producteurs toujours à ses côtés, poussé par cette volonté d'exceller, il décroche en 2004 le titre de Meilleur Ouvrier de France et discrètement, poursuit sa route. En 2011, il donne naissance à la première boutique avec pignon sur rue, à Poisy, répondant à la demande croissante et à la praticité. Les circuits sont toujours au plus court, les fermiers fidèles, les restaurateurs de plus en plus nombreux à le solliciter, grand nombre de maisons étoilées totalement conquises par l'élégance laitière.



L'histoire affinée

Et c'est à travers son père que Marc, dirigé au départ dans des études de maintenance industrielle, va petit à petit tomber dans les meules et les palets fermiers. Sa sœur Laure -aujourd'hui bras droit d'Hervé Mons- aussi d'ailleurs ! Et quelle joie quand on est enfant de passer ses samedis dans les remorques des marchés et dans les caves, porté par la passion paternelle. Parce que celle de Jacques transpire. Le goût des fromages qu'il affine ne peut échapper à aucun palais. Par ses choix organoleptiques, le geste et l'instinct transmissif qui l'infuse. Et si ses enfants apprennent, tout le monde s'en nourrit. N'est-il pas plus beau cadeau que de voir son engagement pour l'humain, le bon et le bien se distiller un peu partout dans la plus grande délicatesse ? La fibre fromagère des Dubouloz est bel et bien au cœur. Marc n'y coupera pas, il épouse à son tour l'œuvre familiale, la transmission avec son père, officiellement effective en 2018.





De nos caves à votre table !

Emmental, Abondance, Grataron, Tome des Bauges, Comté, Brillat-Savarin, Gaperon ou Saint-Félicien, 150 fromages fermiers, régionaux pour la plupart sont depuis entre les mains de Marc et ses équipes. Un patrimoine symbole de passion, d'humilité et de respect.

« Nous sommes tout petits face à l'agriculture et à la production laitière et fermière. Nous sommes tout petits face à l'Homme et la nature, notre travail consiste à préserver cette richesse et à mettre la touche finale, à maîtriser la qualité jusqu'à l'arrivée dans l'assiette. »

Ainsi chaque jour, Marc pose sa pierre à l'édifice, portant toujours plus haut l'essentiel d'un territoire, l'accomplissement humain et professionnel au service du bonheur d'autrui. Il apporte une vision novatrice, de la modernité dans le fonctionnement, le relais de l'image. Il conserve surtout la tradition et le savoir-faire d'antan, l'affinage singulier et sans équivalent, la puissance du goût poussée dans un retranchement atypique et reconnaissable entre tous : signature gourmande de la Maison. Et si à son tour, il ouvre une seconde boutique à Annecy-le-Vieux en 2021 pour un meilleur accès, tout comme Jean et Andrée l'avaient fait, en 2019 épaulé par sa compagne Marlène, ils ébauchent leur projet... et ça déménage !

60 ans après la toute première cave, ils décident de créer la leur, toujours au nom de la qualité, des normes d'hygiène, une mise à niveau de leur outil de travail. Au cœur de leurs nouvelles caves construites à Poisy, ils valident non seulement l'exigence au service de la passion fromagère, l'authenticité nourricière d'un produit star du garde-manger français, mais donnent par rebond, un confort de travail maximisé pour leurs équipes volontairement préservée à petite échelle. L'humain avant tout.

« **Nous nous réinventons chaque jour pour pérenniser l'entreprise et valoriser notre héritage, garder notre identité et partager notre savoir, déguster avec vous et partager la beauté de la vie, affinée et à point.** »



www.cremeriedesmarches.fr

30 route des Creusettes
74330 POISY
04 50 22 89 84

11 rue des Pommaries
74940 ANNECY-LE-VIEUX
04 50 19 48 65

Sur les Marchés d'ANNECY
du mardi au samedi
de 6h30 à 13h

CONTACT PRESSE

Agence Sogo Com

Magali Buy - magali@sogocom.fr

☎ 04 50 45 69 15 - 06 81 87 94 32

