

# Pâquerette Soufflard

## fromagère-affineur dans la tradition familiale

Dans sa boutique à l'ancienne d'Auxerre, Pâquerette Soufflard nous convie à un véritable tour de France...



Combien des clients habitués de Pâquerette Soufflard, au 23, rue Joubert à Auxerre, savent qu'ils sont en fait accueillis par une amie de la Confrérie des chevaliers du taste-fromage? Distinguée en 2001 au Fort des Rousses (Haut-Jura), où elle a coutume d'acheter ses comtés, cette fromagère qui soigne autant « l'accueil que la qualité » est intarissable lorsqu'elle évoque les centaines de pâtes molles et sèches qui mettent l'eau

à la bouche dès l'arrivée dans sa boutique à l'ancienne! Normal: « Le fromage, c'est la joie de vivre. Et on peut l'accompagner avec des vins et des pains différents. »

Pâquerette Soufflard a succédé à son mari qui avait lui-même « pris la succession de ses parents installés à Auxerre en 1933 », explique-t-elle. « Je perpétue le nom des Soufflard dans la tradition familiale. » Elle ne se contente donc pas d'être une fromagère renommée,

elle est aussi affineur: « Je me fournis le plus possible dans les laiteries, de façon à recevoir les fromages frais ou demi-frais et ensuite les élever à ma manière, qu'ils continuent à s'affiner. Lorsque nous recevons la marchandise, nous plaçons chaque fromage dans l'atmosphère qui lui convient en fonction de la température et de la saison. Ils doivent être aérés. L'Époisses est retourné tout de suite parce qu'il a besoin d'air; le Soumaintrain et le Camembert sont eux aussi retournés deux à trois fois par semaine pour être faits de la même façon des deux côtés... Si le temps sèche, nous les enveloppons. »

### Des spécialités régionales

Pâquerette Soufflard connaît bien sa clientèle (à noter, les fiches recettes mises à sa disposition): « Elle aime les fromages traditionnels, faits mais pas trop forts. » Ceux qui ne viennent pas dans son magasin vont la voir sur les marchés du département: à Auxerre les mardis et vendredis, Migennes le jeudi matin, Avallon le samedi matin. On peut également trouver ses produits sur les bonnes tables, car elle mène une activité de demi-gros avec certains restaurants. Livarot, Reblochon, Coulommiers, Pont-l'Évêque, Fougères, Saint-Paulin, Brebis corse, Pyrénées de brebis, P'tit Basque, Tome de Savoie, Munster des Vosges, Brie de Meaux... sans oublier les produits de la région comme le Soumaintrain, le Pierre-qui-Vire, le crottin du Morvan, le Vézelay (fromage de chèvre en forme de dôme), le Saint-Florentin, l'Époisses et l'Ami du Chambertin à la croûte lavée au Marc de Bourgogne, le Plaisir au Chablis à la croûte lavée au Chablis, l'Aisy cendré... « C'est une carte de France qu'il y a au magasin. On voyage par les fromages. »

> **Contact: Fromagerie Soufflard.** 23, rue Joubert 89000 Auxerre. Tél.: 03 86 52 07 07