

Le Pardoux, paradis !

Dernier volet de notre petit tour en quatre étapes des fromageries de Gâtine au bon lait de chèvre, sous une pluie de médailles au Coteau, à Saint-Pardoux.

La neige de ces derniers jours ou l'éternelle pluie fine de Gâtine qui ruisselle sur les chirons, les jours brumeux d'hiver aux ombres allongées, peuvent aussi se teinter d'or. Dans la pluie de médailles qui inondent l'accueil de la fromagerie artisanale du Coteau, à Saint-Pardoux-Soutiers, il en est une qui brille plus que les autres. En 2023, cette maison aux six fromages avait décroché la médaille grand or au *Frankfurt international cheese & dairy products trophy*, la Mecque européenne des concours fromagers de Francfort (Allemagne), pour un petit fromage cabri au bon lait cru de chèvre de Gâtine qui avait tout d'un grand, parsemé de ses épices, de son ail frais et de fines herbes.

« Éviter la cavalcade de la productivité »

On pourrait bien ajouter à cette pluie de récompenses, l'or pour un Pardoux enrubanné de sa feuille de cerisier du Japon au Mondial du fromage de Tours (Indre-et-Loire) en septembre 2024 ou l'or encore pour un Pitchou au Concours international des fromages de Lyon (Rhône) en 2023 ; mais ce panégyrique d'un savoir-faire maison reconnu bien au-delà des frontières de la Gâtine serait encore très loin d'être exhaustif.

C'est qu'à la fromagerie du Coteau, le goût prononcé de chèvre qui prime sur la quantité, est une vraie marque de fabrique. Tous ses produits ont au moins ce talent et le grand mérite d'animer le consommateur sur les accents d'un terroir, là où ce monde de la surconsommation voudrait l'emmenier bien loin vers d'inodores sentes sans saveur, du moins uniformes et sans caractère.

« Je cherche davantage à produire de manière lactique que de produire pour produire. On est certes dans le produit de niche, on y tient à cette façon de réaliser des fromages qui ont du goût et à éviter la cavalcade de la productivité », résume Régis Fleurance, qui a débarqué en Gâtine en 2017 pour reprendre cette fromagerie créée en SARL en 1992 par Nicole Bonnet et



Victorien Vincens et Régis Fleurance, associés de la SARL Le Coteau à Saint-Pardoux-Soutiers, ici avec les fameux Pardoux. (Photo NR, Sébastien Acker)

Isabelle Roy. Partagé entre son travail de fromager-crémier et l'administration de la maison, Régis a été rejoints par son jeune associé à la cogérance en 2023, Victorien Vincens chargé plus spécifiquement de la commercialisation et des marchés.

Ici, une fois transformés, les 300.000 litres annuels de lait de chèvres élevées en Gâtine donnent six fromages au lait cru d'exception : le Pardoux, étendard de la maison ; le Pitchou ; la bûchette ; le Cabri ; le Chabichou et le Mothais sur feuille, sachant que les deux derniers nommés viennent d'entrer officiellement en ce 1^{er} janvier 2026 dans le Panthéon des appellations d'origine protégée (AOP) de la maison.

Une vie de plus en plus épiceée

Le Coteau et sa marque From'addict pour égayer notamment les fromages qui prime sur la quantité, est une vraie marque de fabrique. Tous ses produits ont au moins ce talent et le grand mérite d'animer le consommateur sur les accents d'un terroir, là où ce monde de la surconsommation voudrait l'emmenier bien loin vers d'inodores sentes sans saveur, du moins uniformes et sans caractère.

« Je cherche davantage à produire de manière lactique que de produire pour produire. On est certes dans le produit de niche, on y tient à cette façon de réaliser des fromages qui ont du goût et à éviter la cavalcade de la productivité », résume Régis Fleurance, qui a débarqué en Gâtine en 2017 pour reprendre cette fromagerie créée en SARL en 1992 par Nicole Bonnet et

ment les fêtes avec ses plateaux, c'est une équipe jeune puisque les trois employés qui s'ajoutent aux deux cogérants sont, en moyenne, trentenaires. « On reste des petits et tout le monde s'imagine qu'on est resté dans notre jus d'origine mais c'est loin d'être le cas », pose Régis Fleurance qui met en avant le nouveau marketing maison. Pour s'adapter à un public plus jeune et plus volatil, Le Coteau a diversifié toute une gamme de fromages épiciés, lesquels rivalisent d'ailleurs désormais à 50-50 avec la gamme traditionnelle.

Globe-trotteur du fromage en France, Régis Fleurance, 55 ans, né dans la Sarthe, a bien roulé du Comté en Haute-Savoie comme Fabrice Vasseur son collègue nouveau fromager de La Bonde de Gâtine, Régis Fleurance est issu de l'École nationale des industries du lait et des viandes (Eniliv). Puis, de la Touraine (Saint-Mauré) au Berry (Valençay), en passant par le Mayenne, il s'est forgé une belle expérience.

Trompettes de la renommée...

Cette fromagerie qui a doublé sa surface, pour le stockage notamment (450 m²) avec sa mise aux normes pendant les années Covid, réunit finalement deux métiers, entre la fabrique fromagère et la crémierie qui, de sa boutique jusqu'aux marchés, vend également des fromages d'ailleurs avec ses cinq marchés hebdomadaires en Deux-Sèvres, en mode crémier-fromager.

Des crémieries parisiennes aux grossistes qui arrosent toute la France, le fromage de Saint-Pardoux trimbale ainsi son caractère au long cours en glanant discrètement quelques belles médailles en chemin, sans tambour ni trompette. Quoique, confidence pour confidence, Régis Fleurance est un sacré trompettiste de formation, passé par un troisième cycle de conservatoire, s'il vous plaît !

Sébastien Acker

Fromagerie du Coteau, 14, rue des Chaumes, à Saint-Pardoux-Soutiers. Boutique ouverte du mardi au vendredi de 9 h à 12 h (fermée les dimanches, lundis et jours fériés), plus ouverte le vendredi de 16 h à 19 h. Tél. 05.49.63.41.06.