

A photograph of an elderly man with glasses and a white lab coat, smiling and holding a wooden tray filled with many small, round cheese wheels. The background is a dark brick wall. The text 'L'AFFINAGE DU FROMAGE AU RANG D'ART' is overlaid on the left side of the image.

**L'AFFINAGE  
DU FROMAGE  
AU RANG D'ART**

*Jacques Cange*





**D**epuis plus de 30 ans, Jacquy Cange sélectionne les meilleurs fromages et les affine dans son atelier de Stambruges (Beloeil). L'artisan s'est ensuite implanté à Mons en 2015, lorsque la ville était capitale européenne de la culture.

Jacquy Cange s'est lancé un peu par hasard dans l'aventure en 1985. Il vendait alors des fromages sur les marchés : « *Je me suis vite rendu compte que le fromage que je vendais n'avait pas d'intérêt gastronomique, on le trouvait dans n'importe quel magasin* » se souvient-il. Adeptes des bonnes choses, cet épicien souhaite apporter une valeur ajoutée au palais de ses clients.

Il devient ainsi affineur : « *Ce métier consiste à sélectionner les fromages et les amener à maturité en les plaçant, en cave, dans des conditions d'humidité, de température et de ventilation*

*adéquates. Le but est de le rendre meilleur à la dégustation.* »

Autodidacte et passionné, le natif de Belœil a appris son métier en dialoguant avec les producteurs de qualité, chez qui il s'est déplacé. Aujourd'hui, il travaille avec des fournisseurs de France, de Suisse, d'Italie, d'Espagne, d'Angleterre et de Belgique.

#### LA TOUCHE CRÉATIVE

A ses yeux, l'affinage est un travail de patience : « *Il faut rester humble par rapport à la nature : rien que pour gérer une cave de fromages de chèvre, il faut être présent toute l'année, car chaque semaine, chaque jour est différent. Il faut ajuster les paramètres.* » L'entreprise familiale emploie à présent 6 à 7 personnes, qui « soignent » les fromages et les voient vivre quotidiennement dans l'une des cinq « caves » de l'atelier. Elle affine 30 tonnes de fromages par an, répartis en 320 produits, disponibles en fonction des mois.

Pour Jacquy Cange, 5 ans de pratique sont nécessaires pour maîtriser pleinement l'affinage traditionnel. Mais le vrai défi est tout autre : l'affinage créatif. « *C'est celui-là qui a permis à la marque Jacquy Cange de se différencier des autres. J'ai affiné des fromages à la bière, au vin, avec des pâtes de fruits, de la purée de tomates, des truffes,...* C'est la créativité pure, il n'y a pas d'école. »

Son « Délice d'été », créé en 1987 est toujours aussi apprécié : « *C'est un fromage doux et crémeux farci d'une compotée de fraises non sucrées. Le produit n'est pas figé, on l'améliore en permanence.* » A 64 ans, le maître-fromager continue à innover avec son fils Nicolas, 21 ans, qui prendra la relève. Le jeune homme parcourt les marchés et développe ses propres idées, comme le surprenant « chèvre au cuberdon » !



## ✳ SUCCESS STORY ✳

### DANS LA CITÉ DU DOUDOU

Entre autres projets, Jacquy Cange pense remettre au point un fromage à la bière, dans le style du Car d'Or créé en 2015 pour Mons, capitale européenne de la culture et qui n'existe plus depuis. C'est à cette occasion qu'il a inauguré sa vitrine montoise, en s'appuyant sur l'Invest Mons-Borinage Centre.

*« Mon souhait est d'y rester le plus longtemps possible, car une belle ville comme Mons a besoin d'une fromagerie de qualité. Mais ça ne dépendra que des clients. S'ils n'adhèrent pas à mon concept, on ne pourra pas faire de miracle. »*

L'homme de goût ne peut que constater l'évolution actuelle : *« Les grandes surfaces ont détruit le palais des gens, ils ne sont plus habitués à déguster des aliments qui ont du relief. Aujourd'hui, on est plus dans des goûts consensuels, qui ne portent que les arômes de base : sucré, salé, acide, amer. »*

Du Brillat Truffé au... Pavé Montois, il suffit d'essayer l'un de ces fromages pour retrouver les saveurs oubliées !

TEXTES : NICOLAS ZINQUE  
PHOTOS : NICOLAS ZINQUE - JACQUY CANGE



*Pour vos cadeaux de fin d'année !*  
SOFTS - BIÈRES - VINS - SPIRITUEUX - COLIS CADEAUX

Chaussée du Roeulx, 95 - 7000 Mons  
065/35.21.04 | [www.drinkfactory.be](http://www.drinkfactory.be) |   
Magasin ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h

