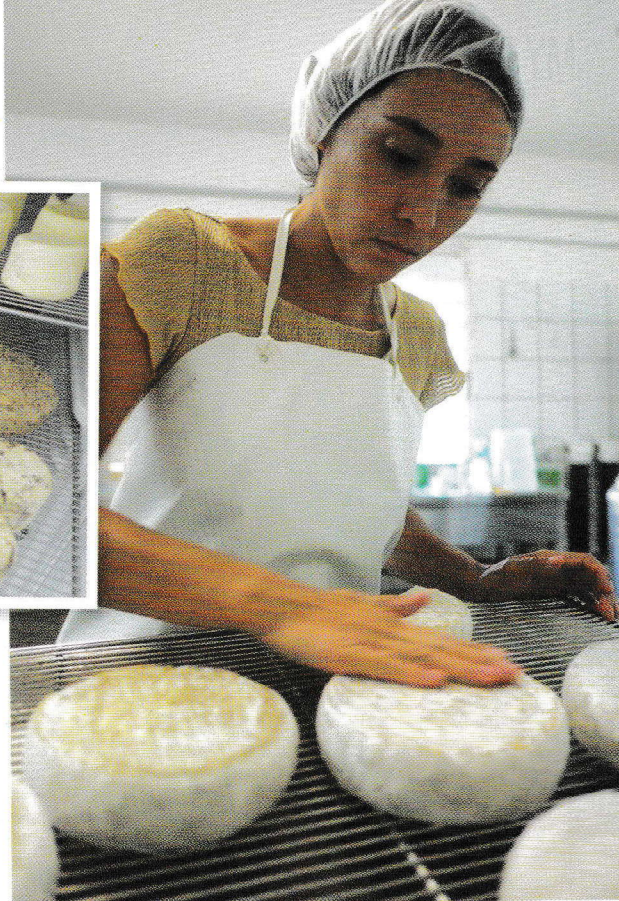




J'adore tout ce qui est manuel, faire la cuisine... Mon père nous a toujours fait manger du fromage qui pue ! Et dès que j'ai eu mes premiers salaires, je suis allée à la fromagerie pour acheter des bons produits. Je ne pourrais pas me passer de fromage ! À la ferme où j'ai suivi mon stage, je suis tombée amoureuse de l'environnement, des odeurs, le lait chaud, le petit lait, l'utilisation des grosses pelles et des grosses louches... C'était rempli de douceur. On commençait tôt, on finissait tard, on s'occupait des animaux d'un côté, et de l'autre il fallait aller en laboratoire, faire des mesures, s'habiller bien propre. La fabrication, j'ai trouvé ça magique ! Au départ, je me disais que j'allais faire ça en plus d'un autre métier, mais à un moment donné, il faut se lancer et choisir ce qu'on aime ! Je me suis donc lancée dans une reconversion et j'ai passé un brevet professionnel de responsable d'exploitations agricoles. Au même moment, j'ai rencontré quelqu'un qui vivait à Tahiti et je l'ai suivi jusqu'ici ! Je ne pensais pas pouvoir faire des fromages ici et je me suis d'abord dit qu'il fallait que je trouve une autre voie professionnelle. Mais je suis allée voir Olivier Poulard, un maître-fromager venu animer une masterclass à Tahiti, et il m'a encouragée à lancer ma fabrication de fromages. Il m'a

proposé d'être avec lui sur les prochains événements qu'il organiserait un an plus tard. J'avais donc un objectif : il fallait que je produise !

J'ai d'abord loué le laboratoire de Moana Glaces pendant les week-ends et j'ai commencé à tester des recettes avec le lait de Tahiti. J'ai mis du temps mais j'ai réussi à faire un camembert : le Saint-Tahitien. Un an plus tard, en septembre, octobre 2017, j'étais avec Olivier Poulard sur son événement et mes fromages étaient à côté de tous ceux qu'il avait ramenés. Tous les gens sont venus vers moi, il y a eu un tel engouement ! J'ai donc trouvé un laboratoire plus grand et aujourd'hui je propose plusieurs fromages : le Saint-Tahitien, la Tomme du Vent, la Tomme du Vent au poivre de papaye et du fromage frais avec plusieurs parfums. C'est très

« À la ferme où j'ai suivi mon stage, je suis tombée
amoureuse de l'environnement, des odeurs, le lait chaud,
le petit lait, l'utilisation des grosses pelles et des grosses
louches... C'était rempli de douceur. »

spécial la fabrication du fromage car il faut suivre son rythme. Il est impossible de ralentir ou d'accélérer. Il faut s'occuper d'eux tout le temps, les bichonner ! Je suis heureuse de ma reconversion car je possède aujourd'hui un vrai savoir-faire et c'est très valorisant ! » 🍷

