

François Bourgon (Xavier) : fine fleur des affineurs

Saviez-vous que derrière le célèbre fromager Xavier à Victor-Hugo, se cachait en fait... son fils, François Bourgon ? Authentique passionné, mais aussi gestionnaire de talent à la carrière très atypique, il réussit à 42 ans la double performance de reprendre et faire fructifier une

entreprise familiale de renom, et d'être sacré aujourd'hui Meilleur Ouvrier de France — devenant ainsi le deuxième médaillé haut-garonnais (aux côtés de Dominique Bouchait des Fromageries du Mont Royal à Montréjeau). Né en 1969 à Toulouse, il est très tôt fasciné par la pro-

fession, lorsqu'il suit son père chez des amis fromagers en Comté. Il assiste à la création de l'entreprise familiale, en 1976, mais décide de prendre plutôt la voie du commerce international. Après de brillantes études, il fonde sa propre entreprise pour vendre les fromages de son

père sur le marché asiatique. L'entreprise connaît des difficultés et après un passage par le géant informatique Helwett-Packard, il décide de racheter et de reprendre l'affaire. Après des années de persévérance, il obtient la médaille de meilleur ouvrier de France le 16 mai 2011.

► DE LA FROMAGERIE À L'ÉCOLE DE COMMERCE

Qu'est-ce qui vous a marqué dans votre enfance ?

Je crois que le souvenir le plus marquant de mon enfance, c'était quand j'avais 5-6 ans dans les fruitières à Comté. Mon père vient de là-haut, et on y allait souvent pour se fournir en beurre, en crème et bien évidemment en fromages ! J'étais toujours fasciné de voir le fromager plonger dans la cuve pour en sortir de lait caillé, et de voir le processus d'élaboration des produits qu'on allait ramener chez nous.

Vous vous souvenez de la création de la fromagerie ?

Oui ! J'avais alors 7 ans. Je me dis avec du recul que c'était assez audacieux de la part de mon père. Ce type d'établissement, on pouvait en trouver à Paris, à l'époque, mais en province, ce n'était pas du tout assuré de marcher.

« J'ai toujours fait ce que j'avais envie de faire »



./Photos DDM, Michel Viala



alors de nouveau changé de vie !

Comment s'est alors passé le « passage de flambeau » ?

Mon père est resté assez longtemps dans la structure pour m'aider et transmettre son savoir-faire. Il a quitté la boutique il y a maintenant 7 ans pour prendre une retraite bien méritée ! Il m'a laissé une entreprise de renom qui fonctionne très, très bien.

Quelle a été votre stratégie ?

Notre stratégie est toujours de fonctionner avec des petits volumes surtout avec des produits d'une grande qualité. On a cherché à développer le commerce à l'international. On exporte principalement en Europe, particulièrement en Italie, au Danemark et en Espagne. On exporte aussi dans quelques grands hôtels des USA et du Japon.

► LA MÉDAILLE

Le concours du meilleur ouvrier de France, un challenge supplémentaire ?

Lorsque je m'y suis inscrit la première fois en 2006, je voulais voir à quel niveau je me situais. En 2007, mon échec se révèle très

instructif pour ne pas reproduire les mêmes erreurs. Lorsque je me suis réinscrit en 2009, je voulais surtout me faire plaisir, mais aussi travailler en équipe et présenter quelque chose d'innovant. J'ai surtout insisté sur notre savoir-faire, sur l'affinage, et la croûte du fromage. Et ça a payé. J'ai aussi joué collectif dans le concours proprement dit. D'ailleurs, j'avais fait le pari avec Dominique Bouchait qu'on reviendrait tous les deux avec le prix. Pari gagné !

Un fait vous a marqué dans l'actualité récente ?

Je vais peut-être vous surprendre mais je ne vais pas parler de l'affaire DSK qui éclipse peut-être un peu trop le reste de l'actualité. Lorsqu'on nous a remis la médaille, le lundi 16 mai, c'était la journée des bergers et personne n'en a parlé. Je pense que c'est un métier extraordinaire et il faut absolument maintenir des berges en France. Pour revenir quand même à l'affaire DSK, je regrette simplement qu'on s'acharne sur un homme — aussi puissant soit-il — sans connaître tous les éléments.

Propos recueillis par
Romain Pomian-Bonnemaison

CV EXPRESS

1969, naissance à Toulouse. François Bourgon est plongé dès sa plus tendre enfance dans l'univers du fromage.

1980, il entame des études de commerce. Son but : s'ouvrir au monde et mettre en place des réseaux commerciaux avec l'Asie du Sud-Est.

2002, il rachète l'entreprise familiale. Xavier Bourgon lui avait auparavant fait part de son intention de vendre la fromagerie. Il décide de changer à nouveau de vie.

2006, première inscription au concours de Meilleur Ouvrier de France. 16 mai 2011, il remporte la médaille de Meilleur Ouvrier de France.