STEN MARC

Tout un fromage

En 1996, Sten Marc commence les marchés avec sa fromagerie du bout du monde. Un quart de siècle plus tard, il ne tarit pas d'idées depuis son restaurant-cave d'affinage installé zone de Prat Pip à Guipavas.Tour d'horizon, sur un plateau évidemment !

Publié le 25 février 2022

On l'appelle « le froma-tologue ». Ce à quoi il ajoute *«spécialiste en bon cholestérol !»* Sten Marc a fait son chemin depuis 1996, date à laquelle il lâche son job de conseiller bancaire pour devenir fromager ambulant, tout comme ses deux parents guipavasiens, encore en activité à cette époque. Il commence à tourner sur les marchés du Pays de Brest, sept jours sur sept, il a alors 23 ans. Il installe ses propres caves d'affinage à partir de 2001 sous sa maison et part sur la route des fromages. Avec la qualité pour maître mot : *«on est sur le haut du panier»*, assure-t-il. *«On travaille essentiellement avec des produits fermiers au lait cru, des produits qui reflètent un terroir, un producteur et une façon de faire.»*

Une fromagerie 3.0 avec vente, cours, restaurant…

Petit à petit l'équipe se renforce, pour arriver aujourd'hui à **onze marchés par semaine avec trois camions.** *«J'avais envie de développer l'activité et ça s'est fait naturellement»*, explique le chef d'entreprise qui réunit aujourd'hui une équipe de douze personnes. Car en plus des marchés, l'idée lui vient d'ouvrir un lieu pédagogique autour de son métier-passion. En janvier 2018, il déménage ses caves d'affinage zone de Prat Pip à Guipavas. Avec pignon sur rue, les idées germent : des cours de fromatologies, un point de vente directe, une activité de traiteur événementiel et, premier du genre, un restaurant avec fromage au menu, de l'entrée jusqu'au dessert ! Bientôt, des yaourts maison, un click and collect et des abonnements à des boxes fromagères, etc.

La Bretagne, un autre pays du fromage ?

Référence des meilleures tables du coin, partenaire du Festival From' Fest' à Quéménéven, ou encore du Festival du Bout du Monde à Crozon, Sten Marc ne compte pas s'arrêter là. Il est bien décidé à créer l'histoire du fromage breton. *«On est dans une région où l'humidité est assez importante et où on a de l'herbe toute l'année pour alimenter les animaux»*, explique-t-il. *«Je visite les sites, et j'y crois parce qu'il y a un vrai potentiel pour créer un nouveau fromage, et mieux valoriser le lait.»* Il propose déjà une large gamme de produits bretons, de la tomme de bretonne pie noir au bleu d'émeraude, avec pas moins de 30 références pour l'heure. *«J'ai 49 ans, il me reste quelques années et si je peux m'investir dans ce projet-là, c'est chouette !»*

Fabienne Ollivier

Rencontre publiée dans Guipavas le mensuel n°61 - mars 2022

Du bronze à Dubaï

Le Forestic, un miel qui rayonne

RETOUR À LA LISTE