PUBLIVAR

SEPTEMBRE 2026 — Publivar – Agence de communication — ÉDITION LOCALE

De la montagne à la mer, le fromage comme trait d'union

Entretien réalisé par Publivar



Habitués aux foires et aux marchés des Hautes-Alpes, Tiphaine et son mari ont changé de décor sans véritablement changer de métier. En reprenant une fromagerie dans le Var, ils ont choisi de poser leurs valises près de la Méditerranée et de transformer leur savoir-faire montagnard en une adresse de proximité. Entre fromages soigneusement sélectionnés, produits régionaux, cave à vins et relation privilégiée avec les clients, ils écrivent désormais un nouveau chapitre de leur histoire.

> **« En tant que bons montagnards, on s'était toujours dit qu'un jour, on finirait à la mer. »**

Il y a parfois des projets professionnels qui naissent d'un business plan. Et puis il y a ceux qui commencent presque comme une boutade familiale.

Depuis une quinzaine d'années, **Tiphaine et son mari** viennent régulièrement passer leurs vacances dans le Sud. Chez ces amoureux de la montagne, une idée revient alors régulièrement : un jour, ils quitteront peut-être les sommets pour rejoindre la mer.

Le jour où ils découvrent cette fromagerie, la plaisanterie prend soudain une tout autre dimension.

« Ça a été un véritable coup de cœur. La fromagerie est magnifique. »

Le lieu finit de convaincre ce couple pour lequel le fromage n'est pourtant pas une découverte. Dans les Hautes-Alpes, leur quotidien était déjà rythmé par les foires et les marchés, entre fromages et charcuteries.

Changer de région, oui. Changer complètement de métier, beaucoup moins.

Lorsqu'il a fallu imaginer cette nouvelle vie professionnelle, Tiphaine et son mari ont envisagé différentes possibilités. L'idée d'une activité de glacier a notamment fait son chemin.

Mais une contrainte s'impose rapidement : la saisonnalité.

Avec des enfants et l'envie de construire une vie plus stable, il fallait une activité capable de fonctionner tout au long de l'année.

Le fromage apparaît alors comme une évidence.

Un produit qu'ils connaissent, un univers qu'ils maîtrisent et surtout un métier qu'ils pratiquent déjà depuis des années.



Fromages et Saveurs
Fromagerie et Epicerie Fine

94 av. Albert Roux - 83250 La Londe

04.94.21.99.40



Mais quitter les Hautes-Alpes pour le littoral méditerranéen impose tout de même de remettre certaines certitudes en question. Car si le fromage reste le même, **les habitudes des consommateurs, elles, changent.**

Quand les goûts du Sud rencontrent le savoir-faire montagnard

Dans les Alpes, entrer dans une fromagerie fait presque partie des habitudes. Dans le Sud, Tiphaine découvre une clientèle différente, avec d'autres envies et d'autres façons de consommer.

Plutôt que d'essayer de reproduire à l'identique ce qui fonctionnait auparavant, **Tiphaine et son mari** choisissent de s'adapter.

Les incontournables montagnards restent évidemment présents. Les formules raclette et fondue trouvent rapidement leur public et deviennent même l'un des points forts de la maison.

Mais de nouvelles propositions apparaissent. Les **plateaux apéritifs**, notamment, prennent davantage de place. Une évolution assez naturelle dans une région où l'apéritif, les repas conviviaux et les produits à partager occupent une place importante dans les habitudes.

La boutique développe également une **cave à vins**, pensée en complément des fromages.

L'idée est simple : permettre au client de composer un véritable moment de dégustation au même endroit et, surtout, pouvoir le conseiller sur les associations entre les produits.

À cela viennent s'ajouter une épicerie fine et quelques douceurs.

Petit à petit, la fromagerie devient ainsi plus qu'un simple comptoir consacré au fromage : elle construit son propre univers autour du goût et du partage.

L'adaptation passe également par les produits proposés.

À leur arrivée, ils emportent naturellement avec eux quelques spécialités de leurs montagnes.

Puis les rencontres commencent.

Ils découvrent les producteurs locaux, les habitudes de leurs nouveaux clients et surtout l'attachement très fort des habitants aux produits de leur territoire.

Le choix est alors fait d'accorder davantage de place aux références régionales.

Vins, épicerie fine, gourmandises, mais aussi fromages : le couple recherche progressivement de nouvelles productions locales susceptibles de rejoindre les étals de la boutique.

Des brebis et des tommes de vache de la région ont notamment trouvé leur place dans la sélection, parfois au rythme des saisons et des disponibilités des producteurs.

Une démarche qui correspond finalement parfaitement à leur manière de travailler : **connaître ce que l'on vend, sélectionner les produits et créer une relation avec ceux qui les fabriquent.**

La prochaine ambition est déjà là : poursuivre ce rapprochement avec les producteurs du territoire et développer encore davantage les collaborations locales.

Aujourd'hui encore, **Tiphaine et son mari** considèrent que l'aventure ne fait que commencer. Il reste des idées à développer, des produits à découvrir et une clientèle à élargir.

Mais certains signes ne trompent pas.

Parmi les clients réguliers, des relations se sont progressivement créées, jusqu'à parfois dépasser le simple rapport entre commerçant et consommateur.

« Nous avons une clientèle tellement adorable. Avec certains, on finit presque par devenir amis. »

Peut-être est-ce finalement ce qui résume le mieux cette nouvelle aventure : conserver ses racines sans rester figé dans ses habitudes et surtout travailler avec cœur et passion.

Mentions légales : Publivar – Agence de communication · Directeur de publication : ROGET Camille · Adresse : La Londe les maures · SIRET : 98817093200012· Hébergeur : OVH · Crédits photo : Publivar · Article éditorial réalisé avec l'accord du professionnel présenté.