



## Docteur Baron et Mr Cheese

En ces temps troublés, raccrochons-nous aux valeurs sûres! Surtout quand elles sont fabriquées sur place par un passionné bien de chez nous. Biogiste, maîtrisant les bactéries et la fermentation (mais pas encore les virus) Laurent Baron m'a accueillie dans son labo ***Incubaker!*** Partons à la découverte de **SINGULAR Matters!**

Laurent fabrique ses fromages dans une cuisine partagée entre plusieurs *start-ups*. L'équipement est au top et l'ambiance semble très conviviale.

**Laurent, raconte-nous un peu ton parcours et ce qui t'a**

## **amené à fabriquer des fromages à Singapour ?**

J'ai une formation de **biogiste** et j'ai travaillé assez longtemps dans la **génomique**, dans la recherche, notamment sur le séquençage du génome (*geneton*). J'ai pu travailler un peu partout dans le monde dans les biotechs. Mon épouse ayant été mutée à Singapour, après un poste à Shanghai, j'ai souhaité tenter une nouvelle aventure !

## **D'où vient cette idée de fromage?!**

Venant d'un milieu rural, mes grands parents étaient agriculteurs, j'ai toujours été attiré par tout ce qui a trait à la nourriture, au terroir. J'adore le fromage depuis toujours.



## **D'accord... donc en arrivant à Singapour ?!**

En arrivant à Singapour, j'ai regardé l'offre, les prix, la qualité... cela m'a paru encore plus cher qu'à Shanghai, où pourtant les prix étaient déjà exorbitants !... les coûts d'importation, notamment le transport, sont en effet très élevés à Singapour, trois fois plus que pour la Chine, car les quantités sont infimes...

## **Et tu as commencé à faire ton fromage où ?? Chez toi?!**

J'ai donc eu l'idée de faire mon fromage moi-même, comme un **hobby**. J'ai commencé chez moi. Je n'en avais jamais fait, mais je connaissais le procédé, la méthode... mon grand-père faisait du fromage, j'avais donc appris avec lui. Et avec ma formation de biologiste, je connais le fonctionnement des bactéries, de la fermentation, etc... J'ai commencé par faire des camemberts, des tommes... **je faisais tester à des amis** et les retours ont été très enthousiastes!

## **Pas facile avec la chaleur et l'humidité ?...**

J'ai investi dans une **cave à vin**, qui est **devenue une cave à fromages!!** Mon **bureau** s'est transformé en **salle d'égouttage !!** car c'est le seul endroit où je pouvais mettre la clim toute la journée pour avoir une température constante. Mais ma femme en a eu assez rapidement marre!! **Ça commençait à sentir vraiment fort** le petit-lait!!... Le fromage lui-même ne sent pas, en revanche le petit-lait.... ça sent vraiment!!

## **Et alors? Ils étaient bons ces premiers fromages ??**

Face à des premiers résultats très concluants, j'ai cherché à identifier ce qui manquait sur le marché, ici à Singapour: on ne trouve pas de **fromages frais**. Il y a beaucoup de très bons fromages importés. J'ai commencé par les **fromages de vache frais, les névés**. J'ai élargi mes panels de dégustation et devant le succès remporté par ces dégustations, j'ai étudié la faisabilité du projet, en passant bien sûr par la SFA (Singapore Food Administration). **Les normes dans l'alimentaire sont très strictes**. Cela m'a un peu effrayé au départ.



*les névés tous frais !*

## Tu as donc créé ta société ?

Oui, j'ai finalement décidé de monter ma société. Je me suis installé dans les locaux de **Incubaker**, où je suis le « plus vieux jeune » de la bande!! Cela permet à des **startups** de démarrer à moindre frais.

C'est un peu **comme une cuisine partagée, moyennant un loyer**. Je réserve un créneau horaire et je dispose de matériel, comme les moules, de frigidaires et de tout ce dont j'ai besoin. Je peux laisser mes fromages s'écouler à la température idéale!

## Tu as rencontré des gens sympas à Incubaker?

Cela m'a permis de rencontrer des gens très différents du milieu dans lequel j'évolue, habituellement. Les français m'ont beaucoup encouragé dans mon projet. **La Petite Boutique et CheeseHouse m'ont réservé un bon accueil.**



On est EMBALLÉS

## Et les distributeurs singapouriens?

Pour le moment, les revendeurs français sont plus intéressés par le fromage *made in Singapour* que les revendeurs singapouriens, mais mon objectif est de faire découvrir mes fromages aux singapouriens. Toutefois, je veux conserver **une production de qualité, en quantité limitée et ne pas trop multiplier mes points de vente. Je veux que cela reste artisanal.**

## Quelle est ta production pour le moment ?

Il faut environ une semaine pour faire un **fromage frais**. J'en produis environ une cinquantaine à la fois, en fonction de la demande. Mais les fromages frais ne se gardent qu'une semaine. Ensuite, ils s'assèchent. Mais il n'y a aucun problème sanitaire bien sûr.

Je fais **également des fromages plus secs**, avec une croûte, entre le crottin et le camembert...! qui se gardent plus longtemps.

## D'où vient le lait que tu utilises pour faire tes fromages?

Le lait de vache vient de **Malaisie**, d'une ferme qui est juste de l'autre côté de la frontière, à côté de Johor. Et le lait de chèvre vient de **Singapour**, de la laiterie **Hay Dairies**. Je commande le lait dont j'ai besoin et suis aussitôt livré. Le lait est donc **très frais**.

## Utilises-tu du lait cru ou du lait pasteurisé ?

Uniquement du lait **pasteurisé** car le lait cru n'est pas autorisé à Singapour. Mais cela ne change rien au goût du fromage. Le goût du lait dépend de ce que mange l'animal. Le lait pasteurisé est uniquement chauffé à 70° puis refroidi très rapidement. Ma formation scientifique m'a permis de m'adapter à la qualité des laits que l'on peut trouver ici.

Je prends régulièrement conseil auprès d'experts qui me confortent dans mon *process*. Je l'adapte à la matière première que j'utilise.

## Que faut-il rajouter au lait pour qu'il devienne du fromage ?!

On rajoute des **ferments** et de la **présure, qui viennent de France**. Ensuite le *process* est différent en fonction du type de fromages que l'on veut faire.

## Quelles sont tes premières impressions après ce premier essai?

Je suis très heureux de produire quelque chose manuellement et d'avoir des retours encourageants, de recevoir des commentaires de gens qui apprécient mes produits. C'est très **gratifiant!** je me sens récompensé pour mon travail.

## C'est un travail très prenant?

Oui! C'est **très physique!** Les journées sont bien remplies! C'est un rythme intense! Après une journée « de prod », il y a beaucoup de manipulations, de lavage... Je rentre le soir et au lit!!!

## À qui souhaiterais-tu vendre ta production ?

J'aimerais aller vers les **restaurants**, mais en terme de prix c'est un peu compliqué pour le moment....! Et je voudrais surtout me faire connaître des singapouriens. Enfin **j'aimerais beaucoup vendre au Tiong Bahru Market le samedi matin par exemple!** Les gens ici sont très curieux, c'est très intéressant de leur faire découvrir les produits.

## Et la suite?!!

Je ne veux pas grossir trop vite, mais **mon projet à terme est d'embaucher, de former des gens ici.**

Merci Laurent!

Et moi j'ai bien entendu goûté chaque fromage avec délectation et franchement des fromages de cette qualité et d'une telle fraîcheur à Singapour, c'est fantastique!

Bravo Mr Baron, ils sont vraiment super bons!

Florence Bickert

Pour commander : <http://singularmatters.com>