



^ Ludovic Bisot

## ÉCONOMIE LOCALE

Rambouillet

# Ludovic Bisot

« Vers l'affiné et au-delà... »

Publié le : 17 septembre 2019

Ludovic Bisot est fromager-affineur, Meilleur Ouvrier de France (MOF) fromager 2015 et propriétaire de la boutique « Tout un fromage », à Rambouillet.

## SON ACTIVITÉ

Ludovic Bisot est LE fromager de Rambouillet. Il y a ouvert sa boutique il y a près de 10 ans... une décennie qu'il exerce ce métier. Un tout jeune homme, me direz-vous... Pas obligatoirement. Ludovic Bisot a franchi le cap de la quarantaine depuis peu lorsqu'il décide, en 2009, de tourner le dos à sa carrière de consultant en stratégie et au monde des affaires. Une époque où il souhaite donner du sens à sa vie, avoir une profession plus manuelle, humaine, plus proche de ses valeurs et axée sur ses passions de la gastronomie, du fromage et du terroir. Et de la passion il en faut quand, comme lui, on ne compte ni ses heures ni son énergie ! Il suit alors une formation puis se lance dans un « Tour de France » des fromages et produits laitiers en se rendant chez une centaine de détaillants et producteurs. Sa soif d'apprendre et de découvrir un peu étanchée, c'est en reconverti convaincu qu'il ouvre « Tout un fromage » en 2010. Toujours avide de challenge - et aussi par peur d'être gagné par la routine du petit commerce -

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

### Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

23-10-2021 16:09

<https://www.rt78.fr/portraits/ludovic-bisot>

en 2013 il s'inscrit au concours de Meilleur ouvrier de France (MOF) fromager 2015. Deux années durant lesquelles il s'astreint à une discipline digne d'un grand sportif, une période de sa vie qui rime avec réveils aux aurores afin de pouvoir s'entraîner assidûment avant de passer, chaque jour, derrière le comptoir de sa boutique. Un investissement personnel qui paye puisqu'à son propre étonnement, après 4 jours de travail intense et 13 longues épreuves, il décroche le titre ! Bourguignon d'origine, dans sa boutique il fait la part belle aux fromages qu'il trouvait sur la table familiale lorsqu'il était petit... mais pas que : vous y découvrirez toutes sortes de fromages artisanaux authentiques - parfois rares ou méconnus - sélectionnés chez les meilleurs producteurs, un peu plus de 150 variétés.

Ses madeleines de Proust : le Soumaintrain - dont il est devenu l'ambassadeur - ainsi que le Fermier au Chablis, un petit fromage fermier au lait cru, lavé au Chablis, qu'il a fait renaître récemment, ou encore le Saint-Florentin.


En 2017, afin de satisfaire une clientèle de plus en plus nombreuse et s'adapter aux modes de consommation : il ouvre sa boutique de fromage en ligne.

## SON ACTUALITÉ, SES PROJETS

Personnage fantasque, fromager fantaisiste qui a su garder son âme d'enfant, il a co-fondé et fait partie de la Ligue des Fromagers Extraordinaires. L'objectif de ces super-fromagers - un brin toqués - qui à l'occasion n'hésitent pas à sortir leur cape ? : « *Mettre du fromage partout et surtout là où on ne l'attend pas afin de donner envie d'avoir des envies de fromage* » grâce à une communication créative, parfois décalée mais toujours respectueuse du produit.

C'est comme cela qu'il a imaginé et organisé le tournoi en ligne Roland Claquos et qu'il s'est fait, jusqu'en 2014, commentateur sportif/humoriste. L'occasion, tout de même, pour 128 fromages de s'affronter ! Et ce costume l'amène à vivre régulièrement de nouvelles aventures...

Plus récemment, il se trouvait avec ses acolytes - tous fromagers d'exception et MOF pour la plupart - au Mondial du Fromage et des produits laitiers qui se déroulait à Tours début juin. Il y a joué les Monsieur Loyal lors du Concours mondial du meilleur fromager et a contribué à établir un nouveau record : celui du plus grand plateau de fromages du monde. Le pari est réussi puisque le buffet faisait 160 mètres de long pour plus de 1 000 variétés présentées. Une occasion unique pour lui de réaliser le plus long travelling de l'histoire du cinéma fromager... monté sur un chariot ! Vous l'aurez compris, l'une de ses devises : ne jamais cesser d'innover et surprendre... un public gourmand et curieux !

En revanche, il sait être sérieux quand il le faut (mais pas trop) : chaque année il consacre plusieurs jours par an à des formations... où il est professeur de Fromage. Il officie dans des établissements prestigieux comme l'École Ferrandi à Paris ou [l'École Ferrières](#) , à Ferrières-en-Brie.

En mai, il collaborait à un événement autour de la poésie, du fromage et du vin au lycée Bascan. Depuis il a d'ailleurs décidé de suivre ces élèves de seconde en bac pro Commercialisation et services en restauration. En acceptant de co-organiser cette soirée, il a fait de choix de parrainer cette promotion du lycée et d'être attentif à l'évolution des lycéens tout au long des deux années qui leur restent jusqu'à la fin de leur cursus.

Avec ses boutiques (réelle et virtuelle), les cours qu'il donne et ses folles aventures de Fromager Extraordinaire, il est bien occupé. Cela ne l'empêche pas d'avoir pour projet de développer - encore - sa boutique en ligne et de faire quelques travaux. Il avait déjà rénové la boutique, il s'agirait maintenant d'agrandir le laboratoire et la cave car il affine une partie des fromages sur

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

### Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

23-10-2021 16:09

<https://www.rt78.fr/portraits/ludovic-bisot>

place.

Un emploi du temps chargé qui ne l'empêche pas non plus de s'impliquer dans la vie locale aux côtés des autres commerçants, confrères artisans de bouche, et de contribuer à la dynamisation du centre-ville.

Quelques belles tables et traiteurs de la région lui font déjà confiance et travaillent avec lui : Le Numéro Trois, L'Abbaye des Vaux de Cernay, L'Orangerie des Trois Roys, Le Cheval Rouge, Chez Martin, La Villa Marinette, L'Auberge de l'Élan, l'Atelier Traiteur... S'il lui reste un peu de temps, il ira peut-être faire de l'œil à quelques restaurants plus éloignés.

## MES ENDROITS PRÉFÉRÉS SUR LE TERRITOIRE

*« Je ne suis pas originaire de la région, c'est difficile pour moi de choisir... J'aurais tendance à dire que je ne m'attache pas tant à des lieux bien spécifiques qu'à un chapelet de petits villages, qu'ils soient en forêt ou dans les champs. C'est ce qui fait le charme de la région, cette alternance et variété de paysages. »*

Il confie tout de même aimer parcourir le territoire, à pied ou à vélo et, au hasard d'une promenade, faire de belles rencontres comme cerf, biche, chevreuil, lièvre... Il apprécie tout particulièrement les jardins anglais du parc du château de Rambouillet, le secteur de La Celle-les-Bordes, Bullion... puis Auffargis, en partant des cascades et des roches des Vaux de Cernay en allant jusqu'à l'Abbaye.

**Et n'hésitez pas à lui rendre visite dans sa boutique, vous ferez sa connaissance et celle de son équipe. Ils sauront vous conseiller, partager leur savoir, leur amour des produits de qualité... et vous ressortirez avec le sourire. Car n'oubliez pas : CHEESE !**

Tout un fromage : 87 rue du Général de Gaulle - 78120 Rambouillet

> Rendez-vous sur [son site Internet et sa boutique en ligne](#) ↗

> Son actualité sur [sa page Facebook](#) ↗

22 rue Gustave Eiffel - BP 40036 78511 Rambouillet Cedex

01 34 57 20 61

### Horaires

Du lundi au vendredi : 9h-12h/14h-17h

23-10-2021 16:09

<https://www.rt78.fr/portraits/ludovic-bisot>