

# Laure Takahashi et Mathieu Vermorel, les fromagers amoureux

Après s'être formé, ce couple passionné de produits laitiers s'est découvert une passion commune qui s'est concrétisée en 2015 par l'ouverture de Taka & Vermo, une fromagerie, située rue du Faubourg-Saint-Denis, à Paris.





Laure Takahashi et Mathieu Vermorel, propriétaires de la fromagerie Taka & Vermo, à Paris. Julie Balagué pour M Le magazine du Monde

L'envie de devenir fromagers est née de notre rencontre, qui s'est produite de manière assez banale, lors d'un week-end entre amis. Je travaillais dans le monde du vin, Laure dans le design de lieux commerciaux. Je suis originaire de l'Isère, elle est japonaise par son père et normande par sa mère, elle a donc un peu les pieds dans la crème... Nous avons toujours raffolé des produits laitiers.

Nous avons vécu notre première année de relation à distance. Au bout de quelques mois, nous nous sommes rendu compte que nous avons envie de faire quelque chose ensemble, une activité qui serait en prise avec le réel et avec les gens, et qui aurait à voir avec l'alimentation, car nous adorons manger. L'idée a mûri progressivement. Lors d'un voyage à Londres, un lieu nommé La Fromagerie nous a tapés dans l'œil : c'est une sorte d'épicerie-fromagerie-cave, où l'on peut s'asseoir, boire un verre et commander une salade, une planche de charcuterie ou de fromage. On s'est dit : « *En France, ce genre d'endroits hybrides n'existe pas, on devrait faire ça.* »

## **Des meules de 50 kg et des petits chèvres**

Nous avons suivi des formations. Laure, à Tours, pour [un diplôme universitaire « Fromage et Patrimoine »](#), moi, chez l'une des fromagères les plus réputées de Paris, [Martine Dubois](#). En nous formant ainsi, nous avons acquis l'un et l'autre un tel amour du métier que nous avons décidé de nous spécialiser, plutôt que diluer les savoir-faire. Nous avons abandonné l'idée d'un lieu mixte et sommes allés faire un tour de France des fromages, pour créer notre gamme, goûter et apprendre à connaître les différents terroirs de l'Hexagone.

**Lire aussi [Benoît Peeters, de la cuisine à la BD](#)**

Le métier de fromager-affineur est si intense et varié ! On découvre mille choses différentes chaque jour, on reçoit des meules de 50 kg, de tout petits chèvres... Ce sont autant de couleurs, de formes, de matières, de parfums, de façons d'affiner, de couper, de présenter... C'est une diversité très excitante, spécifique aux métiers de bouche.

## Comme une épicerie de quartier

Nous avons ouvert notre fromagerie à Paris il y a trois ans et demi, rue du Faubourg-Saint-Denis, dans l'esprit d'un petit commerce de proximité, car nous sommes très attachés à l'idée d'une « épicerie de quartier ». Nous habitons juste à côté et travaillons en couple, à l'ancienne. Et nous cuisinons beaucoup : souvent pour le déjeuner, et tous les soirs. Laure s'occupe des plats plutôt légers et frais, moi des recettes plus riches et traditionnelles.

**Lire aussi [La tartiflette en gratin : la recette des fromagers Laure Takahashi et Mathieu Vermorel](#)**

La tartiflette est un plat que j'adore mitonner dès le début de l'automne, avec les reblochons d'alpage (les meilleurs). Il a bercé mon enfance, mais je l'ai un peu affiné, en le préparant comme un gratin, avec des pommes de terre en rondelles fines, du très bon lard et, évidemment, un excellent reblochon fermier. C'est l'une des premières recettes que j'ai cuisinées pour

Laure, juste après notre rencontre. Elle m'a dit qu'elle n'avait jamais mangé une telle tartiflette ! Et on ne s'est plus quittés.

[Taka & Vermo](#), 61 bis, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris 10<sup>e</sup>.

**Lire aussi [Déambulations campagnardes dans la patrie du cheddar](#)**