# Emmanuelle Grelier, l'Ossaloise qui veut sublimer les fromages de sa vallée

La Bescataise Emmanuelle Grelier a fondé la Maison d'Or et d'Ossau. Son but : magnifier les fromages de la vallée d'Ossau et les faire déguster aux plus belles tables du pays.

C'est une histoire de caractère. D'abord celui d'une femme, Emmanuelle Grelier, qui face aux challenges et fatalités de la vie n'a jamais abandonné ses rêves, notamment celui de mettre en valeur le territoire dont elle est tombée éperdument amoureuse. Puis, celui d'un fromage, dont la saveur est le fruit du travail de générations et générations de bergers ossalois. La rencontre des deux a donné la Maison d'Or et d'Ossau. Une société d'affinage de fromages, qui a pour but de porter ces derniers sur les plus belles tables de France, et au-delà.
Emmanuelle Grelier est née voilà 46 ans à Grenoble, déjà au pied des montagnes. Mais suite à la séparation de ses parents, elle prend la direction du Var, à La Garde, près de Toulon.

### Sportive dans l'âme

Sportive accomplie depuis ses plus jeunes années, elle se dirige initialement dans ce domaine pour ses études (STAPS). « Mes parents voulaient que je sois prof de sports. Mais moi, c'était la danse ma passion. J'ai quitté la fac pour une compagnie ».
Se rendant compte qu'elle ne pourrait pas faire ça « toute [sa] vie », elle retourne sur les bancs de l'université et obtient sa licence, obtenant ensuite son brevet d'État. Mais sa fibre sociale - qui ne l'a jamais quittée - la pousse vers d'autres horizons. « Je voulais travailler avec les personnes handicapées, ou âgées. J'aime m'occuper des autres ». Au point, ensuite, de devenir pompier alors qu'elle œuvrait dans un centre de rééducation fonctionnelle pour personnes handicapées ou accidentées.

### Entrepreneuse sociale

Après s'être mariée, elle part en Savoie, où son fils va naître, en 2009. Mais peu avant, elle se découvre une nouvelle passion : le trail. Et lors d'une excursion de quinze jours sur le GR 10, elle succombe aux charmes des Pyrénées. Un coup de cœur révélateur : « Tout me plaît ici. La nature, les animaux, l'eau. Le lien entre tous ça et le vivant. D'un coup, moi qui n'avais jamais eu vraiment d'attache, je me suis dit : c'est là que je veux vivre ! »
En 2011, toute la famille débarque en Béarn, à Bescat, où avec son ex-mari elle rénove une bergerie. Un cocon idéal pour celle qui adore la vie à la campagne. Et durant la décennie qui suit - notamment lorsqu'elle passe un master de management des entreprises en parallèle de son emploi de directrice d'une résidence senior à Orthez - une envie germe dans son esprit et ne la quittera plus jamais : comment rendre à ce territoire tout l'amour qu'elle lui porte ?
La réponse, comme souvent, elle la trouvera juste devant ses yeux. Sa maison est entourée de prairies, où brebis, chèvres et autres vaches des fermes voisines paissent toute la journée. Des bêtes qui, pour certaines, permettront ensuite aux agriculteurs locaux de faire du fromage. « C'était comme une évidence pour moi, j'adore le fromage. C'est mon alimentation de base, depuis toute petite » rigole-t-elle.
Et d'ajouter : « J'avais tout sur place, dans la vallée : les animaux, le patrimoine autour de cet aliment, le savoir-faire, les bergers, etc. C'était une évidence d'assembler tout ça au sein d'une entreprise qui promeut tout ceci, mais aussi l'alimentation saine, sujet sur lequel je suis sensibilisée depuis longtemps. Surtout depuis que j'ai subi une longue maladie ».

### Promouvoir la vallée d'Ossau

C'est ainsi qu'est née la Maison d'Or et d'Ossau, en février 2024, qui affine des fromages de sa vallée d'Ossau. « Mon business model, c'est de valoriser les producteurs locaux à qui j'achète les fromages, de proposer un produit d'exception à la hauteur de leur savoir-faire. Tout en commercialisant quelque chose de différent aux productions habituelles. Et de créer, pour ceux qui ont envie de participer à l'aventure, une communauté de bergers et de producteurs. D'ailleurs, je mets une attention particulière à avoir une dimension éthique dans la rémunération de ces derniers » glisse celle qui s'est formée aux techniques fromagères au lycée agricole d'Aurillac, mais aussi avec des agriculteurs béarnais.
Un an après le lancement de son entreprise, Emmanuelle Grelier se démultiplie, encore et toujours. « Cette première année était très galvanisante, mais j'ai atteint le maximum de ce que je peux faire seule. J'espère, en 2025, pouvoir embaucher mes premiers salariés ! » D'ici-là, la Béarnaise fourmille d'idées pour continuer à développer son entreprise. La veille de notre entretien, elle passait un partenariat avec les magasins de producteurs Ferm'Envie. Le 5 juin prochain, elle sera présente au festival de la gastronomie à Aix-en-Provence… Et en 2026, au salon des produits laitiers à Paris !

**MATHIEU HOUADEC**

**Emmanuelle Grelier a lancé son activité en 2024 et vise les plus grandes tables du pays.** Mathieu Houadec

## Les fromages d'Emmanuelle Grelier

La Maison d'Or et d'Ossau propose des fromages au lait cru fermier de brebis et de chèvre. Grâce à un moule spécialement créé et en cours de brevetage à l'INPI, elle utilise une technique unique d'affinage. « Cela permet d'avoir un fromage atypique, autant dans sa forme - le trou nous permet d'inclure une verrine (n.d.l.r. : aux saveurs diverses) et nous sculptons la croûte - que dans son goût, avec des fleurs d'affinage qui se développent à l'intérieur et à l'extérieur. L'égouttage du petit-lait a aussi été travaillé. Ce fromage devient donc un cadeau particulier, qui a du sens et de la valeur : celle du savoir-faire qu'il représente, des fromagers traditionnels de la vallée d'Ossau » souligne Emmanuelle Grelier. Pour élaborer son fromage, elle a notamment demandé conseils aux agriculteurs locaux - notamment Christophe Guédot, de Rébénacq - mais aussi à ses futurs clients, les grands chefs étoilés (Le Cheval Blanc à Paris, les Sources de Caudalie à Martillac). « Mon objectif dès le départ était que le fromage d'Ossau arrive sur les plus grandes tables du pays, et même au-delà ! Je suis donc partie, comme base, de leurs besoins, leur recherche d'excellence » souligne celle qui a déjà exporté son produit aux États-Unis, et songe désormais au Maroc. « Mais aussi qu'il devienne un cadeau spécial pour les particuliers ». Ainsi, les fromages, outre leur commercialisation sur doretdossau.fr (« Ormat'ge », 80 euros la tomme d'1,5 kg), sont aussi en vente, à la découpe, dans les Ferm'Envie (46€/kg) de Bizanos et Serres-Castet.