

La girole de la préretraite : Nicolas Crevoisier valorise la tête-de-moine

Autor(en): **Hug, René**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **21 (1991)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829508>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Nicolas Crevoisier valorise la tête-de-moine

«**L**a girolle, je ne croyais pas, au départ, qu'elle rencontrerait un succès pareil», nous confie Nicolas Crevoisier, 63 ans, et propriétaire d'une entreprise de mécanique de précision où travaillent une trentaine de collaborateurs. Il précise aussi que s'il n'avait pas habité la région, jamais il n'aurait eu cette idée. Devant lui, la toute première girolle réalisée en 1981. Commercialisé en 1982, cet ustensile, qui devrait avoir sa place dans chaque ménage, a été quelque peu modifié. Son utilisation est extrêmement simple. Pourquoi se nomme-t-il la girolle? Parce que les tranches de fromage qu'il débite ont effectivement l'apparence d'une chanterelle. Comment Nicolas Crevoisier a-t-il eu l'idée de son invention? «Tout jeune, je raclais déjà la tête-de-moine. Chez nous, on l'a toujours raclée. Mais vous savez, beaucoup de monde trouvait ce fromage insipide tout simplement parce qu'on ne savait pas le racler. Seuls les aînés, dans le pays, ont encore le coup de main pour découper ces fromages...»



Nicolas Crevoisier avec le premier prototype de la girolle.

C'était en 1981, Nicolas Crevoisier, mécanicien de précision à Lajoux (JU), réalise quelques recherches pour réactiver son entreprise. Au nombre de celles-ci, la création d'un appareil étonnant: la girolle. Sa fonction: trancher des rebibes du célèbre fromage de Bellelay, la tête-de-moine. Le succès de son invention est fulgurant: en 10 ans, plus de 400 000 girolles ont été vendues en Suisse, mais ce qui est encore plus spectaculaire, c'est que la production de cet excellent fromage a passé pendant cette même période de 250 tonnes par année à 850! Un succès que l'on doit sans aucun doute à l'invention de Nicolas Crevoisier.



C'est dans un petit espace de l'atelier de mécanique de précision que se construit la girolle.

Essor fulgurant

Lorsque les fromagers de l'Association des fabricants de tête-de-moine assistaient en 1982 à la première présentation en public de la girolle, ils ne s'attendaient pas à l'essor fulgurant que ce nouveau petit appareil, tout simple, allait donner à leur production. Ils savaient tous que le fait de ne pas savoir racler leur fromage était l'une des sources de la difficulté d'écoulement qu'ils éprouvaient dans sa commercialisation. Des gens raclaient avec une cuiller, mais ça n'allait pas! Dans les mois qui ont suivi, c'était l'enchantement des fromagers, de l'inventeur et des consommateurs. Les commandes ont très vite afflué: d'abord dix, vingt, une centaine, puis plusieurs milliers de girolles. La commercialisation?

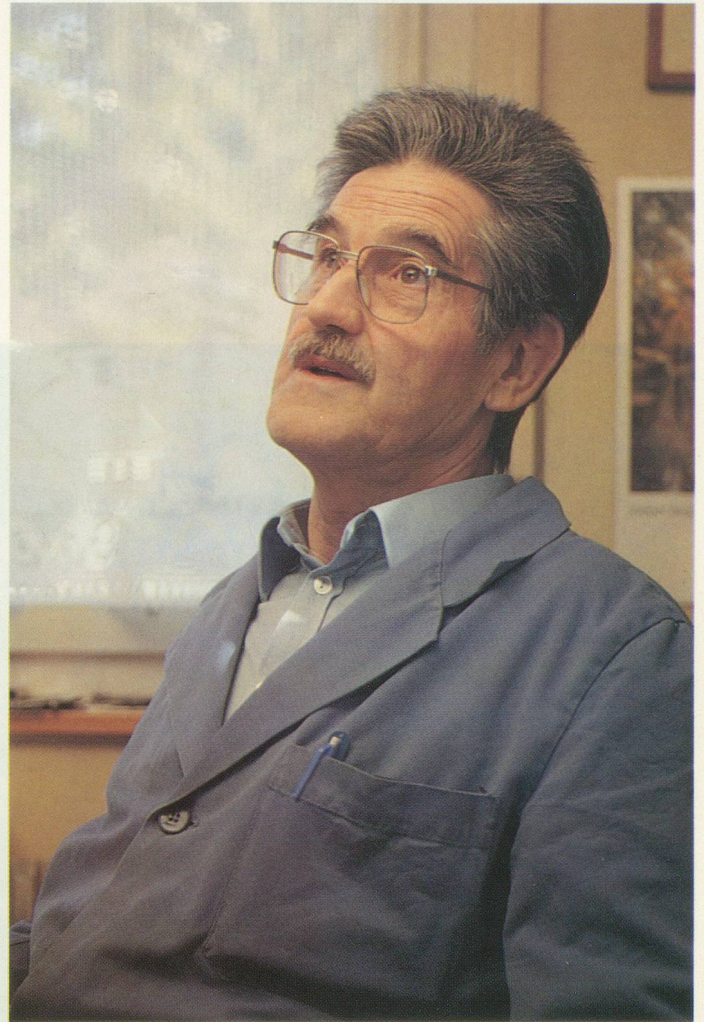
Surprenante: Nicolas Crevoisier passe essentiellement par le canal des fromagers pour vendre son appareil. C'est non seulement dans son intérêt à lui parce que cela lui évite les frais de promotion, mais dans celui du fromager qui reverra régulièrement ses clients amateurs de tête-de-moine. 80% des girolles sont donc diffusées par les fromagers, il est plus rare de l'acheter à la quincaillerie ou dans un magasin de robots ménagers. A une époque où il est difficile de promouvoir un nouvel appareil ménager, ce succès est étonnant. Ses avantages: simple, facile à nettoyer, et surtout pas dangereux. Enfin, avec la girolle, on crée un produit qui est joli à regarder et délicieux à déguster. Cependant, au départ, Nicolas Crevoisier avait rencontré les responsables des grandes chaînes de magasins: ils n'y ont pas cru... «Pour moi, précise l'inventeur, un produit qui nécessite un grand battage publicitaire pour avoir du succès ne sera jamais qu'un gadget, mais son succès ne durera pas forcément. L'important pour nous était d'avoir un article pas trop cher, et d'être soutenus par les fromagers. Ils ont joué le jeu. Autrefois, on ne fabriquait de la tête-de-moine que pendant les mois sans «r», aujourd'hui, il s'en fait toute l'année». Peut-être un regret de Nicolas Crevoisier: «Malheureusement, l'agriculture moderne rend les terrains trop uniformes et la qualité du lait peut s'en ressentir. Dans mon souvenir, le parfum de ce fromage était encore meilleur, mais on ne peut se baser là-dessus.» La meilleure tête-de-moine? Il paraît qu'on la mange en septembre... parce qu'elle provient du lait des vaches qui ont brouté l'herbe nouvelle du printemps trois mois avant.

La retraite: un potentiel

Fabriquer des girolles, c'est de bon rapport. D'autant plus que les installations mécaniques pour les réaliser ne sont pas très compliquées. Il y a la matière première, le métal, le bois d'érable (il absorbe mieux l'humidité) et le travail. Alors qu'a fait Nicolas Crevoisier avec les bénéfices réalisés? Il les a tout simplement

Le général Guisan et nos souvenirs

►► réinvestis dans l'équipement technique de son atelier de mécanique, ce qui lui permet, comme à ses collaborateurs, de disposer aujourd'hui d'installations de pointe, les seules dans la région. A 63 ans, cet inventeur a ses idées très précises en ce qui concerne la retraite: «C'est dommage de ne pas utiliser le potentiel de chacun au moment de la retraite. Il y a un paradoxe: on vieillit toujours mieux et l'on devrait quitter une activité professionnelle... Lorsque j'étais gosse, 60 ans, c'était vieux; aujourd'hui, c'est encore jeune! Il faudrait que la retraite puisse se prendre à la carte. On est parfois étonné de voir combien certains jeunes sont déjà vieux de caractère, avant l'âge.



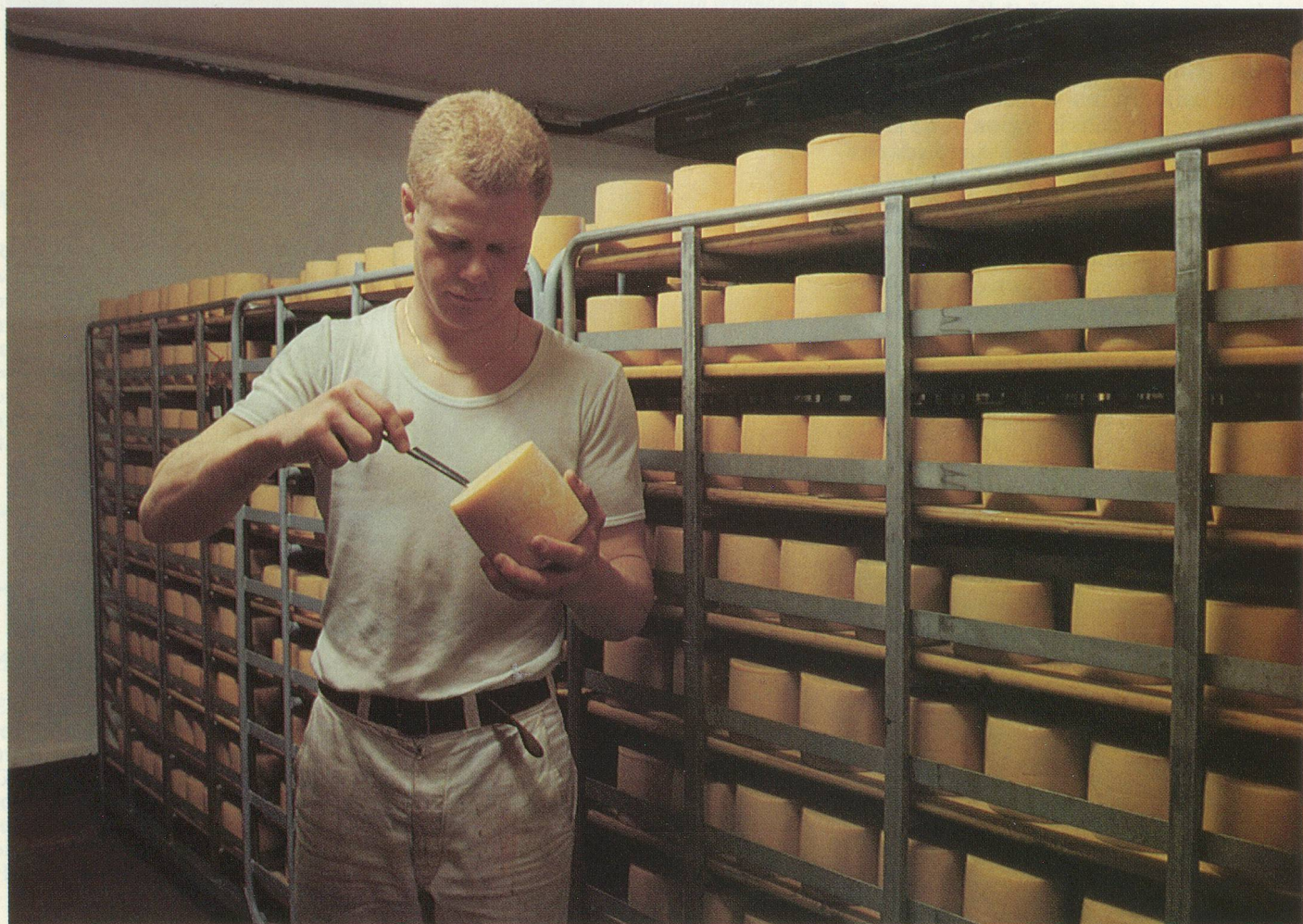
«Aujourd'hui, on vieillit toujours mieux.»



«Tout jeune, je raclais déjà la tête-de-moine.»

... d'aujourd'hui...
... de la mer Noire...
... de la mer Noire...
... de la mer Noire...

... de la mer Noire...
... de la mer Noire...
... de la mer Noire...
... de la mer Noire...



Jean-Pierre Ruch, fromager au Fuet (JU) dispose d'un stock de 32 000 têtes-de-moine dans sa cave... mais elle peut en accueillir 50 000!

Ce n'est pas du tout intéressant pour l'économie suisse de mettre les gens à la retraite alors qu'ils ont encore toutes leurs facultés, et surtout qu'ils pourraient mettre leur précieuse expérience à profit». Et ce préretraité a réfléchi à la question: «Le drame de bien des personnes âgées aujourd'hui est d'abandonner une activité. Il faudrait s'y préparer plusieurs années à l'avance...» Nicolas Crevoisier va-t-il, à 63 ans, s'arrêter sur la bonne lancée de la girofle? Certainement pas, il a gardé quelques tours dans son sac: «Il y a de bons produits, mais qui ont de la peine à s'imposer sur le marché. J'ai encore une excellente idée dans le domaine de l'horlogerie, mais je ne suis pas encore prêt. J'en ai aussi quelques autres

qu'il faudrait bien que je mette en chantier un jour...»

Le mécanicien jurassien et sa trentaine de collaborateurs travaillent bien, avec des équipements remarquables: ils produisent ce que l'on appelle encore des articles suisses de qualité, une mécanique de précision qui reste encore très appréciée. Cette performance, ils la doivent en partie au succès de la girofle, comme la fulgurante augmentation du fromage de tête-de-moine que l'on trouve aujourd'hui partout en Suisse et même parfois à l'étranger: un succès issu d'un petit appareil tout simple, certes, mais surtout issu de l'idée géniale d'un pré-retraité.

René Hug, photos Yves Debraine