

Bernard Antony

37 ans

au service

du Goût

Un homme fait " à cœur " , Comme les fromages , le meilleur ...

**Par Pierre Androuët,
Membre de l'Institut Français du Goût**

Longtemps épaulé par son épouse Jeannine, Bernard Antony a toujours porté au plus haut l'amour du travail bien fait. Le soin apporté à son œuvre est exemplaire, et ce qui sort de ses mains, est l'image de la perfection.

Il ne vous dira pas que ses fromages sont les meilleurs que l'on puisse trouver : leur présence sur les plus grandes tables parle d'elle-même. Et les vins qu'ils choisissent pour exprimer leurs harmonies sont admirables.

Bernard Antony est un homme qui réussit sa passion. Ceux qui pensent qu'il doit attribuer ce succès à une forme intelligente de médiatisation ne le connaissent pas bien.

Bien sûr et par dessus tout, il est attentif à la qualité intrinsèque de ses fromages : il les "bichonne" de soins assidus pour les amener à une parfaite maturité, que son fils Jean-François surveille et soigne au quotidien.

Naturellement, il est à l'écoute des désirs et des besoins de sa clientèle de restaurateurs de meilleure notoriété, et il n'hésite pas à se déplacer sans cesse, attaché qu'il est à prouver que, pour lui, le client est toujours digne de toute sa considération et de tous ses efforts.

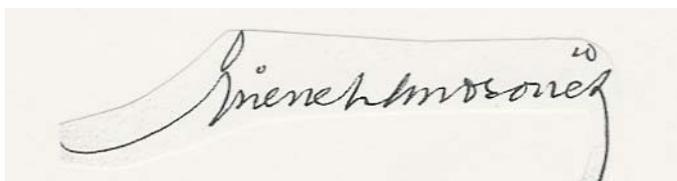
Evidemment, il ne faut pas oublier qu'il réside dans la Régio, pays privilégié situé aux confins de la Suisse et de l'Allemagne, deux réservoirs d'amateurs qui ne trouvent pas toujours chez eux, le produit de leurs rêves.

Enfin, il a le privilège de compter comme client, et j'ose même dire "ami", l'archiduc Otto de Habsbourg, dont la chronique suit les déplacements et focalise l'intérêt des lecteurs.

Mais, Bernard Antony est surtout et avant tout un homme de cœur, qui met ses sentiments au service du commerce.

A l'endroit même où il affine ses fromages, dans le petit village de Vieux-Ferrette, il a conçu un caveau de dégustation où sont réunis non seulement ses chers fromages au point de maturité parfaite, mais également les vins susceptibles de les accompagner au mieux de leur harmonie gustative.

Avec de bons et judicieux conseils d'œnologues avertis, sa cave est désormais riche en crus authentiques les plus divers, pas forcément les plus chers, mais tous de remarquable qualité, dans les millésimes les plus appréciés.



Une passion nommée ... fromage

**Par Bernard Planche
Président de l'Association Française
De la Presse Gastronomique et Touristique**

Bernard Antony, ce disciple de Saint-Pierre ...Androuët, peut et doit être considéré comme l'un de ses plus sûrs héritiers légitimes, tant il voue une passion et une patience d'ange, à son amour démoniaque pour le ...fromage. L'histoire de Bernard Antony est une saga, née aux portes de Mulhouse et de Bâle, dans la partie la plus méridionale de la Haute Alsace, le Sundgau.

C'est dans cet environnement médiéval de jolies maisons à colombages et de châteaux, qu'il a créé au village de Vieux-Ferrette, un véritable univers du fromage, qu'on visite désormais comme le Louvre ou la Tour Eiffel.

Petit épicier du "landernau" local, employé, "urssafé", assédié jusqu'en 1971, il se met à son compte dans un bazar où l'on trouve pêle-mêle fruits et légumes, fromages à la coupe, chaussures, vins, bières, et tout le bric-à-brac d'une boutique qui a réponse à tout, installée dans la grange d'une belle demeure alsacienne.

Comme s'il avait embrassé une religion ou sacrifié sa vie sur l'autel d'un sacerdoce, il est quotidiennement investi par la foi, et poussé par la ferveur vers un fromage qui l'a littéralement... envoûté!

Dès qu'il le peut, Bernard Antony part en quête, en pèlerinage, sillonner les routes de France, pour aller parfaire ses connaissances et dénicher les meilleurs producteurs fromagers.

En 1982, il fonde son "Käs-Kaller" pour affiner lui-même les fromages fermiers qu'il collecte dans la France entière, tout en respectant la tradition et les protocoles, la "qualité" étant toujours son fil conducteur et son maître-mot.

En dix ans, il est devenu la personnalité incontournable quand on évoque le culte du fromage d'exception aux tables les plus prestigieuses.

Désormais, le fromage a une patrie œcuménique: à Vieux-Ferrette, dans son caveau de dégustation en bois de chêne, où sont installés la table et le couvert pour la "Cérémonie du Fromage», avec des cuvées comme celles de vins, comme le dit si bien Bernard Antony, ont "la saveur unique de la passion et du savoir-faire."

Que voilà une bien belle et utile "B.A.» Une "Bonne Action" qui rime, comme il se doit, avec ...Bernard Antony!

A handwritten signature in black ink on a light-colored background. The signature is written in a cursive style and appears to read "Bernard Antony".

37 ans au service du Goût

Itinéraires d'un parcours atypique.....

Le moins qu'on puisse dire, est que la vie de Bernard Antony est singulière.

Elle est jalonnée de péripéties, de tribulations, d'anecdotes, d'aventures, qui ont contribué à construire les fondations de sa réputation bien méritée aujourd'hui.

Toujours au cœur de ses pérégrinations, il a considéré que le sérieux et l'honnêteté sont les deux ingrédients indispensables pour réussir.

**Il y est parvenu avec bonheur. Mais quel parcours!
En voici quelques repères.**

1968-1971.....

Ancré dans un petit trou du Sundgau, dans le canton de Ferrette, Bernard Antony est destiné à y prendre racine, sans histoire...

Mais il devient déjà une notoriété locale en 1971, lorsqu'il se met à son compte comme "épicier" à Vieux-Ferrette, dans les murs d'une grange de belle maison alsacienne. Dans son bazar, un destin se profile, avec un minuscule rayon de ... fromages à la coupe : c'est son quotidien.

1979.....

Bernard Antony rencontre François Schmittlin, industriel laitier, maître-fromager, Procureur de la Guilde des Fromages et des Compagnons de Saint-Uguzon pour la région Alsace. Séduit par le produit, Bernard Antony développe son secteur fromages à la coupe, et il est d'emblée coopté au sein de ce "cercle de qualité" qui réunit tous les bons professionnels.

1982.....

Sur le conseil de Maître Pierre Androuët, le "Pape du Fromage", Bernard Antony crée son "Käs-Kaller" pour affiner lui-même les fromages fermiers en respectant les labels de qualité que se sont fixés les disciples de la "Guilde des Fromagers."

Et qui dit fromage, dit vin : ainsi son modeste dépôt devient-il cave à vins voire oenothèque.

1983.....

C'est l'année des premiers buffets, commandés par Alphonse Hartmann, le patron des soldats du feu dans le Sundgau. Ainsi, la Sainte-Barbe en Alsace, prend-elle un peu les allures des "Trois Glorieuses" bourguignonnes!

1984-1985.....

Bernard Antony entreprend de se rendre sur les marchés de la région, à la rencontre d'une clientèle plus nombreuse et plus facilement accessible, pour mieux se faire connaître et rayonner le plus loin possible dans le pays.

Il devient alors indispensable lorsqu'un organisateur de festivités de bouche réserve une place de choix aux fromages. Il organise des buffets dans les bourgades voisines d'Oltingue (au Musée Paysan) et de Waldighoffen (pour le Basket Club), puis dans la capitale sundgauvienne, Altkirch.

Il entame les premières "sorties" de son territoire à Arbois, Dijon, dans le Périgord, en Suisse...

1986

Encouragé par ce succès fulgurant, Bernard Antony entreprend d'importants travaux pour la construction de la " Sundgauer Kasstuba", qui sera inaugurée le 22 juin, en présence de nombreux sommeliers et goûteurs avertis.

1987

Avec l'évolution du tourisme régional, Bernard Antony commence à recueillir les fruits de sa patience et de son sérieux : il reçoit de plus en plus de visiteurs, qui viennent voir de plus près cette "bête curieuse", dont tout le monde parle. Au printemps, il "invente" une trouvaille qui précède désormais sa réputation : **la Fourme d'Ambert au Gewurtztraminer Vendanges Tardives**.

1988.....

Maintenant, il faut réserver longtemps à l'avance, pour avoir une place dans le caveau de dégustation tant les échanges dans la Régio s'intensifient.

Les viticulteurs alsaciens les plus réputés (Adam, Beyer, Burn, Faller, Hugel, Zind-Humbrecht, Kientzler, Kreidenweiss, Mittnacht-Klach, Schaetzel, Schlumberger, Trimbach, ..) montent chez Bernard Antony, lui apportant leur caution et la consécration.

Les vins de Saumur du Comte Colbert et de son épouse, la Marquise de Brézé, et ceux du Château Ahon de leur fils agrémentent maintenant sa Kasstuba.

L'Arnsbourg de la famille Klein** sera le premier restaurant à présenter ses fromages.

Si Bernard Antony ne vient pas à toi, alors tu viendras à Bernard Antony!

Parodiant Lagardère, c'est la déferlante : les plus grands restaurateurs français (Alain Ducasse***, Alain Passard***, Alain Senderens***, Pierre Gagnaire***...) et de grands restaurants en Allemagne, en Suisse et en Belgique.

Dans le même temps, les journalistes et les professionnels font le voyage comme un pèlerinage, pour mieux en parler ensuite.

1988 est aussi l'année du premier Salon des Vins et des Fromages de Hagenthal qui accueillera 15 000 visiteurs.

1989

Bernard Antony multiplie les initiatives au cours de manifestations de prestige, et il est de plus en plus demandé pour présider des jurys et pour animer des émissions de télévision où l'on évoque le fromage, le vrai fromage, le bon fromage.

Gilles Pudlowski, chroniqueur chevronné, lui décerne le "**Trophée du Sourire**" lors d'une cérémonie où il entreprend l'éloge d'un Bernard Antony "**qui défend la tradition des fromages de France avec une passion, un enthousiasme et une gentillesse qui font honneur au légendaire sourire d'Alsace.**"

1990.....

En juin, Bernard Antony présente ses Munsters et sa Fourme au Gewurtztraminer à ses confrères parisiens au cours d'une soirée parrainée par Jean-Pierre Coffe.

En septembre, il réalise "**le plus grand plateau de fromages au lait cru**" au Salon des Vins et du Fromage de Hagenthal.

En décembre, il "embarque" ses fromages pour une croisière de gastronomie prestigieuse dans les Caraïbes, à bord du "Norway" rebaptisé "France", avec 33 des plus grands chefs de France.

1991.....

C'est l'année des récompenses, avec le "**Mercure d'Or**" décerné à Paris par M. François Doubin, Ministre délégué à l'Industrie, au Commerce et à l'Artisanat "**L'évolution de cette entreprise est prestigieuse ... Elle constitue un des fleurons de la région...**"

Bernard Antony contribue au mariage heureux des fromages avec les champagnes de prestige de Krug et Laurent Perrier.

1992.....

Bernard Antony propose de nombreuses conférences et dégustations et participe régulièrement à des émissions de télévision.

En juin, il est particulièrement honoré à l'occasion de la sortie du " Guide de l'Alsace Gourmande " de Gilles Pudlowski.

Bernard Antony n'oublie pas ses affaires pour autant, et toujours à l'écoute de ses clients, crée une prestation de livraison "express".

En Août, il est fait "Bailli de la Commanderie de Saumur" par le Comte de Colbert et son épouse, en reconnaissance de son engagement pour les fromages du Val de Loire.

Au Salon Dégustha (qui attirera 65000 visiteurs), les fromages anglais sont à l'honneur chez Bernard Antony, en hommage à M. Christophe Mourot de Ruaz, représentant le prince Charles , invité d'honneur.

En décembre, il organise Chez Guigal à Ampuis, un buffet exceptionnel pour le cercle très intimiste des Meilleurs Vignerons de France.

1993.....

Bernard Antony continue d'animer des dégustations et des conférences à l'Université Populaire, organise de nombreux buffets en Allemagne, en Suisse et en France (à la maison de la Vigne et du Vin à Paris notamment) et présente ses fromages lors de nombreuses réceptions ou soirées de gala (en Alsace, dans le Jura et à Bordeaux lors de Vinexpo ...)

La valse des intronisations se poursuit, notamment au Club Prosper Montagné et à la Confrérie Saint-Etienne.

1994.....

Bernard Antony organise des buffets de fromages d'exception dans les grands domaines viticoles (chez Hugel à Riquewihr pour les sommeliers d'Alsace, chez Adam à Ammerschwihr pour les restaurants d'Alsace, chez Merlot à Sancerre ...)

Le 6 mai, il participe à l'élaboration d'un plateau de fromages historique, pour l'inauguration du tunnel sous la Manche, en présence de Sa Majesté Elisabeth II, Reine d'Angleterre et de M. François Mitterand, Président de la République Française.

Au Cirque d'Hiver-Bouglione, Bernard Antony est nommé aux " Rabelais de la Gastronomie" par la Confédération de l'Alimentation de Détail.

Ms Jacques Charrette et François Jeandet lui remettent la dignité "d'Académicien" pour son amour des fromages de France au Restaurant Sarment d'Or à Riquewahr.

1995.....

Bernard Antony est sollicité en permanence pour la conception événementielle d'un buffet de fromages :

- A l'Hôtel de Paris et au restaurant Louis XV à Monaco par Alain Ducasse.
- Chez Lucas Carton par Alain Senderens.
- A Bâle à l'issue d'un concert philharmonique.
- A la Maison de la Vigne et du Vin à Issy-les-Moulineaux pour la sortie du livre "Vins et Domaines " de Michel Bettane et Thierry Desseauve.
- Dans les domaines viticoles :
 - Chevalier à Léognan
 - Chandon de Briailles à Savigny les Beaune
 - Château Canon La Gaffelière à St Emilion
 - Château Latour à Pauillac
 - Château Phélan Ségur à Saint-Estèphe
 - Faively à Nuits Saint-Georges
 - De Montille à Volnay
 - Olivier Leflaive à Puligny-Montrachet
- Chez le Prince Poniatowski pour Mmes et Ms les Députés à la demande du Club des Cinq (Château Branaire, Château Gazin, Château Canon de la Gaffelière, Château Pontet-Canet et Château Smith Haut-Lafitte)
-

1996.....

Bernard Antony est de toutes les réceptions et les fêtes qui comptent :

- A Ampuis chez Marcel Guigal et à Nuits-Saint-Georges chez Dominique Laurent.
- A l'école d'Exception de Savignac-les-Deux-Eglises, avec Pierre Androuët, à la fête du pain, du vin et du fromage.
- A Paris pour la 3^{ème} étoile du restaurant "L'Arpège".
- Au dîner de gala à l'Hôtel Beau-Rivage à Lausanne pour Château Margaux.
- Au Beach Plazza de Monaco pour le Rotary Club.
- A bord de l'Orient-Express entre Lyon et Valence pour un repas conçu par Pierre Gagnaire.

En août, il reçoit la télévision japonaise NHK, qui vient tourner à Vieux-Ferrette, un sujet sur le fromage de Munster. Le 30 décembre, il est accueilli au 20h sur Antenne 2.

1997

La ronde des fromages continue :

- Dans les lycées hôteliers de Guebwiller et Nancy.
- A l'occasion de la sortie du Gault et Millau 98 et du livre " Vins et Domaines ".
- Au Musée Rodin à Paris pour le 100^{ème} anniversaire du mensuel "Arts et Décoration".
- A Monaco sur invitation de son Altesse Sérénissime Le Prince Rainier, à l'occasion du 700^{ème} anniversaire des Grimaldi, également Comtes de Ferrette.
- Au Stade de Saint-Jean Cap Ferrat pour le "Tournoi des Etoiles " organisé par Alain Ducasse sous la haute présidence de S.A.S. le Prince Héréditaire Albert de Monaco.
- A l'Auberge de l'Ill pour accompagner les vins de la Maison Trimbach de Ribeauvillé et du Château Pape-Clément de Pessac.

- Aux Domaines viticoles : Château Angélu à Saint-Emilion, Château Gazin à Pomerol, Château Petrus et Château Bourgneuf Vayron à Pomerol, Château Figeac à Saint-Emilion

Le cercle des grandes tables s'agrandit :

- ↳ En France : Ledoyen*** à Paris, La Côte Saint-Jacques à Joigny***(Michel Lorain), Le Negresco** à Nice, l'Auberge de l'Ill*** à Illhaeusern (Frères Haerberlin), La Tour d'Argent** à Paris (Claude Terrail), L'Arnsbourg*** à Baerenthal, Le Soldat de l'An* II à Phalsbourg (Georges-Victor Schmitt), le Cerf** à Marlenheim (Famille Husser), l'Espérance** à Saint-Père (Marc Meneau), l'Hostellerie Paulus* à Landser, l'Hôtel Château Vault de Lugny à Avallon, Le Chambard à Kaysersberg(Famille Nasti) ...
- ↳ En Allemagne : Traube*** à Tonbach, Im Schiffchen*** à Düsseldorf, Schlossberg à Nenning**, l'Hôtel Königshof à Munich, l'Hôtel Adlon* à Berlin, Frankfurter Hof à Francfort, Maritim Hôtel à Timmerdorfer Strand...
- ↳ En Belgique: le Karmeliet*** à Bruges
- ↳ En Angleterre: l'Aubergine* à Londres
- ↳ Aux Pays-Bas: l'Amstel Inter Continental** à Amsterdam
- ↳ A Hong-Kong: l'Island Shangri-La à Hong-Kong
- ↳ En Suisse : Rochat*** à Crissier, Petermann's Kunststuben** à Küsnacht, Wirtschaft zum Wiesengrund** à Uetikon am See, Les Quatre Saisons de l'Hôtel de l'Europe*, Le Teufelhof*, Löwen* à Thüringen, Schürmanns* à Riehen, Au Premier-Hôtel Real* à Vaduz, Heuwiese-Martin Real* à Welte, Haus Paradies* à Ftan, Schatzmann* à Trisen, Walserhof* à Klosters, Johri's Talvo* à St Moritz, Le Raisin à Cully, Schlüssel* à Meis, Taverne zum Schafli* à Wigoltingen, Gasthaus Rathauskeller*, Hôtel Ochsen à Zug, Storchen à Zürich, Reussbrücke à Ottenbach, Storchen à Dissbach, La Colombière à Lully...

Bernard Antony fait la Une dans la Sonntagszeitung et présente les fromages français au lait cru à la chaîne suisse DRS.

1998.....

Bernard Antony devient vraiment incontournable quand il s'agit de parler fromage et dégustation. Il passe son temps en un interminable tour de France, répondant toujours avec autant de bonheur aux sollicitations.

Sur le France, il sera le fromager pour deux croisières de "**l'extraordinaire voyage gourmand**" en Méditerranée.

Les représentants de la presse écrite, de la radio et de la télévision (FR3 Alsace et Pierre Bonte pour Envoyé Spécial) se succèdent à Vieux-Ferrette.

Mais 1998 sera marqué par l'inauguration de ses nouvelles caves, suivie d'une semaine de Portes Ouvertes, honorée de la présence de nombreux propriétaires de vignobles et de Fromagers.

1999.....

La carte de visite de Bernard Antony ne désemplit pas. En France et à l'étranger, il est l'invité en compagnie de ses fromages :

- A la Chambre de commerce de Mulhouse.
- A l'hôtel Neptune de Rostock en Allemagne.
- Dans les grands hôtels d'Ascona, de Bâle, Berne, Lucerne, Saint-Moritz et Zürich en Suisse.
- Au Capital Club à Londres avec la FICOFI.
- A Berlin pour le lancement des verres Vinea chez Christofle.
- Aux châteaux Branaire, Smith Haut Lafitte, Phélan Ségur, Pétrus, Gazin, Pontet Canet..., au Domaine de Chevalier ...
- Au Crillon par l'Automobile Club de France et au Lucas Carton par M. Senderens.
- A leur domicile par M. et Mme Giscard D'Estaing.
- Par la Cour d'Alsace à Obernai.
- Par la Jurade de Saint-Emilion pour son 800^{ème} anniversaire.
- Au Palais Brongniard lors d'un dîner organisé par la FICOFI pour les boursiers , autour des vins de Pétrus et Gazin.

2000

Debout dans l'ombre mais si présente...

*Pour ses enfants, elle était la mère parfaite,
qualificatif affectueux pour dire son exigence,
son besoin de faire bien, son sens de la droiture,
le soin attentif avec lequel elle veillait sur son petit monde...*

*Ses enfants, Anne et Jean-François d'abord,
plus tous les autres, tous ces enfants dans un monde indifférent,
enfants dont Jeannine s'est occupé, pendant près de trente ans.
Pour eux aussi, Jeannine était un repère.
La fermeté des ses convictions rassurait.*

*Solide, sage, Jeannine savait la mesure,
la valeur relative du brillant de ce monde...
Sans Jeannine, pas de Fromager, pas de Caveau....
Jeannine a tout donné, son temps, son énergie farouche,
la force de ses convictions... Sa vie.
Elle a tant travaillé qu'elle aurait grandement mérité de profiter
un peu de cette existence.*

*Le maître du temps a choisi de la rappeler.
Terriblement trop tôt selon nos cœurs.
Mais nous croyons fermement que cette vie n'est qu'un passage,
qu'une autre vie nous attend.*

*Aussi partirons nous tranquille, lorsque notre Jour sera venu.
Le seigneur ayant décidé de faire appel à Jeannine,
rien ne manquera!
Encore une fois, Jeannine aura veillé à tout.
Tout sera en place , tout sera bon.
Oui, nous avons la foi que cette perspective se réalisera.*

*Il n'empêche....
Aujourd'hui, faibles comme les pauvres humains que nous sommes,
nous souffrons cruellement du vide que déjà,
nous laisse Jeannine.....*

2000.....

Bernard Antony termine le millénaire en beauté.

Ses fromages sont demandés pour escorter les grands crus du monde (Château Angelus à l'Hôtel Storchen à Zürich, Château Lafite Rothschild et Château Rieussec, Château Yquem et La Romanée Conti au Savoy Hôtel à Londres, Grands Crus de Bordeaux au Palais Brongniard, Palais des Grands Crus à l'Hôtel Pierre, au Fours Seasons et au Seppi's à New-York, à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève, au Dorchester de Londres, à l'Hôtel Intercontinental à Paris, Vins d'Alsace chez M. le Baron de Reinach à Thann).

Ses fromages sont servis dans les plus hauts lieux de la gastronomie, pour célébrer des personnes de qualité, pour fêter les anniversaires dans les grands domaines vinicoles, à l'occasion de salons de vins et fromages, d'inauguration de galeries d'art.

Ses fromages partent en croisière à bord du Costa Romantica.

Ses fromages célèbrent Monseigneur Otto de Habsbourg et son épouse lors d'une réception à la Mairie de Ferrette.

Ses fromages monastiques chers à Sœur Gaby de l'Abbaye de Chambarrand sont fêtés à Zürich.

Dans l'émission de Joël Rebuchon à FR3, Bernard Antony présente avec Alain Passard, le plateau de fromages de l'Arpège.

2001.....

Bernard Antony entame une nouvelle ronde de fromages!

- Suisse: Kölligen, Baden , Genève, Saint-Moritz, Bâle, Zürich, Wettingen...
- Allemagne: Francfort, Berlin, Lörrach...
- USA: Chicago, New-York, ...
- France: Bordeaux, Paris, ...
- Angleterre: Londres,...
- ...Et d'intronisations: au sein des Hospitaliers de Pomerol pour Bernard et au Chapitre de la Guilde des fromagers pour Jean-François.

Si l'Asie ne vient à toi,.... alors Bernard Antony entame une tournée

- à Hong-Kong au Restaurant Pétrus de l'Hôtel Shangri-La et à l'Hôtel Ritz-Carlton
- à Singapour au restaurant Les Amis.

Et envoie ses chers fromages en Chine !

2002.....

Janvier sera consacré à la Suisse et à l'Italie

Février sera faste : Bernard Antony...

- intervient à HEC : cours et dégustation de fromages accompagnés du Château Branaire.
- présente ses fromages chez Alain Ducasse.
- organise un buffet avec Eric Beaumard pour l'Association de la Presse Etrangère.
- accueille ses amis de Hong-Kong.

Mars à New-York et Paris : Bernard Antony...

- organise un buffet de fromages avec Georges Liurette, Nicolas Faith et Lionel Poilâne au Restaurant Four Seasons.
- présente un buffet de fromages au Restaurant Ledoyen*** à Paris pour les Domaines Familiaux.

Avril aux bijoux et perles : Bernard Antony...

- présente la cérémonie des fromages aux bijoutiers venus du monde entier à l'occasion de la Schmuckmess à Bâle.
- est présent au Restaurant Renault aux Champs Elysées pour le repas de la presse gastronomique en l'honneur de Jacques Faizant.

Juin à l'Outre-Manche

- présente ses fromages accompagnés de grands crus français au Restaurant Bernardin à New-York.
- déjeune avec M. Abella dans sa propriété de Londres.
- déjeune au Reform Club à Londres avec Catherine Dognon, Nicolas Faith et Georges Lirnette.

Juillet en voitures anciennes : Bernard Antony...

- organise un buffet de fromages au Suvretta à Saint-Moritz pour clôturer "the 9th British Classic Car Meeting."

Août au Club Prosper Montagné : Bernard Antony...

- présente ses fromages au gala du club

Septembre aux premières : Bernard Antony...

- assure un repas fromages à la rencontre du Club Européen des Amilcar, organisée par M. Simet directeur de Mercedes Mulhouse.
- participe à la première d'Exclusive Wine Events de Georges Liurette et Catherine Dognon au Dorchester à Londres.
- reçoit les responsables de la Sopexa des pays nordiques, accompagnés de journalistes gastronomiques.
- rencontre les responsables de l'Hôtel Amstel d'Amsterdam pour contribuer l'édition d'un livre sur leur hôtel.

Octobre de Suisse à Paris : Bernard Antony...

- présente une cérémonie de fromages en Suisse pour le Club des Amateurs de Vins Exquis.
- organise un buffet de fromages dans les salons du Press Club de France pour le Mouvement des Entreprises de France.
- assiste au Sénat au dîner de préparation de la soirée dégustation du 22 janvier 2003.

Novembre, mois des Excellences : Bernard Antony...

- a le grand honneur de proposer deux assiettes de fromages à l'occasion du 90^{ème} anniversaire de Monseigneur Otto de Habsbourg, célébré au Kaisersaal à Munich.
- présente une assiette de fromage servie avec un Château Latour 1961 au Sonnenberg à Zürich.

Décembre à TF1 : Bernard Antony...

- fait la une du 13 heures de Jean-Pierre Pernot. Un reportage consacre la réussite d'un homme de terroir, voué au culte de ses fromages aux saveurs de passion et de savoir-faire.

A la sortie du guide Michelin, Bernard Antony compte désormais 15 «Trois Etoiles » parmi ses fidèles clients...

2003

A l'année nouvelle, Bernard Anthony et ses chers fromages s'invitent dans la Cour des Grands :

- à la soirée de promotion des terroirs français au sénat, présidée par M. Christian Poncet, Président et M. Hervé Gaymard, Ministre.
- A la réception donnée par l'AFII et FRIEND lors du Word Economic Forum à Davos.

Puis leur périple les mènera du Beau Rivage Palace à Lausanne Ouchy (Suisse) au Rheingau Gourmet festival à Assmannshausen (Allemagne).

Au printemps, les buffets de fromages de Bernard Antony fêtent l'art dans la galerie de Mme Grader à Bâle et l'amitié lors d'un dîner prestigieux avec M. Rémy Robinet-Duffo chez Bernard Loiseau à Seaulieu.

Le 29 avril, Bernard Antony croit se rendre à un buffet organisé pour son ami Hervé Paulus et se retrouve au milieu de tous ses amis venus fêter ses 60 ans !

L'été conduira Bernard Antony et ses fromages de l'Angleterre aux Grands Châteaux du Bordelais.

Si en Juillet, fromages et vins unissent Bernard Antony et Olivier Poussier autour de l'ébauche de leur futur ouvrage, en Septembre vins et fromages sont à l'honneur au mariage d'Olivia et Olivier Poussier.

A l'automne, le voyage se poursuit d'Allemagne en Suisse via Amsterdam et Londres.

Décembre plongera Bernard Antony et ses protégés sous les feux des projecteurs :

- A l'Advent au Schloss Schallaburg, organisé par l'Association Départementale du Tourisme du Haut-Rhin, présidée par M. Jean Klinkert et le Land de Basse Autriche, Bernard Antony est distingué par une « Marianne d'Europe » remise au nom des « Saveurs d'Europe » par M. Jean-Louis Delpal et M. Pierre Bonte.
- Au caveau de Vieux-Ferrette, FR3 tourne pour l'émission Rund Um avec Guy-Pierre Baumann du Kammerzell de Strasbourg.

2004

Les premiers jours de 2004 s'égrènent de Londres en Allemagne et de Zermatt à Bâle.

A Paris, la maison Antony brille : alors que Bernard présente ses fromages à l'Ecole Normale Supérieure, Jean-François est brillant finaliste au trophée du Meilleur Ouvrier de France.

Les mois reprennent leur cours et en tout lieu où l'harmonie est érigée en règle, les fromages de Bernard Antony sont à l'honneur :

- Ils anoblissent les grands crus et les vins en biodynamie à Bâle, Paris, Eguisheim, Montpellier, Bordeaux et Saint-Emilion.
 - Ils accordent les mets de Zürich à Londres, de Reims à Wolfsbourg.
 - Ils s'associent avec brio à la maison Humblot lors du 13^{ème} congrès mondial des Anesthésistes au Palais des Congrès et à la Pyramide du Louvre.
- Avec les beaux jours revient le temps des flâneries bucoliques :

- Le Rolls-Royce Enthusiasts Club s'arrête au caveau et Bernard Antony présente ses fromages au 11^{ème} British Classic Car Meeting à Saint-Moritz

A l'arrière-saison, les fromages de Bernard Antony fêtent les arts et la culture :

- A la galerie Pesterer à Zürich et à l'atelier du sculpteur S. Schmidlin.
- Après un concert à Lucerne.

- A Paris pour la sortie du livre de G. Pudlowski , à Zürich pour la présentation de « Elsass, meine grosse Liebe » du magazine Tavola et à Munich pour la parution du Schlemmer Atlas 2005.

Jusqu'à l'année nouvelle, les buffets et cérémonies s'enchaînent en France, Suisse, Allemagne et Pays-Bas , relevés par les grands crus de France et d'ailleurs

Tous les amoureux des fromages (enfants et amateurs avisés, journalistes et maîtres d'hôtel...) poursuivent leur quête de connaissances au service du goût.

2005

En ces premiers mois de l'année, Bernard Anthony recherche avec cœur (sentiment si cher à P. Androuët) les lieux les plus raffinés qui permettront à ses fromages ces rencontres uniques (des plus naturelles aux plus surprenantes), celles qui créent jour après jour les conditions de l'harmonie partagée.

Rencontres...

- musicales avec le quatuor de l'Orchestre Symphonique de Berlin à la Banque HKC à Bruges et à l'Hôtel de Ville de Dam en Belgique.
- philanthropiques avec le Rotary Club de Mulhouse et le Lions Club de Suisse.
- culturelles pour la parution du Guide Ferniot des Bons Produits à l'Intercontinental et lors d'un buffet au Centre Culturel de Kölligen.
- nostalgiques de Mayerling la mystérieuse à Vienne la romantique. Deux lieux où le temps de fermer les yeux, un seul mot déclenche la mélancolie : Sissi, la princesse au destin tragique !
- avec Château Branaire au club d'œnologie du Lycée Montaigne à Paris présidé par François-Xavier Maroteaux .
- autour de grandes tables à Paris, Londres, en Suisse et en Allemagne...
- autour des grands vins d'Henri Mayer, de Léon Beyer, de Jean-Baptiste Adam...
- un week-end au caveau avec les sommeliers d'Alain Ducasse à l'initiative de Laurent Rocayrol.

Pierre Androuët nous a quittés dans la nuit du 3 au 4 février



En 1979

« J'ai rencontré Pierre Androuët en octobre 1979, quelques heures avant d'être intronisé à la Guilde. François Schmitlin, Vice-Prévôt de la Guilde et Procureur-Syndic de l'Est, me l'a présenté ce jour-là. A l'époque, j'étais épicier, je vendais un peu de tout, dans un camion ambulante. Je voulais me spécialiser : François et Pierre m'ont poussé dans les bras du fromage. »

Plus de 25 ans plus tard

« Pour moi, il était comme un père. C'est l'homme qui m'a créé, qui nous a tout appris, à ma femme et moi. Il n'aimait pas que je le dise car il voulait m'attribuer tous les mérites de mes succès. »

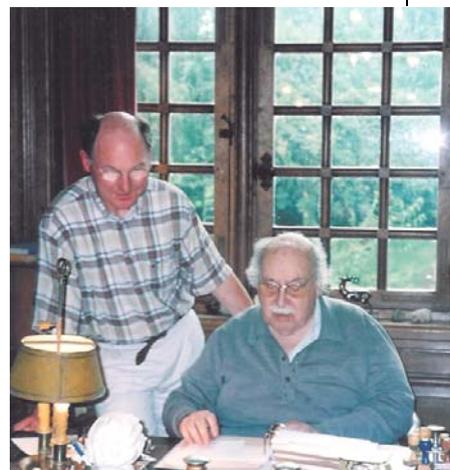
1983

« J'inaugure ma première cave et bien sûr Pierre est là. A ceux qui me demandent comment j'ai fait pour qu'il vienne ? je réponds : je lui ai demandé ! »

Et depuis....

« J'avais Pierre au téléphone toutes les semaines. Il venait régulièrement à la maison. On parlait musique, architecture, vin. Avec d'autres amis, il nous appelait ses "petits frères" : nous étions quelques-uns à bénéficier du titre. »

« Sa photo est à l'entrée de ma cave depuis toujours : je n'oublie jamais les gens qui m'ont aidé. Je pense à lui tous les jours ! »



Les grandes tables qui font confiance à Bernard Antony

↳ En France : L'Arnsbourg*** à Baerenthal(Famille Klein), L'Arpège *** à Paris ((Alain Passard), Le Louis XV*** à Monaco(Alain Ducasse), Lucas Carton*** à Paris (M. Senderens), Alain Ducasse*** à Paris, Pavillon Ledoyen*** à Paris, Pierre Gagnaire*** à Paris, George V*** à Paris , l'Auberge de l'Ill*** à Illhaeusern (Frères Haeberlin), L'Espérance*** à Saint-Père (Marc Meneau), Les Crayères ** (Famille Gardinier) à Reims, l'Auberge La Fenièrè** à Lourmarin, Restaurant Laurent** à Paris, le Relais Matinez ** à Cannes, le Crillon Restaurant l'Ambassadeur** à Paris.

Le Relais de la Poste* à La Wantzenau, l'Hôtel Château Vault de Lugny à Avallon, le Palais de la Méditerranée à Nice, Le Moulin de Mougins à Mougins ...

↳ En Allemagne : Traube*** à Tonbach, Im Schiffchen*** à Düsseldorf, Restaurant Vendôme***à Bergisch Gladbach, Schlossberg à Nennig**, Solringhof ** à Sylt, Restaurant Sullberg* à Hambourg, l'Hôtel Königshof* à Munich, Le Moissonnier* à Cologne, le Restaurant Aqua* du Ritz Carlton à Wolfsburg, l'Hôtel Adlon* à Berlin, Frankfurter Hof à Francfort, Maritim Hôtel à Timmerdorfer Strand, Hotel Pfalzblick à Dahn, Raffles Hôtel Vier Jahreszeiten à Hambourg, Brenners Park Hôtel à Baden Baden...

↳ En Belgique: le Karmeliet*** à Brugge, Hof Van Kleve*** à Kruishoutem

↳ En Angleterre: le Capital** , The Greenhouse* , Sketch , Morton's à Londres

↳ Aux Pays-Bas: l'Amstel Inter Continental** à Amsterdam, Vermeer* à Amsterdam, Duin & Kruindberg* à Saintpoort, Grand Hôtel Karel V* à Utrecht

↳ A Hong-Kong: l'Island Shangri-La à Hong-Kong

↳ En Suisse: Rochat*** à Crissier, Petermann's Kunststuben** à Küsnacht, Wirtschaft zum Wiesengrund** à Uetikon am See, Johri's Talvo** à St Moritz, Le Teufelhof*, Löwen* à Thüringen, Schürmanns* à Riehen, Walserhof** à Klosters, Taverne zum Schafli* à Wigoltingen, Gasthaus Rathauskeller*, La Colombière* à Lully, Hotel Ermitage am See* à Küsnacht, Hôtel Ochsen à Zug, Storchen à Zürich, Reussbrücke à Ottenbach, Storchen à Diessbach, Gasthaus zum Landenberg à Sanen, Grand Hôtel Park à Gstaad ...

↳ En Autriche : Restaurant Hanner* à Mayerling, Restaurant Coburg* à Vienne

Témoignages

Mme Lory J. de Paris, la première cliente de Bernard Antony.

Je n'ai pas d'hélicoptère !

Je ne fais pas partie de la Jet-Set internationale !

Je n'ai que ma modeste plume pour vous féliciter pour vous féliciter de votre trajectoire hors du commun.

Belle route à Bernard Antony, Eleveur et Vainqueur, à toute son équipe et à tous ces trésors qui lui doivent d'exister.

Janvier 2002

Il y a des gens qui s'attristent et qui par conséquent se refusent de jouir du temps que le Bon dieu leur laisse.

Personnellement à plus de 90 ans,

je suis toujours heureux pour tout ce que je pourrais faire dans un avenir qui n'est pas prévisible.

Je suis certain que vous qui avez tant fait pour réussir dans la vie

et encouragé sur le plan gastronomique et culinaire

un magnifique développement de notre culture,

vous pouvez espérer encore de très belles journées

Otto de Habsbourg

Président de l'Union Paneuropéenne Internationale.

A Bernard Antony, un grand merci pour de si belles heures passées

dans sa cave. Ses fromages, sont excellents, comme de coutume.

Régina et moi, nous nous souvenons bien volontiers des heures inoubliables

que nous avons passé à Ferrette.

Monseigneur Otto de Habsbourg

Avec ma gratitude pour une soirée si sympathique dans votre maison

et mes meilleurs vœux pour les années à venir.

Princesse Régina de Habsbourg

The Prince of Wales was most grateful and very pleased at this initiative
but regrets that pressures on his diary prevent him
from visiting Alsace at the end of August.

His Royal Highness appreciates your interest in this matter and has asked me
to send you his best wishes.

Miss C.J. Jones

St James Palace, London

Madame Giscard d'Estaing a été très heureuse de vous recevoir, et très
reconnaissante pour les superbes échantillons que vous lui avez apportés.
Vous maintenez une des meilleures traditions de la gastronomie française.
Je souhaite que nos productions d'Auvergne soient largement représentées
dans votre nouvelle phase de développement.

Peut-être aurais-je le plaisir de vous revoir en Alsace et de vous rendre visite.

Monsieur le Président Valéry Giscard d'Estaing

L'assortiment de fromages au lait cru sélectionné par vos soins
et que vous m'avez fait parvenir à l'occasion des " Journées de l'Amitié "
organisées pour le 700^{ème} anniversaire des Grimaldi,
m'a fait grand plaisir.

Je vous remercie de cette délicate pensée, et suis très heureux
que vous ayez fait partie de la délégation
représentant le comté et la ville de Ferrette pour cet événement.

Son Altesse Sérénissime le Prince Rainier de Monaco

C'était un grand honneur pour mon épouse et moi-même de pouvoir déguster
en votre présence des fromages venus de toute la France.

Nous étions impressionnés de voir les racines profondes
de votre établissement au plan local et régional d'une part et de pouvoir
constater l'internationalisation de vos affaires d'autre part.

Nous nous réjouissons de voir votre fils suivre les pas de son père
afin de perpétuer son œuvre à l'avenir.

Dr. Fritz Schuhmacher,

Consul Général de la Principauté de Monaco

Merci cher ami, nous avons goûté et nous avons apprécié vos merveilleux fromages que vous avez eu la gentillesse de nous envoyer.

Baron Elie de Rothschild

Ni toi, ni moi ne savions que nous côtoyions Des grands de ce monde lorsque nous avons dîné ensemble

Nathanael de Rothschild

Je tenais à vous remercier pour votre participation à la soirée du 22 janvier dans les salons de Boffrand de la Présidence du sénat.

Cette soirée de dialogue et de dégustation fut une grande réussite grâce à l'exceptionnelle qualité de vos fromages.

J'ai été particulièrement heureux de mettre à l'honneur des artisans tels que vous :

talentueux ; authentiques, héritiers de tradition séculaire mais résolument tourné vers l'avenir.

Christian Poncelet, Président du Sénat.

C'est avec plaisir que j'ai participé à la soirée-dégustation « Pour une viticulture de qualité : quels viticulteurs pour demain ? »

Je souhaitais à cette occasion vous remercier pour la contribution que vous y avez apportée, ainsi que pour tout le travail que vous consacrez au service de la promotion des produits de qualité.

Hervé Gaymard, Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires Rurales.

Arrivés à bon port, je voudrais vous dire combien je j'apprécie encore vos fromages un mois après leur débarquement dans un pays chaud et humide.

Leur qualité au plus haut niveau n'a rien perdu jusqu'à présent, dans la mesure où ils me permettent de conserver un lien, rare en ce pays, avec les meilleurs produits français, je tenais à vous en féliciter.

*Jean Bernard de Vaivre,
Ambassadeur de France au Sri Lanka*

A celui qui m'a fait découvrir le fromage,
à celui dont la spontanéité et la sincérité ont fait le légitime succès,
à celui qui est le grand ambassadeur du génie français et du bon goût alsacien,
tous mes vœux de réussite!

Jean-Luc Reitzer
Député-Maire d'Altkirch

Il est devenu l'un des maîtres fromagers les plus réputés d'Europe.

Son secret :
le travail, la persévérance, le courage et la passion.

Pierre Brand
Maire de Ferrette

C'est le plus connu de mes administrés:
sa réputation fait le tour du monde
par le biais des fins gourmets.

Jean-Pierre Rucklin
Maire de Vieux Ferrette

L'évolution de Bernard Antony est prodigieuse
compte tenu de son implantation dans une localité rurale
qui dépasse à peine 500 habitants.

Par son dynamisme et ses qualités professionnelles,
cet homme jouit d'une renommée flatteuse,
et son entreprise constitue un des fleurons de sa région.

Le Jury national du Mercure d'Or

Je vous félicite chaleureusement pour le " Prix Rabelais ".
Cette nomination vous honore et atteste du très haut niveau de qualité
de votre entreprise.

Vous méritez sincèrement votre réussite.

Monsieur Jacques Chesnaud

Président de la Confédération Générale de l'Alimentation de Détail.

Bernard Antony figure sans contestation possible parmi les trois meilleurs
affineurs de fromage de France. Ce bonhomme affable, discret, souriant,
drapé dans sa blouse bleue passe ses journées cloîtré dans ses caves pour
converser avec les Saint-Nectaire, Epoisses, Comté et autres chèvres.

Ce doux-dingue est une vraie mémoire. Il balade ses doigts sur une pâte
avec la même sensualité que Rostropovitch sur son violoncelle ;

cet homme est un artiste.

Monsieur Jean-Luc Petitrenaud

La France du Casse-Croûte (Hachette)

Nous ne sommes pas peu fiers d'avoir été les premiers à découvrir cet "éleveur
de fromage" hors pair qu'est Bernard Antony. Présent chez Ducasse, Passard
et Gagnaire, le petit Bernard a d'abord trimé sur les marchés de son pays
avant de devenir la star gourmande du Sundgau.

La religion de la pâte au lait cru, de noble origine, au mieux de sa forme grâce
à l'affinage précis: voilà ce que prône ce lutin rieur.

Monsieur Gilles Pudlowski

Le Pudlo Alsace 2000

On n'aimerait ne rencontrer que des maîtres-fromagers-affineurs avec la carrure, le savoir et la disponibilité de Bernard Antony.

Bernard connaît les meilleurs producteurs et affineurs, qui lui gardent en réserve des perles qu'il termine d'affiner et distille au compte-gouttes chez les amateurs éclairés et sur les grandes tables étoilées d'Europe.

Merci Bernard de maintenir cela et de tout transmettre à ton fils.

Vincent Ferniot,

Le Guide Ferniot des Bons Produits chez Hachette

Le succès mérité de cette noble aventure du salon Vins et Fromages , nous le devons à la main d'un grand maître fromager qui est passé par Hagenthal.

Tu es demandé dans le monde entier et là je t'adresse tous mes respects car tu gardes les pieds sur terre...du Sundgau.

Dégustha Hagenthal et ton caveau à Vieux Ferrette sont les preuves qui font ta grandeur d'esprit.

Monsieur Henry Kuentz, Président de Dégustha

C'était un grand honneur pour nous que de recevoir dans nos rangs une personne comme vous qui a su nous faire partager la passion que vous éprouvez pour les fromages. Votre authenticité et votre simplicité nous ont conquis et le duo avec M. Maroteaux était très vivant et complice. Nous avons pu à travers la dégustation d'un comté « millésimé » pu réaliser l'importance de l'affinage et le soin accordé par le fromager à ses produits.

Pasael Frèches, président du Club Grand Cru-HEC

Cette dégustation fut d'un avis général, un moment extraordinaire passé en votre compagnie ainsi qu'en celle de M. Maroteaux.

Les élèves passionnés par le récit de votre irrésistible ascension, profitaient avec attention des anecdotes qui émaillaient ce véritable conte de fée que fut la reconversion professionnelle d'un ouvrier en épicier puis en Maître Fromager spécialisé dans les grands fromages au lait cru.

Elle a été l'occasion pour tous d'une découverte de ce que la France avait à offrir de plus beau en matière d'artisanat fromager et de vin.

François Rosenfeld, président de Normale Sup Oeno

Nous venons vous remercier chaleureusement pour l'aide que vous nous avez apportée dans l'organisation de notre voyage d'étude ainsi que pour la fabuleuse dégustation de fromages "haut de gamme" préparée par vos soins. Nous ne pouvions rêver en première année d'une meilleure approche des produits sur le plan de la variété et de l'analyse sensorielle.

Ms Dunand et Chevre,

*Ecole Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agro-alimentaires
à Surgères*

Tes magnifiques fromages ont été une vraie joie pour moi
Et ceux qui les ont dégustés.

Je te remercie mille fois, comme tu aimes à le dire,
A me les avoir fait partager.

Sache que j'ai une pensée très forte pour celle
qui continue à t'inspirer comme tu le dis si bien, Jeannine.

Monsieur le Président Rémy Robinet-Duffo.

I would just like to say thank you for all your help and assistance.
The feedback from the delegates has confirmed the success of the event
and the enjoyment of the cheese and wine tasting.

I hope you enjoyed as I did a wonderful evening of pure indulgence
and I look forward to working with you again in the near future.

Michel Serieyssol, Bear Bearn's London

Régime du futur pour des femmes du passé.
Pathétiques lutteuses contre le temps,
contre des hommes qui ne les regardent plus.
Régimes amaigrissants, antioxydants, défrisants, biodégradables, vitaminés,
De poudre de perlimpinpin et de cocaïne.
Le monde de demain ? Non, non, non.
Phobies d'américains, qui ne connaissent pas le Château Branaire Ducru 90,
Les asperges de M. Blanc, l'huile d'olive de Forcalquier,
les fromages de Bernard Antony...
Nos sens en éveil nous protègent de la dictature de la santé,
une hydre aussi tortionnaire que les bourreaux de l'histoire.

Macha Ménil

Cher ami, Artiste Fromager
Merci pour ce délicieux fromage que nous avons dégusté Mariette et moi
avec les papilles en effervescence et votre souvenir au cœur.
Votre gentillesse est restée si présente à notre mémoire et le monde fromager
que nous avons découvert avec vous, vous rendent inoubliable.

Monsieur Patrice Fontanarosa

Für den wundervollen Käse möchte ich mich ganz herzlich bedanken. Er war
einfach köstlich, der beste, den ich nie gegessen habe!

Alexander Pereira, Opernhaus Zürich

Bonne année gourmande à Bernard Antony ...

Un connaisseur...!

Pierre Perret, le petit Perret gourmand

Tu es vraiment le meilleur!
J'ai religieusement dégusté la sélection de fromages
que tu as eu la gentillesse de m'envoyer, et je me suis ré-ga-lé!
Merci de nous permettre de goûter encore ces merveilles du terroir
et du savoir-faire français.

Pierre Bonte

Liewer Sundgauer,
Votre message d'amitié a volé vers moi.
Je l'ai happé comme une plume légère qui porte la couleur du houx.
Que l'année se saupoudre d'instantanés bienheureux,
Qu'elle vous offre chaque jour des raisons d'avancer gaiement,
D'aimer toujours autant votre travail.
Simone Morgenthaler, France 3 Alsace

Vos fromages sont comme les instruments de musique :
Chacun a un autre son, mais en concert, ils s'accordent formidablement, et ils
sont dans l'ensemble comme une symphonie !
Je vous en félicite.
Walter Ruppel,
Directeur de l' Ohnsorg Theater de Hambourg

“ Bernard Antony, c'est le meilleur fromager raffiné du monde!”
Karl Gerstner à Denise René

Votre souci de promouvoir des produits de qualité, de faire connaître
et apprécier les richesses de notre pays en produits du terroir,
allié à votre enthousiasme et à votre générosité,
sont pour nous un soutien et une aide précieuse.

Mais, plus encore vous avez perçu de l'intérieur combien les Monastères,
historiquement si liés à la fabrication de fromages, avaient besoin aujourd'hui
de "porte-parole" sérieux pour défendre leurs produits et les faire connaître,
afin de pouvoir continuer d'assurer la subsistance de leurs membres par ce
travail qu'ils aiment et qui respectent l'essence même de la vie monastique.

Sœur Gaby, Abbaye Notre Dame de Chambarand

Tu es le plus grand ambassadeur du Haut Sundgau, toute flatterie à part.

Cette région peu connue des français
fait parler d'elle maintenant grâce à ton talent.

Lionel Poilâne, Paris

A Bernard Antony, notre grand Maître Fromager,
éleveur et vainqueur des plus beaux et plus bons fromages
de nos terroirs français,
les amitiés de vos fidèles admirateurs à New-York!
Daniel Boulud, restaurant Daniel à New York

Nous avons le privilège d'avoir les meilleurs produits
que nous traitons avec tout le respect qu'ils méritent.
Aussi chaque plat a son "histoire" et chaque fournisseur
sa raison de poursuivre sa recherche dans le "beau".
J'ai beaucoup apprécié votre brillante intervention.
Alain Ducasse, Restaurant "Le Louis XV" à Monaco

Les fromages nous font voyager dans nos régions et nos souvenirs, mais aussi à
travers nos sens. Grâce à ... l'affineur, alchimiste du goût qui chérit ses
fromages comme des enfants qu'il élève jusqu'au point de perfection.
Bernard Antony fait partie de ces artisans discrets, moins médiatisés que les
grands chefs et qui contribuent pourtant autant qu'eux à la réputation de notre
gastronomie.

Alain Ducasse, dictionnaire amoureux de la cuisine (Plon)

En souvenir d'un déjeuner au Plaza.
Et pour les Beaux Fromages d'Alsace !
Jean François

Recht herzlich bedanken wir uns für die bereitgestellte Käse Variation aus
Anlass der Vorstellung und Präsentation des Gault Millau in der Traube
Tonbach. Sie haben damit zum Erfolg dieser Veranstaltung beigetragen und
einen wesentlichen Beitrag geleistet.
Familie Finkbeiner, Hotel Traube Tonbach Deutschland

Et battons-nous pour la qualité!
Pierre Gagnaire

Merci pour ce formidable Comté qui a régalé tous nos clients.
Meilleurs vœux de santé, de bonheur et beaucoup de bon lait.

Jean-Paul Haeblerlin, Auberge de l'Ill à Illhaeusern

Permettez-moi de vous remercier pour votre professionnalisme, votre talent,
votre gentillesse et votre ponctualité, tout un ensemble de qualités qui ont fait
que cette journée soit à la hauteur de l'évènement.

Dorle Hoger, Hôtel-Restaurant à la Cour d'Alsace, Obernai

L'amour de l'autre...permet de nous comprendre.

Emile Jung, restaurant "Au Crocodile" à Strasbourg

Nous vous remercions pour l'intérêt que vous nous témoignez
et tenons à vous dire que vos produits sont d'une qualité remarquable.

M. Bondoux, La Côte Saint-Jacques à Joigny

Même le Comté était au Festival de Cannes!

Gérard Margeon, Chef Sommelier

Hôtel de Paris à Monaco

Merci et à bientôt avec notre fromager, enfin notre magicien du goût.

Vive les « Antony » ! Ce sont les meilleurs de la terre entière.

Alain Passard, restaurant "Arpège" à Paris

A Bernard Antony, le meilleur fromager du monde,
les quelques recettes "pas à pas" pour une ballade gastronomique.

Pierre Senderens

De l'avis de tous, le coup de foudre (Vieux Comté élevé avec amour et passion)
a été le moment le plus magique du dîner.

Claude Peyrot, Le Vivarais à Paris

Une grande journée symbolique.

Pierre Troisgros

Vielen dank für die gute Zusammenarbeit
Und dass Sie uns überhaupt beliefern
Mit ihren grandiosen Produkten.
Ich bin stolz Sie als unseren top Lieferanten im Adlon zu haben!
Hôtel Adlon à Berlin

Un restaurant unique se doit d'offrir des produits uniques.
Grâce à votre choix de fromages, nous étions à nouveau cette année le
restaurant avec la sélection de fromages la plus savoureuse du pays.

Merci à vous
Maikel Ginsheumer, Maître d'Hôtel
Restaurant La Rive
Amstel Inter-Continental Hotel à Amsterdam

Pour Maître Antony,
Le roi des affineurs,
Avec mon amitié.
Philippe Rochat
Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier.

La sélection que tu nous as présentée, fut le point d'orgue d'une suite de mets
délicieux et surprenants, une véritable apothéose. Si l'un ou l'autre des plats
présentés déclenchait des discussions animées, les fromages de maître B.

Antony appelaient les convives à l'unisson.
En quelque sorte, tu officiais en grand prêtre de la gourmandise.
Jürg Thommen, Bürgenstock Hotels

Nous nous unissons tous pour chanter les louanges de votre superbe plateau
de fromages accompagnant de tout aussi superbes rieslings.

Merci pour tant de générosité !
Jean-Claude Bourgueil, Restaurant Im Schiffchen à Düsseldorf

Avec toute notre amitié au grand maître fromager, à l'ami !
Marie-Christien et Gérard Borck-Klopp, La Flamiche à Roye

Sans tes fromages,
Notre soirée ne serait pas,
Ce qu'elle est !

Michel Bettane

A Bernard Antony,
Génial fromager et grand amateur de vins.
Mais l'un va-t-il sans l'autre ?
Effervescents remerciements

Bernard Burtschy

Notre rencontre à Londres est un excellent souvenir d'une soirée où les vins et les fromages s'épaulaient pour mieux séduire les londoniens.

Grâce à cette complicité, la mission fut remplie.

Comte Alexandre de Lur Saluces, Château Yquem

Chaque français a son idée sur le vin et le fromage,
mais il arrive que certaines convictions soient erronées.

Pour trouver le bon accord, il faut respecter
les harmonies majeures et bien connues entre les vins, les laits et les affinages.

Dans ce domaine, un maître,

Bernard Antony est allé plus loin que tous les autres.

J'ai passé des journées magiques de dégustation à ses côtés.

Entre hélicos dans les airs, limousines, berlines de location et autres moyens de locomotion sur les petits chemins ordinairement tranquilles du Saint-Emilionnais, on comprenait que Vinexpo "montait en pression". Urbains le jour et ruraux le soir, de nombreux vinexposants et autres professionnels ont su trouver le chemin des domaines prestigieux.

Le chemin du Château l'Angélu, par exemple, premier grand cru classé de Saint-Emilion, où en compagnie de Bernard Antony, maître fromager à Vieux-Ferrette, Hubert de Boüard de Laforest et Jean-Bernard Grenier présentaient leur millésime 96 et quelques cuvées anciennes.

(Extrait de presse)

Je tiens à vous féliciter pour le rôle d'ambassadeur important,
que vous jouez pour notre région.

Marc Beyer, Vins fins d'Alsace à Eguisheim

Merci pour les bons moments
que nous avons passés avec tes délicieux produits.

Merci encore pour ces superbes fromages
qui ont fait le régal et le délice de toute la famille.

Que les fromages au lait crû fassent
une percée en Europe et dans l'Administration.

Patrick Maroteaux, Château Branair Ducru à Saint-Julien

De retour à Saint-Emilion, et après avoir dégusté vos délicieux fromages, je
voudrais vous remercier bien vivement pour votre si gentil cadeau. Enfin nous
comprenons maintenant la différence entre le Prêt à Porter
et la Haute-Couture. Un fromage peut être bon, mais ce délicieux goût,
complexe et raffiné est certainement un très grand secret bien gardé
par les Maîtres-Fromagers.

Comte Stephan de Neipperg, Château Canon La Gaffelière à Saint-Emilion

Au cours des millésimes qui passent, la vie m'a permis de rencontrer
des hommes de terroir de caractères souvent bien différents.

Il y a ceux qui se servent de leur produit pour se glorifier,
les messieurs "tout le monde", qui gèrent bien leurs affaires.

Il y a enfin la race des passionnés, qui ne comptent pas toujours très bien,
qui travaillent dur pour faire partager leur passion, qui s'intéressent
au reste du monde et recherche en permanence la qualité.

Ils font tout cela, non pour eux mêmes mais pour le respect de leur produit.
Dans cette race d'hommes, Bernard tu as en plus cette merveilleuse simplicité
et cette fidélité jamais remises en question.

Ta passion, tu la communique partout: le Maître commence à être connu
dans tout le vignoble national.

Olivier Bernard, Domaine de Chevalier à Léognan

Nous avons bien reçu ton colis des vraies petites merveilles de tes caves
et te remercions de cette délicate attention qui nous a comblés.
Quel plaisir de voir qu'il reste encore quelques vraies richesses
dans nos si belles régions!

Pascal Delbeck, Château Belair à Saint-Emilion

Hum!que c'est bon! Merci, merci!

Thierry Manoncourt, Château Figeac à Saint-Emilion

Vos magnifiques fromages
ont parfaitement accompagné nos différents breuvages.
Toute l'équipe de viticulteurs est rentrée emballée par vos productions.
Nous sommes des artisans perfectionnistes, donc heureux.

Dominique Lafon et tous les viticulteurs

Les Domaines Familiaux de France.

J'ai partagé votre sélection de fromages avec quelques amis,
qui en ont été ravis!

Marcel Ducasse, Château Lagrange à Saint-Julien

Merci infiniment pour les délicieux fromages,
qui se sont présentés merveilleusement!

Merci à toi

et à toute l'équipe magique des fromages Antony.

Frédéric Engerer, Château Latour à Pauillac

Je tiens à vous remercier d'avoir choisi
le Pavillon Rouge du Château Margaux 1990
à l'occasion du menu " Célébration des Fromages.

Je suis heureuse de savoir
que le Pavillon Rouge s'est parfaitement allié avec vos fromages.

Corinne Mentzelopoulos, Château Margaux

Chaque envoi est digne de vous : superbe!

Xavier Gardinier, Château Phélan Ségur à Saint-Estèphe

Mille mercis pour les délicieux fromages
que j'ai dégustés avec mes parents.

Florence Rogers

La documentation sur votre maison m'a beaucoup impressionné.
J'ai pu apprécier, pendant Vinexpo,
les fromages que vous aviez sélectionnés et vous en félicite.

Vos fromages ont embelli nos déjeuners,
ajoutant la petite touche de magie qu'il nous fallait
Mme et M. Moueix à Pomerol

Nous avons été très impressionné par la passion qui vous anime
lorsque vous parlez des fromages et de l'harmonie des fromages et des vins.
A n'en pas douter, il y a là matière à de passionnantes dégustations
et à de passionnants dégustations-débats ...

Daniel Lorson, Laurent-Perrier à Tours sur Marne

Merci pour cette remarquable "cérémonie des fromages",
Autant d'odeurs authentiques et senteurs parfumées oubliées, ...
et ce soir retrouvées !

Des vins de terroirs, mariages heureux,
reflets harmonieux de tous ces fromages inédits.
Mais ce qui nous touche le plus, c'est votre passion profonde et l'amour
que vous témoignez à sauvegarder une immense tradition.
Sur ce plan, nous nous sentons proches de vous.

Evelyne Beydon Schlumberger, Domaine Schlumberger à Guebwiller

Merci mille fois pour les merveilleux fromages.

Nous nous sommes régelés !

Une merveille...

Aubert et Pamela de Villaine , Domaine A. et P. de Villaine à Bouzeron

Livre d'or

(*Morceaux choisis*)

Le livre d'or est né le 16 avril 1983 et Pierre Androuët y traçait avec émotion les premières lignes, lors de l'inauguration du Sundgauer Käs-Kaller.

*A Vieux Ferrette, il est la vedette
Au royaume des fromages,
Bernard , c'est la star,
Le chabichou,
C'est son chou chou
Le Munster,
C'est du super
Antony,
Mon ami,
T'es le roi du coulant, du bien
fait,
Et du pain paysan
Clak*

*Que d'hommages,
Pour autant de fromages,
De délicieux fromages.
Des vins exquis,
Une chaude amitié.
C. F.*

*S'il est vrai que le fromage
donne de l'esprit, on comprend
aisément que les français – et les
jurassiens, leurs proches voisins
–en aient autant!*

19/04/85

*Si Bernard n'existait pas ,
Il faudrait l'inventer ...
Mais comment inventer
quelqu'un,
Qu'on ne pourrait même pas
imaginer!
L.W.*

*Pour l'amour des fromages,
Et encore plus pour celui des
vins,
Je suis venu, humble page,
Apprécier les mets les plus fins!
J.P. S.*

*Un repas sans fromage,
C'est comme un baiser sans
moustaches!
Ce soir, nous avons eu Dal,
Brassens et tous les autres ...
S.*

*Je connais ...
La magnifique Joconde de Vinci
La merveilleuse tour d'Eiffel
Je viens de découvrir ...
Les exceptionnels et inimitables
FROMAGES et VINS
De Maître ANTONY!
M. C.*

*Depuis le temps que nous en
entendions parler !
Le temps a mis du temps,
Et un soir de mauvais temps,
Nous avons pris le temps
De rejoindre le haut-lieu,
La cathédrale , que dis-je ...
Notre dame des Fromages!
L. et M. W.*

*Merci pour l'agréable soirée que
j'ai passée dans votre caveau
avec deux amis suisses.*

M.L.
**Université de
Pennsylvannie.**

*Der liebe Gott hat uns nicht nur
die Reben,
Sondern auch den notigen Durst
gegeben,
Und dazu schuf er auch den
Käse,
Das ist doch die wirkliche
Sinthäse.*
N. R.

*Amour des fromages
Et sourires partagés ...
La simplicité est d'usage,
Et la gentillesse sans ambages!*
A. et V.

*Quel plus bel hommage
A notre beau pays,
Qu'un repas fromages
Chez Bernard Antony!*
H.B.

*Venus en petit comité,
Nous avons apprécié
Votre hospitalité!
Vos pains, fromages et vins
Tous aussi sublimes que fins,
Ne nous ont pas laissé sur notre
faim!*
A.D. 12 juin 1992

*On croyait connaître les
fromages,
Et on ne connaissait rien!*
F.H.

*Quel art de choisir grands vins
Et fromages,
De les présenter avec gentillesse
Et compétence,
Tout dans un chaleureuse
Ambiance,*

*Cela valait bien sans doute
Un vibrant hommage!*
Une famille sundgauvienne

*Le bonheur à table,
Ne se raconte pas,
Il se vit ...!*
H. et S.

*Manger du fromage chez B.
Antony, ce n'est pas simplement
finir un repas, c'est de la culture,
de la tradition et enfin de la
gastronomie!
Plaisir du palais, des yeux et de
l'esprit.
Quel bel ambassadeur de la
France, vous êtes!*
G.L.

*Cette visite demeurera la
meilleure de notre formation.
Votre savoir ainsi que votre
amour pour les fromages au lait
cru et les vins, nous réapprend
que bien s'alimenter, c'est bien
vivre!*
Des élèves de BTS

*Le savoir-faire et le savoir vivre,
B. Antony les possède mieux que
quiconque.
Merci pour le bon goût que vous
nous avez fait connaître :
Un moment de pur bonheur!*
G. H. et sa famille

*Käse und Wein,
Ordnung muss sein!
Aus Norwegen kamen
sieben Damen,
Die nimmer vergessen
zu trinken und essen!*
D.,AG.,M.,J.,A.,S.,D.

*Tous les goûts sont dans la
nature,
Tous les plaisirs sont dans le
fromage!*
J. W.

*La passion doit se partager.
D'elle naît la connaissance, et les
piments de la vie, qui la rendent
supérieure!*

Y.S.

*L'authenticité dans l'assiette,
Le soleil dans le verre!
Quel programme!*
I et V F.

*Plaisirs de bons moments
partagés entre amis,
Instants de joie et de bonne
humeur,
Pour mieux continuer sa route!*
JC

*Essayer un fromage de Bernard,
C'est forcément changer!
Oh! Habitude , quand tu nous
tiens,
Qui l'eut crû...!*
R.S.

*Nirvana des fromages
Et nectars des vignes!*

*Merci à toi,
Apôtre des fragrances
fromagères!*
F. et JM.

*Continuez cette tradition
admirable,
Le compte y est!*
E. M. San Diego Californie

*Etre Rotarien dans votre
maison,
C'est s'approcher du firmament.*
V.G.

*Une expérience unique!
Merci beaucoup.*
**T. L. F Rotary Club Torrey
Pines Californie**

*Oasis de douceurs,
Temple de gourmandises,
Palais de la gentillesse,*

*Je reviendrai,
J'y retournerai! **Votre C.***

*Symphonie des saveurs,
Escale œnologique,
Gastronomie!*
M. V.

*Le terroir au bout de la
fourchette,
Des saveurs inégalées,
Une culture qui se devine ...*
JP W.

*Astronome professionnel, je
croyais connaître toutes les
étoiles!
Aujourd'hui j'en ai découvert
une nouvelle.
Merci, Mr Bernard Antony!*
J.C.

*Une fois encore,
Le rideau s'est ouvert:
Spectateur d'un soir,
Dégustateur toujours,
Nous garderons
saveurs et sensations
d'un bonheur qui se prolonge!*
D.V.

*Brillat Savarin aurait aimé
Comme nous butiner
De Tarn en Aveyron,
En Gatine et en Brie,
A Chambarand, recueillement
Et le Jura en remontant,
Vers "les Pensées Sauvages "
Et les Munsters de Moselle ...
Merci Bernard , et Léonard .et
Kitterlé et Phélan Ségur!*
J.K. 15 mars 2001-08-15

*Merci à Maître Bernard pour ce
tour de France gustatif qui a
régalé nos papilles,
Merci à Jean-François pour
l'harmonie et l'accord des vins
de notre belle Alsace!*

S.

*Merci pour ce savoureux
voyage:
Finesse des châteaux,
Souvenir des étables,
Bruissement des vignobles,
Fraîcheur des pâturages.
Le bonheur est dans toutes ces
saveurs! N.F.*

*Chäs , Brot und es Paar Fläschli
Wii,
Wo süsch chönnt s'Paradis ou
sii,
Als bim Bernhard Antony!
Y.S.*

*Quand on vient à Ferrette,
C'est pour son château du
Moyen Age.
Mais ce qu'on oublie en chemin,
Car (Ce n'est pas sur le guide
Michelin)
C'est Antony et ses fromages.
Venez rendre hommage
A sa cérémonie de fromages.
T.M.*

*A Ferrette deux familles ont
marqué l'histoire:
Les Habsbourg, le premier
millénaire ...
Les Antony, la fin du deuxième
et le troisième, j'espère ...
J.P.H.*

Antony

Éleveur de Fromages



Mercure d'Or 1991

Fromager de l'année 2000



