

# Les meilleures rillettes de France sont gorronnaises

Dans le cadre du salon international de l'Agriculture à Paris, les "Rillettes gorronnaises" viennent de s'octroyer la médaille d'or du Concours général agricole pour leurs rillettes pur porc.

La société gorronnaise de Jean-Rémy et Isabelle Cousin devance ainsi de "deux longueurs (il n'y a pas eu de médaille d'argent), deux entreprises sarthoises : les sociétés Prunier de Conneré et L'Huissier Bordeaux Chesnel de Champagné obtiennent le bronze.

« Cette récompense nationale est vraiment gratifiante pour nous et toute l'équipe », s'enthousiasme Isabelle Cousin, co-gérante des Rillettes gorronnaises. « C'est la première année que le concours général agricole est élargi aux rillettes (pur porc et d'oie) ». « Une personne de la DDA, représentant le ministère de l'Agriculture est venue apposer les scellés sur les trois échantillons qui allaient concourir », indique Adeline Dodet, responsable qualité - développement au sein de l'entreprise.

En s'installant d'abord charcutier-traiteur en 1981, puis en



Une partie du personnel de l'établissement.

créant "Les Rillettes gorronnaises" en 1988, Jean-Rémy Cousin héritait de la méthode traditionnelle de fabrication mise au point en 1920 par le père de son beau-père M. Coutelle. Aujourd'hui, l'entreprise, employant 26 salariés, fabrique toujours selon la tradi-

tion : cuites dans une marmite en fonte, les rillettes sont trempées à la main.

Les rillettes "Coutelle" ont par le passé été maintes fois primées. Les "Rillettes gorronnaises" ont déjà obtenu deux médailles d'argent, une de bronze au concours de Mamers ainsi

qu'une médaille d'or lorsque ce concours était national en 1995. « Ayant commencé avec un mono-produit, à présent, nous avons élargi notre gamme à la saucisserie en fabriquant des saucisses, boudins... », indique la co-gérante.