

Courrier

de la mayenne

Il n'y a pas qu'au Mans

Les rillettes, spécialité mancelle? Pas une exclusivité en tous les cas. A Gorron, un artisan démontre que les rillettes au feu de bois peuvent allier quantité et qualité. Voir en chronique locale « Gorron ».

(Photo Gisèle LEMERCIER)



gorron

Des rillettes artisanales à grande échelle

Succédant à son beau-père M. Coutelle, Jean-Rémy Cousin s'installe charcutier-traiteur à Gorron, en 1981. Il utilise alors, à son tour, la méthode traditionnelle de fabrication des rillettes mise au point en 1920 par le père de M. Coutelle.

En 1988, l'entreprise emploie 5 personnes et confectionne notamment 150 à 200 kg de rillettes par semaine; les mêmes rillettes ayant permis à son fabricant de remporter trois prix nationaux ces quelques dix dernières années.

A diverses reprises, on suggère à l'artisan de vendre ses rillettes en région parisienne. Cependant pour cela la présence d'un commercial s'avère nécessaire. Un ami, Joël Barrabé, croyant fermement en son produit et commercial de formation, le rejoint. Ainsi, se crée une nouvelle S.A.R.L. dont le siège est à Gorron.

Une tonne de rillettes par semaine

Le 12 septembre 88, la nouvelle société, installée dans un local de 150 m² restauré et aménagé, fabri-



que ses premières rillettes. A cet effet, elle utilise un matériel sur mesure tel que marmites en fonte et conserve la méthode traditionnelle de cuisson au feu de bois.

Les deux associés espèrent arriver rapidement à produire une tonne de

rillettes par semaine. Toutefois, leur objectif n'est pas d'atteindre une quantité maximale qui les obligerait à passer à un stade industriel mais plutôt de confectionner un produit de qualité en maintenant cette méthode artisanale, héritage de 68 ans d'expérience.