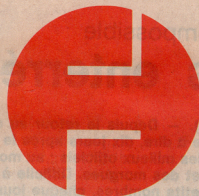


ouest france



Gorron

« Les rillettes gorronnaises »

Une recette de 1920

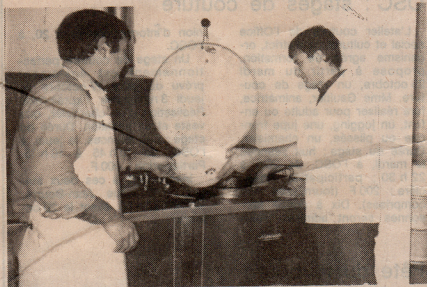
Installé depuis sept ans à Gorron, Jean-Rémy Cousin, la trentaine, charcutier-traiteur, a hérité de son beau-père, Jean Coutelle, la recette des fameuses rillettes cuites au feu de bois suivant une méthode traditionnelle.

La composition et le mode de fabrication de ces rillettes ont été mis au point en 1920 par M. Lucien Coutelle, et ont été depuis toujours respectés. Et c'est sans doute cette tradition qui a valu leur réputation et a permis de remporter trois prix nationaux au cours des dix dernières années.

Depuis quelque temps déjà, Jean-Rémy Cousin songeait à commercialiser ses rillettes à plus grande échelle. Seulement, la charcuterie, qui emploie cinq personnes, s'est avérée trop juste. Il a fallu restaurer et aménager un local de 150 m² et fabriquer un matériel « sur mesure » pour respecter la tradition à la lettre.

De plus, il fallait trouver les débouchés. C'est un ami, Joël Barraqué, commercial de formation, qui s'en est chargé. Les résultats ont été concluants puisque les acheteurs se situent aussi bien en Mayenne que dans la Région parisienne.

C'est le 12 septembre 1988 que les premières « rillettes gorronnaises » mijotaient. Depuis, le succès est tel qu'il a fallu embaucher une personne à plein temps. Même si la production devient importante, la qualité sera maintenue avec les moyens traditionnels : marmites en fonte, cuisson au feu de bois et autres conditions gardées jalousement secrètes.



Jean-Rémy Cousin et son employé devant leurs marmites en fonte chauffées par un feu de bois.