

Grand-Charmont Directement de l'étable à l'étal du boucher

« Ici on sait ce qu'on mange et d'où ça vient. Du 100 % terroir avec du goût ».

Ambassadrice de la ferme familiale à Lure, Stéphanie Gauchet tient désormais boutique à Grand-Charmont. La commune n'avait plus de boucherie traditionnelle depuis vingt ans.

Ça n'est plus un mystère pour personne. Le citoyen consommateur a désormais le cœur qui penche côté bons produits du terroir. Et si c'est bio ou issu de l'agriculture raisonnée, c'est encore mieux. Avec délectation, il retrouve les allées du marché, revient chez le boucher trop longtemps délaissé au profit des rayons du supermarché.

Ras le bol de la viande sous vide et sans goût

« Les clients nous disent qu'ils sont las de la viande en barquette sous vide qui n'a pas de goût, rétrécit à la cuisson et fait de l'eau, confie Stéphanie Gauchet. Ils sont heureux de retrouver une boucherie-charcuterie, heureux de savoir d'où vient la viande, donc ce qu'ils mangent. Heureux de faire travailler les petits producteurs qui, trop longtemps écrasés par les gros, reviennent sur le devant de la scène et réaffirment leur



Stéphanie Gauchet gère, avec son père Claude, agriculteur à Lure, la boucherie-charcuterie « Les plaisirs de la ferme », installée depuis peu à Grand-Charmont. Photo Françoise Jeanparis

identité. On sent une prise de conscience collective liée à ce retour au terroir ». Le 11 septembre dernier, la famille Gauchet, Claude le père et Stéphanie la fille, a ouvert une boucherie à quelques encablures de la mairie de Grand-Charmont. Drôle de date pour une ouverture ? « Au moins on la retient ! » Pas faux. À l'emplacement d'une pizzeria qui a tombé le rideau dans ce qui fut la grange d'une ferme. Ça tombe bien pour cette boucherie baptisée *Les plaisirs de la ferme* qui a fait de l'étable à l'étal son fil rouge.

Claude Gauchet est agriculteur à

Lure. Il élève notamment du porc et des bœufs. Militant des bons produits du terroir, il pratique la vente directe à sa ferme des Champs en Haute-Saône. Comment est-il arrivé à Grand-Charmont ? En y vendant ses produits au marché du dimanche (il est aussi à Montbéliard le samedi). L'envie de créer un commerce dans la cité charmontaise qui n'avait pas vu l'ombre d'un boucher traditionnel depuis deux décennies s'est imposée. Et voilà. Tous les produits vendus ici sont estampillés régionaux. Le bœuf et le porc viennent de la ferme des Champs, les poulets d'un

producteur de Vétrigne (90), les œufs bio d'Oricourt, les fromages fermiers et le beurre au lait cru de Boulligny près de Vesoul, les confitures médiévales de Fresne-Saint-Mames, le kirsch de Fougerolles, le comté du Haut-Doubs, les chèvres d'Hérimoncourt, etc. Et chaque mercredi, arrivage de légumes et fruits frais de Servance. « Maintenant, il reste à nous faire connaître. Le bouche à oreille fonctionne bien », conclut Stéphanie Gauchet enveloppée dans son tablier vichy. Et le sourire, ici, c'est cadeau !

Françoise Jeanparis