

BALLAISON Sortie d'un livre sur la « Mère Gaud »

# Cette femme qui n'a jamais eu les foies

C'est son petit-fils, Francis Gaud, qui a eu l'idée de faire appel à un biographe, mais c'est elle qui sera conte dans le livre « On m'appelle "la Mère Gaud" », sorti dernièrement aux éditions « Altal ». Un ouvrage destiné à redonner chair à celle qui, à 65 ans, s'érigait en « marque déposée », pour ne pas dire en icône, en lançant l'unique entreprise de production de foie gras de Haute-Savoie

SERGE COSTE

« **Q**U'EST-CE QUE VOUS ALLEZ ENCORE ÉCRIRE ? De toute façon, je n'ai rien à dire, ça n'intéresse personne », lance la « Mère Gaud », sans rien laisser de ses 98 années d'un caractère bien trempé. Des canards, elle en a maté des milliers, et ceux-là n'étaient pas de papier, alors c'est pas un petit journaliste qui arrivera à la faire parler si elle n'en a pas envie ! Sauf que passé les premières coquetteries, l'arrière-grand-mère se laissera un peu plus facilement aller à la confiance. Même sur les sujets qu'elle ne veut « surtout pas » évoquer. Comme son ancien mari, par exemple. « En 3 ans, on a eu deux enfants. Heureusement que ça n'a pas continué ». Effectivement, à cette allure, on imagine la progéniture. Presque un élevage. Et en bonne femme d'action, Renée Gaud ne se sentait pas l'âme d'une pondeuse douillettement installée dans la paille du poulailler<sup>(\*)</sup>. De ce côté-là, elle était servie. C'est elle qui a créé « Baby Coque » (entreprise de production d'œufs dont le chiffre d'affaires frôlait les 20 millions d'euros en 2011) et la maison de foie gras « la Mère Gaud », à Ballaison, au-dessus de Douvaine. Une PME « partiesur un coup de tête » à l'aube de la retraite et qui, grâce au gavage et à la préparation de plus de 10.000 canards par an, ne fait pas seulement vivre une quinzaine de personnes. Elle fait aussi briller le nom de la Haute-Savoie au firmament d'un domaine culinaire où on ne l'attendait pas. Elle est comme ça, la « Mère Gaud », toujours en décalage. C'est d'ailleurs sur le même ton de la confiance qu'elle lancera, l'œil rieur, que « si j'avais 20 ans de moins, je laisserais tout et j'irais élever des chèvres pour faire du reblochon ». L'idée est à creuser pour ceux qui, comme elle, ont gardé l'esprit pionnier. Pour les autres, il leur reste la possibilité de découvrir la vie de ce personnage hors du commun à travers le livre « On m'appelle "la Mère Gaud" », qui vient de paraître aux éditions « Altal », de Chambéry.

« EST-CE QUE ÇA INTÉRESSE QUELQU'UN ? »

Un honneur qu'elle ne voulait pas. Ou n'attendait plus. C'est son petit-fils, Francis Gaud, qui a eu l'idée de cet ouvrage. « Le livre, c'était un besoin personnel d'avoir l'histoire de ma grand-mère noir sur blanc, explique le jeune homme. L'idée était de laisser une trace sur "C'est quoi, la Mère Gaud" ? Je ne voulais pas que le nom de ma grand-mère subsiste dans les mémoires comme un simple label, une marque déposée ». Alors, il a confié au biographe annemassien Gérard Brandelet le soin de raconter le fabuleux destin de cette petite-fille de paysan fonceuse et frondeuse, « travailleuse aguerrie et volontiers déterminée à rompre avec les codes sociaux de son temps », jusqu'à créer plusieurs entreprises. Dont la dernière en 1979, à l'âge de 65 ans.

Comme à son habitude, on imagine la réaction mesurée et le vocabulaire fleuri de l'aïeule contre cette intrusion intempestive dans sa vie privée. « Je ne voulais pas faire un livre. Est-ce que ma vie intéresse quelqu'un ? ». Ou encore : « Tout le monde me connaît,

qu'est-ce que vous voulez dire de plus ? ». D'ailleurs, si elle a consenti à des entretiens biographiques, c'était parce que « je croyais que c'était juste pour un usage familial ou une diffusion auprès des amis ». Pas pour un tirage public à 6.000 exemplaires. Mais tout cela ne l'a pas empêchée de se prendre au jeu. Pas de l'oie, cela va de soi ! Depuis la grippe aviaire, la maison ne travaille plus que le canard. Mais vingt mois de rencontres et de collecte minutieuse de souvenirs plus tard — le temps, pour Gérard Brandelet, d'« essayer de retracer sa vie, de recoller les morceaux du puzzle » — l'ouvrage était révélé au public. Entretemps, il aura passé le crible de Nickie Athanassi, agent littéraire, de Céline Maurice, chef de projet éditorial (agence « Comère »), de Sarah Molina, directrice d'« Altal Éditions », et son comité de lecture à Chambéry, et du journaliste Pierre Bonte, ami personnel de la Mère Gaud depuis un reportage qu'il avait réalisé en 1994 pour le compte de l'émission « Envoyé spécial » sur France 2. À l'époque, raconte l'ancien chroniqueur du « Petit Rapporteur », « les entreprises avaient peur de ne pas pouvoir survivre aux exigences des nouvelles normes européennes ». Et la Mère Gaud, avec son franc-parler, disait tout haut ce que beaucoup de ses confrères n'osaient évoquer que du bout des lèvres.

Autant dire que les bonnes fées s'étaient penchées sur le livre. Et pour que le lancement soit réussi, une grande présentation-dégustation était organisée le vendredi 26 novembre à Ballaison. Une date pas tout à fait anodine si l'on considère que les deux tiers des 5,5 tonnes de foie gras sortis chaque année des ateliers de la « Mère Gaud » sont vendus entre le 15 novembre et la fin décembre.

TOUJOURS JEUNE

Là encore, la mamie ne s'y attendait pas. « Ils ne m'avaient pas prévenue qu'ils faisaient une telle cérémonie. Si j'avais su, j'aurais eu 40 de fièvre ce matin », tempête celle qui n'a pas la langue dans sa poche. Mais finalement, l'appel du public aura été le plus fort. La « Mère Gaud » a toujours été une femme de contact. Que ce soit dans les foires, où son stand ne désemplit jamais, ou au magasin de Ballaison, elle a toujours mis un point d'honneur à accueillir



Toute l'équipe du livre entourant la Mère Gaud



Il sort chaque année 5,5 tonnes de foie gras des ateliers de la Mère Gaud, à Ballaison

## DERRIÈRE L'ÉTIQUETTE, LE FABULEUX DESTIN D'UNE PETITE PAYSANNE

PUBLIÉ PAR LA MAISON D'ÉDITIONS CHAMBÉRIENNE « Altal » avec un tirage de 6.000 exemplaires — ce qui est particulièrement rare s'agissant d'une biographie généralement destinée au cercle familial et amical —, le livre « On m'appelle "la Mère Gaud" » concentre l'essentiel de son attrait dans le relief du personnage. La Mère Gaud n'est pas une inconnue au destin quelconque. C'est une femme de tête, une chef d'entreprise partie de rien, une fonceuse qui n'a jamais hésité à se mettre en péril pour ouvrir la porte de nouvelles aventures. Le biographe Gérard Brandelet a très bien cerné cet aspect de son « héroïne ». En choisissant de rédiger l'ouvrage à la première personne du singulier, celui-ci s'est volontairement effacé derrière la vieille dame. Une manière de lui rendre un vibrant hommage autant

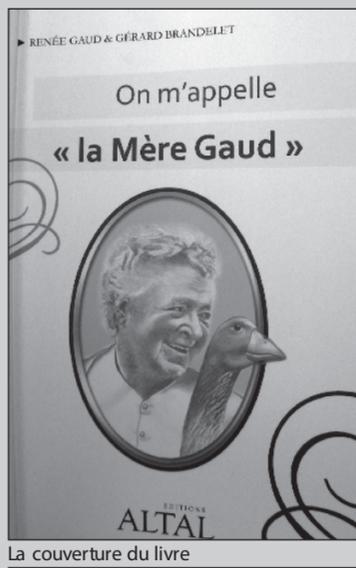
qu'une figure imposée au style. C'est donc elle qui raconte. Avec sa verve habituelle, son franc-parler, un brin de naïveté, parfois, dans la formulation... et cette manière qu'ont les vieilles personnes de rappeler que la vie était bien plus dure avant, qu'on se contentait de moins et que les jeunes d'aujourd'hui sont trop gâtés. Ce sera là le principal reproche fait à l'ouvrage : sa première partie, un peu trop longuement consacrée à l'enfance paysanne de la petite Hélène Renée Lançon. La description minutieuse et parfois redondante des privations de l'époque auront, certes, contribué

à dessiner les contours du personnage et attisé son tempérament combatif. Mais fallait-il à ce point la faire durer ? De fait, le véritable intérêt du livre commence à la deuxième partie lorsque, jeune aide-soignante, la future « Mère Gaud » s'engage à la Croix-Rouge pour aller soigner les blessés du front en 1940 à La Baule. Puis son retour en Haute-Savoie, où elle se lance dans le commerce d'une petite épicerie à Ambilly. Installée dans le même bâtiment que les douaniers, son arrière-boutique servira de « boîte à lettres » aux réseaux de résistance. À partir de ce moment-là, on sort de la petite histoire pour rentrer dans la grande. En traversant le siècle, Renée Gaud est surtout un témoin de son évolution. Les fugitifs qu'elle cachait ou passait en Suisse pendant l'Occupation. La arrivée des premières supérettes. Sa rencontre avec un autre épicier voisin, bien plus doué en affaires, qui a su profiter des 30 glorieuses pour élever un empire dans la grande distribution. On imagine ce qu'aurait pu donner l'alliance de cette commerçante-née avec un tel gestionnaire...

Mais la Mère Gaud n'est pas une femme d'argent. C'est une femme d'entreprises. Au pluriel. On la verra tour à tour s'essayer à la salaison, l'immobilier, avec le rachat puis de démantèlement d'une ancienne tuilière, l'élevage de volailles, ... jusqu'à la production de foie gras, dans laquelle elle se lançait en 1979 à l'âge de 65 ans ! Une aventure qui aura tout de même mis une dizaine d'années à se concrétiser, raconte l'ouvrage dans le détail. Tous les sentiers, toutes les curiosités étaient bonnes à explorer. Et malheur à qui n'arrivait pas à suivre ! Comme son ex-mari, ce fainéant qui aurait pu, s'il avait été un peu plus travailleur, faire des merveilles dans le domaine des salaisons.

Francis Gaud, petit-fils de la reine Renée, a ura réussi son pari. Le livre qu'il a commandé au biographe annemassien redonne existence humaine à celle qui, pour beaucoup, ne constituait plus qu'un label, une marque déposée. « On m'appelle "la Mère Gaud" » est en vente dans toutes les librairies et sur internet au prix de 15 euros.

Cerise sur le foie gras, la biographie est suivie d'une douzaine de recettes à base de produits maison : terrine de foie gras mi-cuit, polenta aux trois fromages, sala de périgourdine, aiguillettes de canard au poivre vert, chapon au vin jaune et aux morilles, macarons de pain d'épice au foie gras, entre autres gourmandises... (sc)



La couverture du livre

tous ses clients en amis. Depuis le Genevois en Ferrari jusqu'au Châtelain en brodequins couverts de boue. Tout comme elle fait son apparition à chaque repas organisé par l'entreprise et où elle prend bien soin de saluer chaque convive. Sans plus de chichi.

Et pour peu qu'on sache la prendre, elle ne se fera pas beaucoup prier pour raconter comment, à 65 ans et alors qu'elle ne connaissait le produit que pour l'avoir goûté, elle est « allée en stage apprendre à faire le foie gras ». Dans le Sud-Ouest tout d'abord. Avant d'avouer, au final, que « c'est des Vietnamiens qui m'ont enseigné comment faire pour qu'il ne soit pas gras ». Le secret devait rester bien gardé, mais toujours aussi peu loquace, la vieille dame confiera qu'« il faut qu'il soit chaud. Ici, nous tuons le canard le matin, nous prenons et déversons immédiatement le foie, nous l'assaisonnons et nous le faisons cuire à 80°C. Il ne faut surtout pas qu'il soit passé au froid, sinon il rend tout son gras et devient granuleux ». On l'aura compris, sauf à avoir son canard gavé à disposition, la seule solution pour avoir un bon produit est de réserver son foie gras auprès de la « Mère Gaud » pour le jour même où vous devez le cuisiner. Preuve que, malgré bientôt un siècle au compteur, la mamie a su garder l'esprit vif...

« Ce qui m'a séduit chez elle, avouera à ce propos Gérard Brandelet, c'est sa sincérité et son authenticité. Elle dit les choses comme elle les pense, avec des expressions qui sont vraiment les siennes. Elle a une telle soif de découverte et d'aller de l'avant qu'elle est toujours aussi jeune ». Et malicieuse aussi. Renée Gaud l'avouera sans détour, « non, j'en ai pas lu le livre ». Elle ne sait donc pas si l'histoire qui y est racontée à la première personne est fidèle à ses propos. Ce qui ne l'empêche pas de signer les autographes. Peut-être parce que la complicité qui s'est installée avec son biographe au fil des semaines la pousse à une complète confiance. « L'écriture est différente selon les personnalités. On doit la retrouver dans le livre. Dans les entretiens, il y a des émotions qui passent qu'il faut suggérer », explique l'écrivain. « Ce qu'il a très bien su faire », estime Pierre Bonte, qui n'a pas hésité à apporter sa caution morale en préface de l'ouvrage.

coste@lefaucigny-herb.com

(\*) Dans le livre, Renée Gaud expliquera : « Je ne voulais pas avoir d'enfants, mais à l'époque il n'y avait rien : ni cachet ni rien, et moi, la vie de famille, ça ne m'intéressait pas du tout ».