

19. 02. 2004

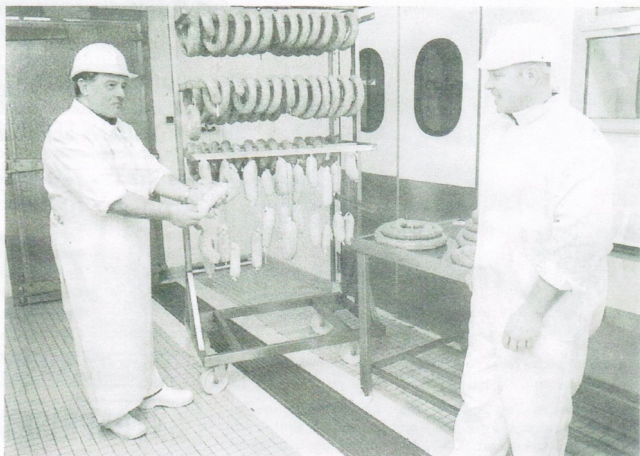
LAROQUE-TIMBAUT

Un stagiaire québécois en visite

L'amour du travail bien fait et du savoir-faire artisanal n'a pas de frontières. Pour preuve, la présence durant une semaine d'un jeune Québécois, Luc Lemieux, venu tout spécialement pour apprendre les techniques françaises de salaison. C'est l'artisan charcutier Bernard Marès, président du centre local d'action qualité de Lot-et-Garonne, résident à Laroque-Timbaud, qui l'a accueilli. Techniques françaises qui sont tout à fait différentes de celles utilisées au Québec où la charcuterie fait entrer dans sa composition beaucoup plus d'ingrédients culinaires.

Dans son laboratoire, Bernard a fait découvrir à Luc la préparation de son incontournable saucisse de Toulouse ainsi que la fabrication de toute la charcuterie qui fait honneur au terroir et dont les produits sont présents chez de nombreux charcutiers de la région Aquitaine. En professeur bien décidé à donner à son élève toutes les chances de mener à bien son projet, Bernard, malgré le délai imparti, a mis tout en œuvre afin de satisfaire la curiosité professionnelle de son stagiaire québécois.

Ce métier, Bernard l'exerce depuis l'âge de 14 ans. Autant dire que sa passion et sa volonté de développer la charcuterie tra-



Tradition française et québécoise unie pour la même cause. Photo DDM, P.P.

ditionnelle ne pouvaient motiver Luc, qui partage les mêmes valeurs.

Âgé de 34 ans, Luc travaille au sein d'une coopérative de développement durable québécoise «La Mauve». Cette dernière a reçu le prix national catégorie «économie sociale» ainsi que le prix de l'offre franco-québécoise pour la jeunesse (OFQJ) lors du concours québécois. C'est dans le cadre de

l'OFQJ que la chambre de métiers de Lot-et-Garonne a mis en contact Luc Lemieux et Bernard Marès.

Accompagné de Suzanne, son épouse, Luc a suivi Bernard dans sa pérégrination sur les marchés de Monsiepron-Libos et de Valence-d'Agen.

Une autre façon de parcourir la région tout en privilégiant la priorité première: découvrir d'autres méthodes de travail.

Des connaissances que Luc devrait vite mettre à profit car un client québécois, dont la cousine vit à Bajamont, lui a déjà passé commande: «Apprends à faire la saucisse de Toulouse!». À l'heure qu'il est, la charcuterie de Bernard Marès a pris un certain accent québécois tandis que Luc et Suzanne ne devraient pas tarder à retrouver leurs deux filles sur le sol québécois.