

DIAPORAMA



TEL PÈRE, TEL FILS...  
SI LE PROVERBE NE SE VÉRIFIE  
PAS TOUJOURS, IL ARRIVE LE PLUS  
SOUVENT QUE LES CHIENS NE  
FASSENT PAS DES CHATS.  
EN AUVERGNE COMME AILLEURS,  
DANS LES DOMAINES LES PLUS  
DIVERS, BIEN DES ENFANTS  
MARCHENT SUR LES TRACES  
DE LEURS PARENTS. POIDS  
DE LA TRADITION, ATAVISME,  
MIMÉTISME... EN SPORT COMME  
EN POLITIQUE, DANS LA BANQUE  
COMME DANS LE COMMERCE  
OU LA GASTRONOMIE,  
LA FILIATION EMPRUNTE  
LES CHEMINS LES PLUS DIVERS.

TEXTES : CORINNE CHESNE,  
CORINNE PRADIER ET GILLES DUPUY  
PHOTOS : LUDOVIC COMBE

# DE PÈRE EN FILS

## L'héritage de la passion

Régis et Jacques  
Marcon

# Transmission durable

Le rapport intime entre la famille Marcon et le village de Saint-Bonnet-le-Froid est aussi fertile que celui du mycélium et du sol où il se trouve. Enrichi en azote, celui-ci donne le jour à une herbe plus verte en certains endroits, matérialisés par un cercle appelé « rond de sorcière ». C'est dans l'un d'eux que nous pénétrons, à l'avant-veille de la réouverture du Clos des Cimes. Régis et Jacques Marcon revisitent le chemin qui les conduisit sur ces hauteurs où, ensemble, ils tutoient le ciel.

Tout commence en 1948, quand la première génération de Marcon s'installe Saint-Bonnet-le-Froid, à quelque 1 100 mètres d'altitude. Joannès, le père de Régis, est marchand de vin, Marie-Louise, sa mère, s'occupe du bistrot et de la cuisine. Très tôt frappée par la disparition de son époux, elle se retrouve avec sept enfants qu'elle élèvera en partie avec le soutien des habitants du village, une seconde famille. Tout comme on se regroupe pour résister au froid, on sait être solidaire face aux coups durs de l'existence. Générosité, vaillance, humilité, sens du collectif... autant de traits de caractères forgés au feu des épreuves et dont Régis et Jacques sont tous deux pourvus. Toutefois, les difficultés quotidiennes traversées par sa mère n'encouragent pas Régis à reprendre le flambeau. Il rêve de faire les Beaux-Arts, ignorant alors que l'art des fourneaux sera pour lui l'un des plus beaux. Contre son gré, il entre à l'école hôtelière où par chance un professeur le touche par son « savoir-être » et lui ouvre la voie. Il prend goût au challenge en remportant le Championnat de France des desserts, en 1973. En 1979, à 22 ans, cédant à ce qu'il qualifie aujourd'hui d'« inconscience », il reprend l'affaire familiale avec Michèle, son épouse. Jacques – l'aîné de leurs quatre enfants – se souvient de l'aube sacrée des samedis matin. « À l'heure où blanchit la campagne », tous deux partent au marché par les petites routes où ils partagent de temps à autre le volant. Bonheur intense, complété par la joie d'avoir à dénicher les bons produits, et qui le conduit tout naturellement vers l'envie de les travailler. Fervents amateurs de ski de fond, attachés aux vertus de l'effort, tous deux sont entrés dans le métier par la ronde des « petits boulots ». Doué pour les études, Jacques est encouragé par sa mère à poursuivre jusqu'en terminale, puis fait son BTS au lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher. Les cousins et amis restés au village – boucher, menuisier, garagiste... – et desquels il est resté très proche, l'air du plateau, décident de son retour au pays. Il prend place en cuisine aux côtés de son père, accompagné durant tout son apprentissage, qui prit fin l'an dernier, par un chef intégré à l'équipe et surnommé le « grand frère ». Les deux caractères s'avèrent complémentaires, la poésie de Régis, moteur de l'invention, se marie à la capacité d'écoute et de critique innée chez Jacques, à son sens de l'organisation et de la gestion, offrant régularité et pointe de sagesse à leurs créations. Uni par une très forte relation d'amour, leur couple s'enrichit avec le temps, dépassant les moments de tension grâce aux « sentiments qui prennent le dessus et ramènent à la raison » – piloter cinquante-cinq collaborateurs n'est pas toujours aisé. S'ils imposent une grande discipline, dans leur cuisine, « on ne vit pas les choses de manière hiérarchique ». Un maître mot, « le respect », celui des autres et des produits, dont ils enrichissent leur connaissance jour après jour. Implantés au bout de l'Auvergne, ces deux curieux de nature disposent, depuis novembre 2008, de l'Éco-label européen – une victoire pour Michèle, qui depuis 20 ans milite en faveur de l'écologie et rêve de créer un jardin botanique. De ce fait, voici la famille inscrite dans le cadre d'une transmission durable. S'il versa quelques larmes de fierté et d'espoir mêlés la première fois qu'il vit son fils endosser la veste blanche, pour Régis, passer le relais à Jacques n'était « pas un but en soi ». Aussi est-il parfois blessé par les critiques qui voient là une simple manœuvre. Jacques, lui, fait preuve de recul. Quant à la pression de reprendre une maison parmi les plus modernes de France, il n'y songe pas. Regardant dans la même direction, tous deux mènent une réflexion commune pour un avenir raisonné. (C. P.) ■

Arlette Arnaud-Landau et Bruno Julliard

# un air de famille

S'il est habituellement recommandé de bannir les discussions politiques des réunions familiales, chez les Landau-Julliard, au Puy-en-Velay, la politique est à la fois le fruit et le ferment de la relation. Ainsi, la veille de notre entretien, mère et fils se retrouvent et évoquent sans ménagement la situation du Parti socialiste jusque tard dans la nuit. Feu croisé de leurs réponses à nos questions sur la filiation.



Tous deux trouvent les racines de leur engagement politique dans l'enfance. Fille de gendarme, née en 1953, Arlette Arnaud-Landau affirme très tôt la marque d'un caractère indiscipliné, rétif à l'autorité. Pour autant, elle trouve et apprécie au sein de la caserne Romeuf le sens du collectif qui l'accompagnera tout au long de son parcours (maire du Puy-en-Velay de 2001 à 2008, elle est vice-présidente du conseil régional d'Auvergne depuis 2004). Trop jeune pour vivre pleinement l'effervescence de Mai 68, elle adhère pour la première fois à une organisation syndicale en 1973 – enceinte du premier de ses quatre fils – puis rejoint le Parti socialiste deux ans après. Le 9 février 1981, alors qu'elle soutient la candidature du futur président François Mitterrand, elle donne le jour à Bruno, né pour ainsi dire dans une rose. Signe jamais démenti depuis. Tous deux racontent avec amusement l'un des premiers engagements de l'enfant, alors en classe de CM2. Armé du slogan « On veut nos arbres ! », il lutte auprès de ses camarades pour sauver de l'abattage les feuillages de l'école primaire Marcel-Pagnol. Leur victoire sera saluée par l'association SOS Loire Vivante, alors en plein boom. Son premier « fait d'armes », Bruno le situe en 1998. Étudiant au lycée Roche-Arnaud et bien que doté, selon ses termes, d'un « profil discret », il se retrouve rapidement en tête des manifestations contre la réforme Allègre. La machine est lancée et prendra de la vitesse à l'université.

Élevé avec ses trois frères par un père dirigeant syndical CGT (Jacques Landau) et une mère socialiste engagée sur tous les terrains où elle débusque injustice ou inégalité – il n'est pas rare que des femmes victimes de violence conjugales soient accueillies autour de la table –, Bruno trouve dans le terreau familial la source de sa « révolte intérieure », et le recul nécessaire pour vivre son ascension. Lucide et assumant sa filiation, il sait qu'à ses prédispositions personnelles et à la richesse de son entourage – « *Quand l'engagement existe, on va plus vite que lorsqu'on doit construire seul* » – est venu s'ajouter un facteur déterminant : la chance, liée aux circonstances et aux rencontres. S'ils n'eurent pas à s'opposer dans des conflits idéologiques, mère et fils connurent une période de désaccord. Avertie de la rudesse des combats et consciente des difficultés de mener à bien études et engagement syndical, Arlette avoue ne pas avoir poussé son fils à s'engager si tôt. « *Ça a été bien vendu* », dit-elle en souriant, soulignant les qualités de négociateur de son fils. À constater la force de leur détermination respective et l'impact de leur charme, on devine l'importance des joutes familiales. Bruno découvre l'UNEF à son arrivée à la faculté en 1999, devient président de l'UNEF-Lyon en 2001, entre au bureau national en 2003, dont il devient président en juillet 2005. Membre du conseil de Paris et adjoint au maire de Paris, chargé de la jeunesse, il est élu dans le XIII<sup>e</sup> arrondissement depuis mars 2008, sur la liste du Parti socialiste, et secrétaire à l'éducation du Parti socialiste depuis le congrès de Reims, en 2008.

Durant la lutte anti-CPE, l'importance des responsabilités immédiates qui lui sont confiées ne laisse pas droit à l'erreur. Sachant écouter, il percute très vite et supporte la pression avec maturité et sang-froid. Tandis qu'Arlette déplore qu'on oublie parfois le visage de la militante derrière la femme politique, Bruno, lui, sait où se situer par rapport à son image publique – usage des médias oblige. Soulignant les défauts et qualités qui les caractérisent, lui relève la sincérité de l'engagement de sa mère – « *ce qui est rare à ce niveau* » – et son impatience. Elle met en avant son humour caustique, sorte de « cynisme aménagé », sa franchise et son côté expéditif. Opérant lui à Paris, elle en région, leur principale différence est d'être entrés en politique l'un par la doctrine, l'autre par une traduction concrète immédiate, deux pôles indissociables. Pour lui la politique est la « *contribution individuelle à un engagement collectif* » ; pour elle, cela consiste « *à mettre en pratique au quotidien l'aspiration d'une société* ». « *Sans mimétisme aucun* », ils viennent d'affirmer les mêmes choix internes au sein du PS, luttant de concert pour une société que tous deux rêvent de changer. (C. P.) ■



Pierre et Nicolas Nuger

# Compagnons de fortune

**Une confiance et un respect mutuels animent le père et le fils. De ceux qui tissent des liens complices et font les grandes familles. Attachés à leur terre auvergnate, fiers de leur héritage, Pierre et Nicolas Nuger, sous leurs manières teintées de rigueur, possèdent une bonhomie toute naturelle et un sens de l'humour indéniable. Avec nous, ils ont pris un vif plaisir à égrener le chapelet des souvenirs.**

« **L**a plus grande émotion que j'ai éprouvée fut de voir Nicolas avec ses galons sur les épaules. » Si Pierre Nuger se souvient avec effusion du retour de son fils du service militaire, ce n'est pas par goût immodéré pour les décorations ou la geste soldatesque... Homme de goût à la rare clairvoyance, l'ancien président du conseil de surveillance de la banque Nuger est aussi, du haut de ses 83 ans, un passionné de navigation. En d'autres temps, en d'autres lieux, il aurait pu faire carrière dans la marine. Mais naître d'un père banquier a des conséquences

inévitables, surtout si ce père se nomme André Nuger, celui-là même qui, en 1924, créa la banque éponyme. « *Un homme exceptionnel, très équilibré et surtout très volontaire* », se plaît à souligner Pierre Nuger, avec tout le respect dû à ce père qui l'a gardé à ses côtés durant des années, afin de lui apprendre les rouages du métier. Un gage de réussite, Pierre Nuger lui ayant succédé à la tête de la banque à l'âge de 33 ans, avant de céder sa place à Marcel Boubat, puis à Patrick Saillant en 1984. En 2005, il se retire dans son « bureau de retraite », à deux pas de l'immeuble

historique de la place Michel-de-l'Hospital. Là, loin du monde cybernétique, au cœur de ses souvenirs déployés de murs en vitrines – il collectionne les taste-vin –, il œuvre pour de nombreuses associations, s'adonne à l'écriture... Un repli bien mérité, terme d'un parcours professionnel non moins louable. Avant de devenir homme de banque, Pierre Nuger avait défendu une thèse de droit sur les « rémunérations des administrateurs des sociétés anonymes » et était sorti diplômé de l'École des sciences politiques. Un chemin tout tracé, suivi en partie par son propre fils Nicolas qui, après des études de droit et plusieurs stages en Grande-Bretagne et aux États-Unis destinés à parfaire son anglais, s'en est lui aussi remis aux augures bancaires. Nicolas Nuger entre dans la maison familiale en 1992, en tant qu'attaché de direction. En 1996, au moment où l'établissement se transforme en société anonyme et filiale du groupe Crédit du Nord, il devient membre du directoire, poste qu'il occupe encore aujourd'hui aux côtés du président Arnaud Guillemain d'Echon, de Christiane Valteau et de Serge Dumas. Chargé de la communication de l'établissement, Nicolas Nuger a trouvé sa voie. « *Mon fils a toujours eu de très grandes facilités d'élocution* », confie Pierre Nuger. Et puis, « *n'était-il pas officier de liaison durant son service militaire ?* ». L'armée, décidément, a marqué la famille. Car Nicolas, s'il affirme n'avoir aucun regret, se serait bien vu aux commandes d'une quelconque frégate ou aviso. Au lieu de quoi, il s'est contenté de naviguer au large de la Bretagne et de l'Aquitaine, en compagnie de son père et d'autres Auvergnats férus de voyages en mer. En Auvergne, Nicolas Nuger a barré à bord d'Idée Fixe, sur l'étang de la Ramade, lors d'inoubliables parties de pêche. La chasse a elle aussi fait partie de ces grands moments de bonheur partagés. Sans oublier le scoutisme, mouvement auquel les deux hommes ont adhéré pendant de nombreuses années. « *Les notions de service rendu, de vie en équipe, c'est là que je les ai réellement acquises* », assure Nicolas Nuger. Un apprentissage non sans importance, « *le métier de banquier se basant sur la relationnel avant tout* ». Encore plus quand il s'agit de la banque Nuger, établissement à fort ancrage régional et qui, avec ses vingt-et-une agences sises en Auvergne et dans le Centre, a toujours misé sur « *des relations de proximité stables et durables tout en restant ouverte au progrès* ». À l'image de la famille Nuger qui, avec son amour de la région chevallée à l'âme, a su s'éprendre de la mer avec passion. « *Naviguer demande une grande rigueur, le sens du risque, de la prévision de l'événement, l'adaptation au changement. Toutes les caractéristiques du banquier en somme !* », assurent avec conviction les deux hommes. Un esprit téméraire que Nicolas Nuger n'a de cesse de mettre à l'épreuve. Il pratique le vol en montgolfière depuis une dizaine d'années, anime des émissions de radio, fait partie du Centre des jeunes dirigeants, du Club de la presse... et a créé récemment le « C.Com », premier club des directeurs et chargés de communication d'Auvergne. ■

Jacques et Aurélien Rougerie

# En jaune et bleu

À l'ASM, les Rougerie succèdent aux Rougerie. Après Jacques, c'est désormais Aurélien qui porte très haut les couleurs du club clermontois. Entre le père et le fils, deux époques, deux façons d'appréhender le rugby, et une complicité que rien, pas même les frasques adolescentes du jeune « Roro », ne saurait altérer.

On le surnommait « le cube ». En ce temps-là, les vieilles tribunes du stade Marcel-Michelin vibraient pour le « monstre à seize pattes », ainsi qu'un journaliste parisien avait baptisé le pack montferrandais. Figure de proue de cette effroyable machine à broyer de l'adversaire, Jacques Rougerie. Pilier ou talonneur, ce Corrèzien se distinguait par sa silhouette massive, mais également par sa capacité à se déplacer sur le terrain. Avec l'ASM, Jacques Rougerie aura disputé une finale de Championnat de France (en 1970), remporté le Challenge Yves-du-Manoir (en 1976) et glané une sélection en équipe de France (contre le Japon, en 1973). Pourtant, s'il est une chose dont est vraiment fier ce chirurgien-dentiste de soixante-trois ans, ce n'est pas de sa carrière. « À l'époque, le rugby était très différent. On s'entraînait beaucoup moins, je privilégiais plutôt mes études. Le sport venait en second... Je n'aurais pas ma place sur un terrain, aujourd'hui. » Et s'il aime se rappeler le bon vieux temps, l'époque où le rugby s'animait d'échanges demornifles et se doublait de bringues homériques, son œil pétille autrement à l'évocation des courses à la fois tranchantes et fluides d'un autre Rougerie, âgé de 28 ans celui-là, et dont



la renommée a depuis longtemps remis la sienne au rang des souvenirs. « Aurélien a embelli ma vie », affirme-t-il d'ailleurs tout de go, en bon papa gâteau qu'il a toujours été. Pour autant, tout n'a pas toujours été simple avec « Roro », ce concentré d'énergie dont l'assiduité scolaire n'a jamais été le point fort. « Déjà, à cinq ans, il était intenable, je n'arrivais pas à le suivre. En vacances à la Grande-Motte, je lui confiais un cerf-volant, pour pouvoir le surveiller à distance ! » Très naturellement, le jeune Aurélien se tourne vers le sport. « Je ne tenais pas en place, j'avais besoin de me dépenser », confirme-t-il aujourd'hui. Comme sa mère, Christine Dulac, une des fameuses « demoiselles de Clermont », Aurélien tâte un peu de basket. Mais c'est au rugby, qu'il pratique en parallèle dès l'âge de six ans, qu'il donne la pleine mesure de ses immenses moyens. « Au basket, il était trop maladroit. En revanche, le rugby, ça a tout de suite fonctionné », se souvient Jacques Rougerie, qui décide alors de suivre de près le parcours de son fils. « Tous les dimanches, j'étais là, au bord du terrain. » Et quand ses entraîneurs se mettent en tête de faire jouer Aurélien – « beau bébé » de presque 2 mètres pour 106 kg – troisième ligne, Jacques s'interpose : ce sera ailier ou rien. « Avec sa pointe de vitesse, son sens du placement, ç'aurait été du gâchis. Il avait le potentiel pour faire autre chose... » La suite a bien sûr donné raison à Jacques, puisque Aurélien Rougerie totalise aujourd'hui cinquante-cinq sélections à ce poste en équipe de France. Mais si, côté rugby, les choses ont toujours été d'elles-mêmes, côté études, ce fut beaucoup plus compliqué. Roro confirme : « Pour jouer au rugby, j'étais motivé. À l'école, en revanche... » Jacques renchérit : « Avec son frère aîné, Baptiste, ils m'en ont fait voir de toutes les couleurs. Et puis, je n'étais pas assez sévère... » De lycées en pensionnats, Roro finira quand même par décrocher le bac, et c'est avec le sourire que les deux hommes évoquent le Phidias, cette boîte de nuit d'Orcines où Jacques allait régulièrement récupérer ses fils, après qu'ils avaient fait le mur... Aujourd'hui, Aurélien Rougerie, papa très responsable de deux adorables jumeaux (Louanne et Mathis), n'a plus grand-chose à voir avec l'ado turbulent qu'il a pu être. Et si son père n'intervient que très peu dans sa carrière, Roro ne manque jamais de prendre conseil auprès de la famille à l'heure des grandes décisions, comme celle d'accepter le capitnat de l'ASM. « Je ne suis pas assez objectif pour lui prodiguer le moindre conseil, conclut pourtant Jacques Rougerie. Je souhaite simplement qu'il ramène enfin le bouclier de Brennus place de Jaude. Pour lui comme pour moi, ce serait la plus belle des récompenses. » Et pour nous, alors ! ■

## DIAPORAMA

S'il est un secteur dans lequel le lien filial reste viscéral, c'est bien celui du travail de la terre. À Besson, dans l'Allier, les Gardien sont vignerons de père en fils depuis quatre générations. Avec Alain et Christophe, qui ont pris la suite de Bernard, le domaine est entre de bonnes mains.

**Bernard, Alain  
et Christophe Gardien**

# Quand le vin est tiré...

En plein Bourbonnais, c'est un pays de coteaux calcaires, un recoin d'abondance où la vigne trouve naturellement sa place, entre herbages et terres arables. À Chassignoles, commune de Besson, le Domaine Gardien garde d'ailleurs le souvenir d'un temps où Justin, le bis-aïeul, commandait une exploitation dédiée à la polyculture. C'était dans les années 1920 et à l'époque, les vins se vendaient en barrique, sans mention particulière. En 1933, René Gardien succède à son père et avec lui, l'affaire prend un tour nettement plus viticole, en même temps que naît l'appellation saint-pourçain. Mais c'est à son fils, Bernard, que le domaine doit d'avoir véritablement pris son essor. Aujourd'hui, Bernard Gardien dit avoir « tourné la page ». À 73 ans, il ne met certes plus beaucoup les pieds dans les vignes, mais reste un « homme de peine », selon ses propres termes. C'est lui qui assure, entre autres, l'entretien d'une propriété dont l'ancrage familial, outre le côté pimpant, reste la principale caractéristique. Un ancrage qui s'incarne aujourd'hui dans le binôme que forment Alain et Christophe Gardien, deux des trois fils de Bernard. « François, le troisième, est cuisinier, et c'est très bien ainsi. Je n'ai jamais encouragé mes fils à suivre mes traces. » Il faut croire alors qu'ils ont la vigne dans le sang, les Gardien. « À cinq ans, je suivais mon père à la cave. J'ai toujours été passionné par le vin », confirme Bernard, qui fut longtemps président du Syndicat des viticulteurs du saint-pourçain. Sous son impulsion, le domaine est passé de 3,5 ha de vigne en 1959 à plus de 20 aujourd'hui, entièrement réorganisés en vastes parcelles. L'élevage bovin et la culture des céréales ont été progressivement abandonnés, tandis que l'ensemble de la vendange est désormais vendu en bouteilles. « Au début, ce n'était pas une démarche évidente, il a fallu que je l'impose à mon père », confie le patriarche en observant ses fils du coin de l'œil. Alain dévie du sujet – « Notre père était un gros bosseur » –, avant de rebondir les pieds joints : « Entre nous, les désaccords sont minimes. En tout

cas, on ne s'affronte pas, on discute... » Bernard se veut apaisant : « On me demande mon avis, je le donne. » Et Christophe de résumer le sentiment général : « On forme une famille sereine, unie ». Si les conflits de générations n'affectent pas le bon fonctionnement du Domaine Gardien, la complicité qui lie Alain et Christophe, elle, crève les yeux. Une complicité doublée d'une belle complémentarité. Quatre ans séparent l'aîné du cadet, mais les deux frères ont suivi peu ou prou le même cursus (lycée viticole de Mâcon et école de Beaune), l'un (Alain)

affichant une préférence marquée pour l'aspect marchand des choses, l'autre (Christophe) pour la geste agricole et l'œnologie. De fait, les deux hommes se sont tout naturellement réparti les rôles. À Alain la partie commerciale, à Christophe le travail de la vigne, les deux œuvrant de conserve à la vinification et à l'embouteillage. « Nous sommes très différents, mais nous travaillons en harmonie, dans la confiance que nous avons l'un dans l'autre. » À ce stade de l'histoire, peut-on nourrir quelques regrets, de s'être ainsi inscrit dans une saga familiale bientôt

séculaire et d'avoir ainsi renoncé aux légitimes aspirations que nourrissent les jeunes adultes ? « Aucun ! », assurent les deux frangins, qui mettent en avant la passion, condition sine qua non du métier de vigneron. « Nous avons foi dans l'avenir, comme notre père avant nous. Nos meilleurs vins sont issus de vignes qu'il a plantées il y a plus de trente ans, et ce que nous réalisons actuellement, c'est un peu la récompense de son travail, de la dynamique qu'il a su créer. » Où qu'il se trouve, Justin Gardien, l'arrière-grand-père, doit apprécier... (G. D.) ■

Lucien et Laurent Laborie

# Jambon jambon

La châtaigneraie cantalienne abrite l'une des meilleures salaisonneries de France.

À sa tête, Laurent Laborie, qui, comme son père Lucien, ne quitterait pour rien au monde Parlan, village empreint de l'âme charcutière de la famille Toyre-Laborie. Portrait croisé de deux amoureux de leur terre et de leur métier.

Signalée par un fléchage rudimentaire dès l'abord du petit village de Parlan, la charcuterie Laborie ne laisse en rien présager les trésors exposés en vitrine. Une devanture on ne peut plus simple, une enseigne – « Toyre Laborie » – qui défie le temps par on ne sait quel miracle. Mais qu'importe le flacon... La réputation des saucisses sèches, saucissons, jambons de cochon et autres poitrines sèches de cette maison cantalienne n'est plus à faire. Et pour cause. Plus de trois cents grossistes, bouchers, charcutiers et restaurateurs font confiance aux produits Laborie. Parmi eux, les plus illustres chefs étoilés, dont Alain Ducasse, le grand initiateur, qui a « toujours eu un faible pour la poitrine sèche grand affinage Laborie », mais aussi Paul Bocuse, Régis Marcon, Michel Troisgros... Pourtant, quand Romain Toyre eut, un beau jour de 1932, l'idée d'ouvrir une charcuterie à Parlan, ce ne fut pas par folie des grandeurs. Certes, ses jambons et ses saucissons, fabriqués avec amour pour les clients de son hôtel-restaurant, connaissent un certain succès, voire un succès certain. Mais de là à les voir trôner sur les meilleures tables de France... Ce fut néanmoins chose faite dès l'après-guerre, « grâce à son frère, tenancier d'un restaurant à Paris, et à quelques fidèles Auvergnats », explique aujourd'hui son gendre, Lucien Laborie. À l'époque, les séchoirs à jambon et à saucisson se tiennent au-dessus de la boutique et la tuerie se fait sur place. « Quand je suis arrivé, il fallait choisir les bêtes soi-même et les emmener à l'abattage de Laroquebrou. » Malgré le décès de Romain Toyre, avec qui il travaille seulement quelques mois, ce Lotois ne se décourage pas. Il se forme

sur le tas à la fabrication et prend la succession de la maison avec Simone, la fille de Romain Toyre, prise pour épouse quelques mois plus tôt. Nous sommes en 1969. La maison Laborie est née. « J'aurais aimé être agriculteur, comme mon père. Mais, comme il avait toujours rêvé d'être charcutier, il m'a poussé à passer un CAP dans cette branche. Ma sœur, elle, est restée à la ferme », souligne-t-il, un brin ironique. Du coup, Lucien Laborie ne cherchera pas à influencer son propre fils. Ce dernier a d'ailleurs emprunté des chemins de traverse pour se hisser à la tête de l'entreprise, dont il est aujourd'hui seul maître à bord. Laurent Laborie s'est d'abord tourné vers la comptabilité et la vente. Après un bac professionnel préparé à Bort-les-Orgues, il part en stage à Rungis. Puis s'amorce un retour aux sources. « Je me suis rendu compte que pouvoir travailler dans l'entreprise familiale était une opportunité à ne pas laisser filer. En plus, je suis gourmand... », ajoute ce presque quadragénaire qui peut se targuer d'avoir « baigné dans le saucisson depuis tout petit ». Sur les conseils de Lucien, il suit les cours de l'école de la Roche-sur-Foron et poursuit sa formation à Aurillac. Un stage chez Justin Bridou, un autre chez Gaston Guinou, et voilà notre homme paré pour rejoindre la charcuterie familiale. L'entreprise, qui compte alors une dizaine de salariés, est en plein boom. Lucien et Simone Laborie ont fait construire un nouvel atelier de fabrication, réalisé un local de séchage du jambon à l'air libre. Sous la houlette du père et du fils, réunis en 1992, la maison Laborie connaît encore une belle progression : la filière Lou Techou, projet de création

du cochon idéal supervisée par le technicien Jean-Pierre Pouget, se met en place ; un important grossiste de Rungis entre en scène ; des emplois sont créés. « À l'heure actuelle, nous fabriquons trois à quatre tonnes de saucisson, de quatre-vingts à cent jambons secs et de 100 à 200 kg de produits cuits par semaine », énonce avec fierté Laurent Laborie, qui, depuis le départ en retraite de Lucien, avoue avoir connu des passages difficiles. « Certains employés m'ont tenu sur leurs genoux. Il a fallu que je fasse mes preuves. » L'avenir, il le voit sereinement, ayant retenu les leçons de son père, qui « a toujours eu ses principes et misé sur la prudence ». De son côté, Lucien s'adonne à la chasse en solitaire, son fils étant plutôt porté sur le rugby. Au point de faire figurer deux joueurs de son sport favori sur l'étiquette du saucisson « Le Poutou », médaillé d'argent au concours général agricole 2009. (C. C.) n