

Ruralité

La Cerise sur le cochon : la terrine au goût de liberté

Installée en plein centre-ville de Prémery depuis 5 ans, la conserverie «La Cerise sur le cochon» est dirigée par Pascal et Delphine Leballeur. Originaires de la région parisienne, ils ont tout abandonné pour s'implanter dans la Nièvre.

«À 50 ans nous étions arrivés au bout de ce que nous attendions de nos emplois à Paris» explique Pascal, artisan et cofondateur de la conserverie La Cerise sur le cochon. «On nous a pris pour des fous quand on a présenté notre projet de conserverie à nos amis» raconte Delphine, artisan et cofondatrice de la conserverie. Installés à Prémery depuis 5 ans, «juste à côté de l'auto-école» précise Delphine, ils ne retourneraient à leur «vie d'avant» pour rien au monde.

La liberté n'a pas de prix

«J'étais responsable en sécurité informatique et Delphine était commerciale à La Poste, mais on ne trouvait plus de sens à nos activités» dépeint Pascal. De son côté, Delphine illustre avec humour «quand vous avez un bel appartement et que vous avez LE canapé et LA télé qui vous faisait envie, vous vous rendez compte que cela n'a en fait pas de valeur». En quête de but, ils



Delphine s'occupe de la gestion administrative, de l'étiquetage ou encore des livraisons et Pascal se charge de l'élaboration des recettes ainsi que de la cuisson... Mais, c'est ensemble qu'ils remplissent leurs terrines et les vendent sur les marchés.

décident de monter leur conserverie. «Toutes nos économies y sont passées, mais au final on ne regrette pas notre choix». Pascal acquiesce : «Certes, on n'a plus du tout le même train de vie, mais on a gagné la liberté de faire ce qu'on veut et ce qu'on aime».

Le temps de vivre

Cette liberté se manifeste aussi différemment comme l'expose Pascal : «Si on veut prendre deux heures dans la journée pour aider un de nos trois enfants, on le fait et on finira le travail un peu plus tard. Il n'y a plus de pression». Delphine poursuit : «Je me rappelle avoir un jour déposé un de mes enfants à l'école alors qu'il était un peu malade, car j'avais une réunion. Aujourd'hui, cela me paraît impensable et complètement saugrenu». À une autre échelle, elle explique s'être débarrassée d'un climat anxieux «on me demandait de faire des choses qui ne servaient à rien. Et quand je le faisais remarquer, on me disait tu cherches la petite bête... c'est assez lourd au quotidien. J'ai réappris à ne pas avoir la boule au ventre, à ne pas avoir de poids sur mes épaules ; en somme à mener ma vie simplement comme je l'entends».

Contraintes et remerciements

En laissant leur casquette de salariés derrière eux, ils ont endossé de nouvelles responsabilités avec les obligations qui vont de pair. «Nous n'avons jamais autant tra-

vailé, entre la préparation des conserves, la vente au magasin (le samedi matin), les marchés, les livraisons, les commandes, l'étiquetage... On ne compte plus nos heures» développe Delphine. Pour son époux et associé, Pascal, la comparaison avec leur «vie d'avant» est parfois rude «quand on retrouve nos amis de Paris, ils nous racontent leurs voyages, leurs vacances ou nous montrent leurs nouvelles acquisitions... et on se dit que nous, on ne peut plus faire cela. Mais, est-ce que c'est vraiment grave ? Je ne crois pas !» avant d'ajouter «ce qui est le plus précieux pour nous c'est de voir que nos produits sont appréciés et que nos clients nous disent quand on fait les marchés « Ah j'avais peur que vous ne veniez pas !» Pour moi c'est la plus belle des récompenses».

Le goût des autres

«Tous nos produits sont faits avec de la viande du coin, élevée en plein air, et d'autres denrées de la Nièvre. S'il y en a un qui ne vient pas de là, c'est qu'il n'est pas produit dans le département» insiste Delphine. La raison de leur volonté de proposer des conserves si spécifiques est que, pour eux «La Nièvre recèle de tellement de bonnes productions, il nous paraît normal de les utiliser car on ne voit pas les choses autrement. L'important c'est le goût !» Le positionnement de leurs terrines est haut de gamme, avec une particularité : elles ne



Il faut compter environ 6 euros pour une terrine de 120 g et 9 euros pour 200 g, en fonction des saveurs. La Cerise sur le cochon fait partie de la marque «La Belle Nièvre», regroupant d'autres produits du département.

Pourquoi la Nièvre ?

«Nous avons une maison de campagne à Clamecy, et cela nous a paru logique de venir dans la Nièvre. C'est un département qui est si riche avec la diversité de ses productions et la qualité de celles-ci. En plus, c'est un territoire magnifique !» précise Pascal. Avec Delphine, ils ont aussi une passion : la marche. «Elle nous permet de découvrir des paysages que nous n'avons pas encore eu le temps de parcourir» même s'il avoue : «on aimerait se promener un peu plus, car à cause de la crise sanitaire et la quantité de travail, nous avons un peu délaissé cette passion».

sont pas vendues en grandes surfaces. «Nous ne pensons pas que c'est l'endroit pour commercialiser nos conserves, car cela ne correspond pas non plus à nos valeurs de proximité avec le client. Et, de toute manière, nous n'aurions pas assez de bras pour assurer le stock nécessaire» décrit Delphine. Pascal rétorque «nous voulons voir les clients goûter nos produits et voir leurs yeux s'illuminer - même si en temps de Covid les dégustations ne sont malheureusement plus autorisées».

Le pot sans fond

Depuis un an environ, ils se sont aussi lancés dans un partenariat avec Les Jardins de Marigny. Ils transforment les légumes et autres fruits en soupes, confitures... «Nous voudrions approfondir cela pour proposer un peu plus

de diversité en plus des terrines de lapins, cerf, porc, veau, etc. que nous réalisons» ; voilà peut-être la raison de l'agrandissement du stockage en cours au-dessus du laboratoire. La Cerise sur le cochon a donc encore des idées dans le pot, et ce n'est pas demain la veille que le fond se fera voir.

CHLOË MONGET

La Cerise sur le cochon c'est...

1 conserverie faisant partie de la marque «la Belle Nièvre» au 15 Grande rue à Prémery (le samedi matin de 9 heures à 13 heures de mars à décembre).
1 site de vente en ligne : www.lacerisesurlecochon.fr/
40 000 terrines écoulées à l'année
2 passionnés de leur métier
2 petits chiens qui n'ont pas le droit de venir dans la boutique



Outre les soupes et confitures faites avec les produits du Jardin de Marigny, la Cerise sur le cochon propose également, dans la boutique, du vin de la Cave Nérot ou encore des bières de la Brasserie Robiche.

Passez un CAP à 50 ans

«On faisait clairement tâche» s'amuse Delphine. Avec leurs formations, les deux artisans ont dû passer un CAP Charcutier pour apprendre leur nouveau métier. «Quand vous n'avez jamais utilisé vos mains pour travailler, et qu'on vous dit : «tu fais ça et ça avec ton couteau et hop», vous vous sentez complètement largué» avant d'ajouter «surtout lorsque des petits jeunes de 17 ans le font sans aucun problème à côté !» Outre cela, Pascal et Delphine ont aussi dû porter leur projet devant le regard des autres : «personne ne pensait qu'on y arriverait, c'est dur de le supporter. Mais, on a tenu, on s'est donné les moyens de réaliser notre rêve, et on avait raison !» martèle Pascal. Leur volonté sans limite et leurs caractères attachants leur ont permis de faire un pied de nez à certains préjugés et de s'intégrer sans souci dans leur nouvelle vie.