

«Nous estimons que nous avons en quelque sorte un patrimoine à sauvegarder.»

Marie-France Blaise

9 Chaque semaine, neuf tonnes de saucisson sortent de l'entreprise installée à Florenville.

Les Salaisons Blaise fêtent leurs cent ans



Lundi 23 août 2010

Quatre femmes et un coup fin

Les salaisons Blaise, à Florenville, c'est d'abord une affaire de femmes.

Mieux, trois générations veillent à présent sur ce centenaire.

● Francis COLLIN

Dans le cochon tout est bon, mais alors, le saucisson, les amis! Demandez donc à la famille Blaise dont l'entreprise fête son centième anniversaire. Eh oui, voilà un siècle déjà qu'au fil des jours s'écrit une véritable saga familiale, dont le scénario met en exergue les salaisons maison et plus particulièrement le saucisson. Un saucisson que la fringante centenaire décline à mille et une saveurs.

«Oui, depuis plusieurs années, le saucisson constitue réellement notre cheval de bataille. Il constitue en fait quelque 70 % de notre production», confie Stéphanie Fontenoy, arrière-petite-fille de Maurice Blaise, fondateur de la société. Mais surtout troisième génération d'une véritable institution matriarcale.

Si Stéphanie Fontenoy, la cadette, a rejoint l'entreprise en 2003, lorsque cette dernière s'est implantée sur la zone artisanale de Florenville, elle partage les commandes de la maison avec sa tante, Marie-France. Mais sa maman, Françoise, qui gère avec sa sœur deux AD Delhaize à Virton et à Florenville, et sa grand-mère Andrée ne sont jamais bien loin.

Bien au contraire. Ce quatuor se retrouve plusieurs fois par semaine dans le commerce familial, place Albert I^{er}, à Florenville pour

y partager le repas concocté par son aînée.

C'est qu'à quatre-vingt-dix ans, la grand-mère dirige encore la manœuvre comme en ses plus belles années.

Depuis 1949, Andrée exerce en effet son talent dans la maison mère, y proposant toutes les spécialités et notamment celui qui

porte son sceau et reste le fleuron de la société, le saucisson à la bière d'Orval.

«Certains nous comparent à des dinosaures, lâche Marie-France Blaise. Ils n'ont pas tort. En fait, nous estimons, l'une comme l'autre, que nous avons en quelque sorte un patrimoine à sauvegarder. Peut-être sommes-nous la maison la

plus ancienne de la province dans ce métier, mais nous pouvons, en tout cas, nous targuer de proposer à notre clientèle des produits 100 % naturels, sans le moindre agent conservateur et fabriqués à l'ancienne, selon des méthodes vraiment artisanales. Mais cela ne nous empêchera jamais d'innover. C'est même notre credo quotidien.» ■



Stéphanie, Andrée, Marie-France et Françoise, trois générations, aux commandes des Salaisons Blaise.

VITE DIT

Coq dans la basse-cour

Au milieu des femmes, un (jeune) homme tout de même: Frédéric Ponsar, fils de Marie-France, vient partager le repas de midi. Lui, il gère un Spar à Jamoigne.

Pianiste

Sans la main de fer d'Andrée, les Salaisons Blaise n'auraient sans doute pas pris cette extension. Initialement, Georges, son époux, ne vivait que pour la musique. Et rêvait de vivre de son art à Paris.

Pas de pension

La passion pour son entreprise ne s'est toutefois jamais tarie par la suite, à tel point qu'il refusa de recevoir sa pension de retraite. Et continua de travailler jusqu'à l'âge de 92 ans.

Jusqu'au Congo

Ses produits, l'entreprise florentine les vend en majeure partie à la grande distribution. «Jadis, nous exportions aussi nos jambons par bateau en Angleterre et même au Congo, raconte Andrée. On les mettait dans des caisses en bois. Un jour, peu après l'indépendance, le bateau n'a pu entrer dans le pays. On est allé rechercher nos jambons à Anvers plusieurs semaines plus tard. Ils étaient toujours dans un état impeccable», insiste-t-elle, non sans fierté.

QUESTIONS À

Canard et camembert

Christian Dombret, vous êtes chef de production aux salaisons Blaise. Mais avant tout un passionné?

Oui, je vais fêter mes 65 ans. À 15 ans, j'étais déjà dans le métier. J'ai travaillé 37 ans dans la même maison à Noirefontaine. Je suis passé par tous les stades; j'ai tué les bêtes, assuré toutes les transformations. Chez Blaise, j'assure le suivi de toute la transformation.

Vous êtes aussi un défricheur...

C'est une passion. Je suis toujours à la recherche d'un nouveau produit. Dans l'entreprise, on me permet de pouvoir faire des essais. Et on se réunit à chaque fois pour goûter le résultat.

● Christian DOMBRET



Chef de production.

Quelle est votre plus belle réalisation?

Le saucisson de canard. Oui, 100 % canard. Il a d'ailleurs été récompensé d'un coq de cristal à la Foire de Libramont.

Notre saucisson au camembert est aussi très apprécié. Il a d'ailleurs reçu le prix de l'innovation au SIAL, le Salon des professionnels de l'alimentaire à Paris.

Quelle est votre rêve?

Proposer un saucisson allégé, avec très peu de sel, très peu de gras. ■ F. C.

Extension et IGP en cadeaux?

Si elles entendent pérenniser les recettes traditionnelles, les patronnes des Salaisons Blaise ne sont jamais en panne d'imagination. Que du contraire! Saucissons au vin, au miel côtoient les pavés au poivre ou au camembert.

En attendant peut-être le saucisson aux truffes pour célébrer dignement ce centième anniversaire.

Mais à court terme, deux dossiers intéressent plus particulièrement la famille. Le premier se trouve toujours pour le moment à l'étude auprès de la commission européenne et concerne le saucisson gaumais. Il s'agit de l'IGP (indication géographique protégée). Attribuée aux produits alimentaires spécifiques portant un nom géographique et liés à leur origine géographique, elle permet la protection de ceux-ci dans toute l'Union européenne. «Le cahier des charges a



Quelques neuf tonnes de saucisson sont produites chaque semaine sur le site florenvillois.

été approuvé par la Région wallonne, précise Stéphanie Fontenoy. On attend impatiemment le feu vert de l'Europe, car ce label constitue un avantage concurrentiel non négligeable.»

tiel non négligeable.»

Le second concerne les infrastructures proprement dites de l'entreprise familiale.

Les installations réalisées sur le zoning artisanal, un atelier de 1 300 m², s'avèrent en effet aujourd'hui trop étroites dans la mesure où la famille Blaise entend demeurer à la pointe de l'innovation: «Nous venons d'acquiescer une parcelle qui jouxte nos bâtiments afin d'y aménager, notamment, une nouvelle salle de conditionnement spécifique, sous atmosphère protectrice», précise Marie-France Blaise.

Le projet n'en est encore qu'à ses prémices, mais dans leurs plans, les patronnes envisagent la constitution d'une nouvelle cellule et donc, vraisemblablement, l'engagement de personnel supplémentaire.

Une certitude donc: ce n'est pas demain que les «dinosauriens» florentins passeront la main. ■ F. C.