

GRIGNOLS

Une famille, des canards, des dîners Sous les magrets, la paille

La Maison Bérano est devenue "the place to be" dans un contexte de proximité et circuits courts retrouvés après le confinement : le voisinage répond en masse, si bien que les touristes n'arrivent pas à prendre place !



Avec deux temps pleins et deux temps partiels pour aider à l'abattage, la Maison Bérano s'est développée dans un esprit d'hyper-proximité et a investi depuis trois ans le créneau des pique-niques hebdomadaires en été. « Le premier client, c'était le voisin d'en face, il est venu souvent et en a parlé. Le bouche à oreille est spontané. » (Ph. S. B.-T.)

La vue sur le château de Grignols est des plus champêtre, il trône au loin, perché sur la colline entre les bouquets de peupliers, et le soleil couchant ajoute à la magie d'un dîner sans chichi dans la vallée du Vern, à un jet de virages de l'A89. À l'entrée du bourg de Bruc, en cette fin d'été, les voitures sont garées en bord de route car le parking affiche complet. Ceux qui ont eu le tuyau de cette bonne adresse finissent par trouver place à l'une des langues tablées, mais il a fallu attendre son tour depuis juillet parfois : autant dire que les touristes n'ont pas toujours eu satisfaction, même en repassant par la case réservation avec insistance. « On a dû refuser du monde, on ne peut aller au-delà de 110 places. » Car c'est l'une de ces soirées que le voisinage adore, au point de venir plusieurs fois avec la famille et les amis. De mi-juillet à fin août, les tables se dressent le vendredi soir, prêtées par une commune ravie de cette animation. Depuis trois ans, la famille Bérano s'est lancée dans ces rendez-vous festifs pour prolonger la vente des produits fermiers à base de canards, qui font par ailleurs l'objet d'une visite-dégustation gratuite les jeudis d'été, en fin de journée.

Les ampoules multicolores s'allument sous les auvents aménagés à l'arrière de la propriété pour protéger les convives. Les boîtes de paille agencées en lisière d'installation permettent d'immortaliser l'heure de l'apéritif, moment bucolique autour d'une sélection d'amuse-bouche maison et d'un verre offert par le producteur de Bergerac fidèle au poste. Puis, vient l'heure du foie gras mi-cuit ou du cou de

canard farci, du magret à la plancha et ses pommes de terre grenaille ou du civet de magret, avec une longue hésitation devant les propositions de desserts. Plus d'une centaine de convives se sont armés de masques tandis que les tables se sont éloignées pour respecter les distances de sécurité : cette édition 2020 ne ressemble pas aux autres, mais la convivialité demeure. Tout comme la qualité constante dans l'assiette aux belles proportions et servie à la bonne température. Du travail de pro ; celui de deux générations de passionnés.

Bouche-à-oreille et voisinage

Entré à 14 ans chez Marbot, l'employeur phare de la vallée de l'Isle dans les années 50, Christian Bérano a été licencié à l'heure des plans sociaux dans le monde de la chaussure. C'était en 1986, après 30 ans de service : il a 45 ans et 1 200 autres salariés, dont son épouse, se retrouvent dans la même situation. Quelle reconversion envisager ? Ils se lancent tous les deux dans l'aventure du canard gras, avec des prévisions d'activité au minimum dans un univers qui leur est inconnu. Au départ, ils ne font que du gavage après réception des canards adultes et vendent cru à une coopérative. Ils comprennent ensuite que la plus-value passe par la conserve et ajoutent découpe et transformation. « À l'époque, on m'a pris pour un illuminé car c'était le lot des industriels. Beaucoup pensaient qu'il fallait un magasin à Périgueux pour vendre. » La qualité des produits attire les clients jusqu'à Grignols, l'initiative remporte un beau succès.

La conserve est toujours vendue par correspondance, mais la moitié de la production (4 à 5 000 mulards par an) est écoluée en cru, en proximité, y compris à quelques restaurants. « On découpe la bête pour celles et ceux qui se lancent avec les recettes familiales sans maîtriser ce que faisaient les anciennes générations. » Dès le déconfinement, les fidèles sont revenus aux provisions. « On travaille vraiment localement, sans passer par internet. »

Pascal Billat, son gendre, a travaillé dix ans avec lui avant de reprendre l'affaire. « Mieux que cette transmission, c'est pas possible : il est passionné, je suis à l'écoute. » Pascal a quitté un métier qu'il n'aimait pas pour se former dans les Landes et acquérir des compétences en conserverie via la formation professionnelle, avec des stages en Périgord. De quoi faire évoluer l'entreprise à partir de 1991. C'est lui qui a lancé ces pique-niques à la ferme ; et pense déjà à chercher la relève qui lui succèdera d'ici trois à quatre ans. « On fait au mieux, on a une renommée assise sur une fréquentation locale. Nous faisons aussi des marchés de Noël à Paris et à Lyon, sinon ce sont toujours les clients qui viennent à nous. »

Suzanne Boireau-Tartarot



Au loin, le château de Grignols, forteresse dont les parties les plus anciennes datent du XIII^e siècle. (Ph. S. B.-T.)

Je suis prêt à donner du temps pour transmettre
le savoir-faire que j'ai reçu et faire perdurer la Maison.

SHOT ON REDMI 7
AI DUAL CAMERA