

FAMILLE BARBÉ, MERDRIGNAC

Des ruches aux fûts

Le P'tit Fausset est un must de la région. Retour sur l'épopée 100 % costarmoricaine d'une authentique lignée d'apiculteurs et de cidriers.

Une allure à la Jean Gabin, l'œil malicieux sous ses cheveux blancs, Paul Barbé n'a rien oublié de ses débuts dans l'affaire créée par son père, Jean, au lendemain de la Grande Guerre. « A l'âge de 14 ans, en 1935, j'ai quitté l'école pour travailler avec lui. » Solidement campé sur ses 89 printemps, Paul jouit d'une paisible retraite au côté de Suzanne, à deux pas de l'entreprise familiale que Gilles, leur fils, dirige depuis vingt ans. Miel et chouchen sont toujours au catalogue de la maison, même si le cidre en constitue le produit phare ; celui des Barbé s'appelle « Le P'tit Fausset » (en gallo, prononcez Faousset) du nom de la cheville de bois sur le fût, que l'on ôte pour goûter le précieux liquide. Plusieurs fois médaillé au Concours général de Paris, il est le chouchou des bonnes tables de la région. Mais pas seulement... 15 % des 300 000 bouteilles annuelles s'exportent hors de Bretagne, jusqu'à Tokyo dans les crèperies de Bertrand Larcher.

Et dire que la cidrerie Barbé a failli ne jamais voir le jour tant son histoire doit au coup du sort... Retour à Merdrignac, début du siècle dernier. Jacqueline Rémy épouse M. Thébaud. Ce clerk de notaire a un hobby : quelques ruches disposées dans son jardin. En 1914, l'apiculteur amateur tombe au champ d'honneur, sa veuve convole en secondes noces avec Jean Barbé, tailleur. Ce dernier s'intéresse tellement aux abeilles laissées par le premier époux qu'il décide de faire son miel. Ouvert en 1920, son atelier, Aux Ruchers de Bretagne, produira du chouchen « Chamillard ».

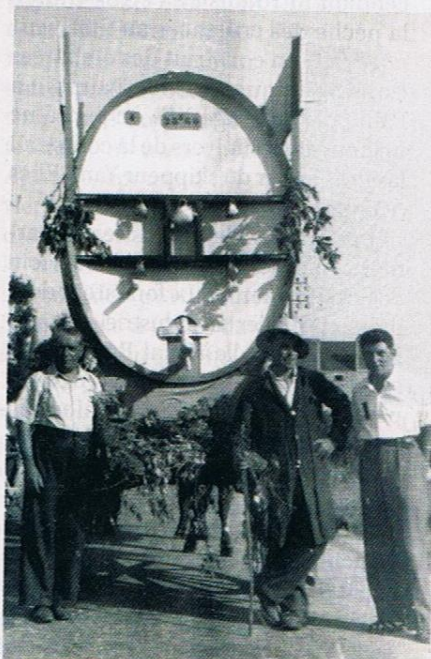
Le défi du haut de gamme

Été 1948. Nouveau clin d'œil du destin. C'est la canicule, les abeilles ne donnent rien, Paul se lance dans la production cidrière. Entre-temps, il a épousé Suzanne Chicot, issue d'une vieille famille merdrignacienne d'agriculteurs et de charrons. Père et fils pressent les pommes dans « l'usine », Suzanne tient les comptes

et la boutique. En 1958, Jean cède la place au couple qui reprend officiellement l'activité à son nom. « Nous avons travaillé de très longues années sans couverture sociale ! », témoignent-ils de concert. Sans rancune.

L'épopée Barbé aurait pu derechef tourner court à la fin des années 1980. A l'époque, les trois enfants de Paul et Suzanne construisent leur vie loin du « P'tit Fausset ». C'est alors que Gilles, technicien de maintenance chez Boloré, revient au bercail : « J'avais envie d'être à mon compte et de moderniser l'entreprise. » Son père ne l'accueille pas comme le messie : « Ce sont les clients qui m'ont appris qu'il était content que je lui succède. » Avec sept salariés, près de 500 tonnes de fruits transformées par an et une image où l'authentique le dispute au haut de gamme, Gilles a relevé le défi.

Chez les Barbé, les cuves en polyester ont remplacé les fûts de bois, mais l'antique presse de Jean trône toujours en hommage au passé. Et la quatrième génération fait ses premiers pas dans l'entreprise. Sébastien, 31 ans, travaille à temps partiel avec son oncle Gilles. Ce dernier est aussi le père de deux jeunes filles. L'ainée, Claire, veut intégrer une école de commerce l'an prochain. Pour un jour s'associer avec papa ? « On verra bien... ». ● L. D.



AUTHENTIQUE Le miel et le chouchen sont toujours au catalogue de la maison Barbé, mais le cidre est son produit phare. Ci-dessus, à g., dans les années 1950, Jean Barbé (à g.) et son fils Paul (à dr.). A dr., quatre générations, dans la boutique de l'entreprise familiale.