

Fabrice Loussouarn succède à Claude Saint-Blancard à sa conserverie de Magnan

La Sourbère en bonnes mains



Fabrice Loussouarn succède à Claude Saint-Blancard à sa conserverie de Magnan

Claude Saint-Blancard et son épouse Christine passent la main ! Depuis le 7 juin 2018, leur conserverie de La Sourbère à Magnan appartient à Fabrice Loussouarn et à sa compagne Adeline Charnet. Le Journal du Gers les a rencontrés le 9 juillet. Fabrice est loin d'être un débutant : né en 1969, il a travaillé 20 ans chez Foie gras Lafitte à Montaut (Landes) et chez Castaing Foie Gras à Saint-Sever (Landes), où il était directeur industriel. Et, ce qui ne gêne rien, il est titulaire d'un diplôme d'études supérieures spécialisées dans l'agroalimentaire. Tandis qu'Adeline était commerciale chez Delpeyrat, Duvernet et aussi chez Castaing.

Quelques caractéristiques de l'entreprise

Claude Saint-Blancard explique que La Sourbère a arrêté élevage et gavage en 2015. N'étant plus productrice de palmipèdes, elle n'est plus obligée de les vendre tous. En revanche, ayant choisi un producteur de confiance, elle sélectionne la matière première qu'elle veut. « Dans la filière palmipède, le producteur est le maillon le plus fragile », explique Claude.

Le travail à La Sourbère s'étale sur 20 semaines, de février à juin et de septembre à novembre.

Le magasin « très classe » de La Sourbère, situé près de la demeure des Saint-Blancard, accueillera les clients (1) jusqu'à ce que Fabrice et Adeline en aient créé un autre.

Les projets

Fabrice a trois projets pour cette entreprise qui est devenue la sienne :

assimiler le savoir-faire de Claude et Christine Saint-Blancard,

développer ses propres idées de recettes et il assure qu'il en a déjà,

ajouter à la marque « La Sourbère », la marque « L'Atelier d'Amélie » pour les épicerie fines.

Il envisage de recruter un(e) employé(e) dans quelque temps (Claude Saint-Blancard restaient seuls après le départ récent de leur unique employée).

Claude Saint-Blancard

Claude Saint-Blancard est une figure : il a commencé le travail de conserveur en 1975 et le gavage en 1983. Il a été président d'un syndicat de producteurs haut de gamme : Trésor des pays d'Armagnac.

On le connaît aussi pour ses rôles d'acteur amateur, tenus depuis longtemps dans des pièces de théâtre du Centre social et culturel le Clan. Comme « Henri IV » (dont il jouait le rôle) ou « d'Artagnan, illustre et mal connu », où il jouait le mousquetaire. « Sa verve gasconne naturelle seyait parfaitement à ces personnages », nous dit Gérard Temple, animateur de l'atelier-théâtre du Clan. À ces spectacles, il faut ajouter l'animation humoristique qu'il mettait dans les marchés, où il vendait ses produits, ses chants en occitan et sa gaieté communicative.

(1) Ouvert tous les jours ouvrables. Jeudi après-midi : dégustation. Une sonnette extérieure permet d'appeler. On y trouve du foie gras d'oie, tous les produits du canard (foie gras, confits, gésiers etc.), 13 plats cuisinés (canard aux pêches ou à l'orange) et même du confit de porc. Sans oublier la saucisse sèche de canard au foie gras...La vente peut aussi être faite par correspondance (05 62 09 16 67) ou par Internet (<http://www.vente-foie-gras.com/>).



Claude Sain-Blancard et Fabrice Loussouarn



Christine Saint-Blancard, Fabrice Loussouarn, Adeline Charnet et Claude Saint-Blancard au travail.



Parage des magrets



Un paquet de foies sous vide



Fabrice Loussouarn et Claude Saint-Blancard devant le sécheur refroidisseur



Devant une des machines (régulièrement entretenues)



Adeline Charnet et Claude Saint-Blancard devant la boutique



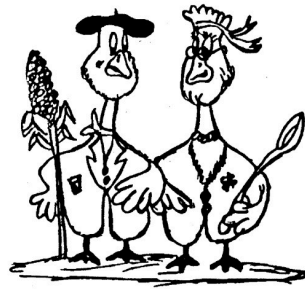
Adeline Charnet fait les honneurs de la boutique



Les produits



Les produits frais



Christine et Claude Saint-Blancard en palmipèdes - document communiqué par Claude Saint-Blancard