

Mardi 27 décembre 2011 à 06h00

Par **ALAIN BERNARD**

Périgueux

Les Chartroule, une dynastie sur le Marché

L'arrière-grand-père était charcutier ambulant. Milhac-Oie, tenu avec conviction de génération en génération, est un banc incontournable du Coderc.



De gauche à droite, sur le marché de Périgueux : Raphaël, Liliane et Jean-Louis Chartroule. (PHOTO JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET/ « so »)

Avec ses tables chargées de recettes, de canapés goûteux au pâté de Périgueux et de photos de la ferme prolongeant leur banc réfrigéré, les Chartroule auraient du mal à cacher leur passion familiale pour le gras.

À leur emplacement du marché du Coderc, face aux halles et à l'entrée de la rue de la Sagesse, une banderole éloquente, « Élevage au grain », rappelle même la grande fierté de l'élevage de Milhac-Oie, à Milhac-d'Auberoche, leur fief. C'est là que Raphaël, après des études agricoles, a repris la cinquantaine d'hectares du Château Le Roy, peuplés de 500 oies et appréciés l'été par les touristes.

Un banc tiré par un cheval

À la différence de son frère Christophe, devenu enseignant scientifique, il a suivi les pas de son père Jean-Louis et même développé avec lui un laboratoire moderne de traitement des palmipèdes.

Liliane, la mère de Raphaël, ex-institutrice qui tient très souvent le banc du Coderc, affirme, au milieu des boîtes de conserve : « Milhac-Oie est attaché à la tradition des recettes des grands-mères et évite tout procédé mécanique de reconstitution du foie gras. »

Oscillant entre charcuterie, élevage et marché, la saga des Chartroule remonte à l'arrière-grand-père François, qui était charcutier ambulant à Milhac-d'Auberoche. Il disposait d'un bâtiment qu'on appelait « la boucherie ». C'est lui qui se lança dans la vente à Périgueux, avec à Saint-Georges un banc tiré par un cheval.

Au gré des affaires, il commença à acheter des terres et à les exploiter. Son fils Louis (le grand-père de Jean-Louis) continua dans le même sens, tout en restant lui aussi charcutier jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.

Dans les papiers de famille, on montre ainsi comment les grands-parents éleveurs d'oies et de canards recevaient, d'aventure, des commandes de boîtes provenant, en 1935, de Bourgogne.

Après la guerre, les parents de Jean-Louis, Joseph dit Pierrot et sa femme Marie-Henriette, sont venus régulièrement l'hiver, au Coderc, vendre leurs oies. Jean-Louis et Liliane ont pris le relais en 1973 avec seulement, précise Liliane, « un changement d'emplacement en 2007 » ! Elle se rappelle comment, à la saison froide, elle confiait ses enfants Christophe et Raphaël à la poissonnière voisine pour qu'elle les fasse manger bien au chaud. Aujourd'hui, c'est une petite-nièce apprentie, Aurélie, qui rajeunit le banc.

« Nous sommes parmi les plus anciens du marché, comme par exemple les Laparre », lance encore Liliane. Mais Raphaël sait bien que le marché, si vivant, n'appartient pas, loin de là, qu'au passé.

Le pâté de Périgueux

Sur fond de concours annuel du pâté de Périgueux, il entretient ainsi une rivalité amicale avec un autre jeune producteur dynamique du marché : Quentin Marty, de Saint-Germain-des-Prés, plutôt tourné vers le canard.

Une motivation de Raphaël Chartroule reste la production de pâté de Périgueux, qui représente toujours 10 % du chiffre d'affaires de la ferme de Milhac. Avec son père Jean-Louis, il suggère « le côté à la fois noble et usuel de cet élément apprécié de la table périgordine, comme l'enchaud, permettant aussi de régaler les amis de passage ou les parents venus dire bonjour ».

Ils expliquent « vendre ce produit surtout à des clients aux racines périgordines, y compris des touristes ». Et avoir de tout temps approvisionné en pâté de Périgueux la famille de l'homme de lettres Marc Blancpain, entre Sarliac-sur-l'Isle et Paris.