

A Lorp-Sentaraille, le "tout maison" est une règle d'or

PHILIPPE FERRÉ REVENDIQUE LE STATUT D'ARTISAN BOUCHER

Vingt-trois ans que Philippe Ferré a endossé le tablier blanc de boucher. Vingt-trois années qu'il effectue le long circuit des "tournées" dans la campagne et la montagne couserannaises. Vingt-trois années au contact et au service de la population de nos villages... et douze ans derrière l'étal de sa belle boutique lorpéenne (en haut, à droite). Et toujours une même passion, celle de la qualité de produits "faits maison".

"En souhaitant m'installer à Lorp, tout en poursuivant les tournées*, j'ai donc décidé en 1993 de vendre également ma production bouchère et charcutière sur place, en ouvrant le magasin. Ce fut aussi l'occasion de mettre le laboratoire aux normes, afin de répondre aux exigences sanitaires de la profession". Des exigences qui ont été vite rejointes par celles du maître

Cambus, à Cadarcet, et les cochons de chez Rigal, à Cazères. Avec une telle qualité de base, je me dois de faire un produit artisanal, dans la tradition ancestrale qui fait toujours la réputation des métiers de bouche couserannais".

Alors, mardi et mercredi, Philippe Ferré et les deux bouchers qu'il a lui-même formés, Sébastien Sirgant (en bas, au centre), "dans la maison depuis 8 ans", et... son frère Daniel (en bas, à gauche), "arrivé il y a un an", s'attachent à la découpe et au travail de la viande (ci-contre, à droite), au retour de l'abattoir de Saint-Girons qu'ils avaient rejoint dès 6 heures du matin. Mais le jour le plus long de la semaine est le samedi, avec dès 4 heures (!), la fabrication des saucissons, saucisses, jambons ou boudins (en bas, à droite).

Et parce que "la passion de la tournée" a aussi gagné ses employés, Philippe, Sébastien et Daniel se partagent les kilomètres hebdomadaires, laissant le soin à Marie-Christine Ferré (ci-contre, à gauche), l'épouse du "chef", d'être le plus souvent "le sourire" de la boutique.

*Mardi: Castelnau-Durban (matin); Aubert et Moulis (après-midi).
Mercredi: Rimont, Lescure et Montjoie (matin); Alos, Caumont et Prat (après-midi).
Jeudi: Massat, Seix, Soueix et vallée d'Ustou.
Vendredi: Luzenac-de-Moulis, Engomer, Castillon, Audressein, Argein, Cescau, Lacourt, Alos....

des lieux. Concernant autant la qualité intrinsèque de la matière première, que celle des produits finis. "De l'achat des bêtes jusqu'à la vente de notre fabrication, en passant par la salle de découpe et le laboratoire de transformation et d'élaboration, la traçabilité est ici une règle d'or. Je n'achète que des animaux nés et élevés dans le secteur. Mes éleveurs-fournisseurs sont établis à Sentaraille, Lescure, Rimont ou Le Mas-d'Azil, principalement pour les génisses... les bœufs sont tous issus de l'élevage



Entreposer
au frais

*Cuisses
de canard
confites*

Fabrication artisanale

Poids net :

Entreposer
au frais

S.A.R.L.
Philippe FERRÉ

Allées des Tilleuls
09190 LORP-SENTARAILLE

— Tél. 05 61 66 79 49 —

*Cuisses
de canard
confites*

Fabrication artisanale

Poids net :

Composition :

2 cuisses de canard

Graisse de canard