

VOTRE RÉGION

BIOGRAPHIE Bonjour salaison, poules, canards...

“La mère Gaud”, un destin hors du commun

BALLAISON

La biographie de “La mère Gaud” vient de sortir : l’histoire d’une des femmes les plus connues du Chablais et qui, à 98 ans, continue de veiller sur les deux grandes entreprises familiales qu’elle a créées seule.

Un caractère bien trempé, une volonté de fer et, surtout, l’envie de ne s’en laisser conter par personne.

Née en 1914, Renée Gaud -son vrai prénom est Hélène mais tout le monde l’appelle Renée- découvre son père, guerre oblige, à l’âge de quatre ans. Issue d’un milieu modeste, elle quitte l’école à 11 ans, travaille là où elle peut, s’engage dans le maquis durant la Seconde Guerre, va soigner les blessés et traverse de douloureuses épreuves : la perte de son frère, décédé prématurément ; la séparation d’avec son mari qui la laisse seule avec ses deux enfants et des difficultés financières dues à un malheureux accident.

La salaison qu’elle fonde dans les années 50, comme une vraie pionnière, est vendue aux enchères. Elle la rachètera plus tard.

Mais le roman de la vie continue : à 53 ans, elle ouvre son premier poulailler. Aujourd’hui,



Renée Gaud avec son biographe Gérard Brandelet et son petit-fils Francis Gaud. Photo DL/CA.

d’hui, il est devenu “Baby Coque”, emploie 70 personnes à Ballaisson et Chambéry.

Chaque année, 140 millions d’œufs sortent de cet espace géant. Sous la houlette de son petit-fils Francis Gaud, le chiffre d’affaires atteint les 20 millions d’euros.

Autre défi, relevé pour ses 65 ans, quand tant d’autres partent en retraite : après les

poules, les canards... et tout ce que l’on, peut en faire. L’histoire démarre sous le feu de la cuisinière familiale.

« C’était un coup de tête devenu un coup de génie » explique Gilles Curtaud, désormais responsable de l’entreprise “La mère Gaud” qui emploie 15 personnes à Ballaisson et fabrique des foies gras, des pâtés et beaucoup

de spécialités pour le plaisir des gastronomes, de part et d’autre de la frontière.

Cette épopée familiale est avant tout celle d’une femme qui a su donner réalité à ses volontés : cela méritait bien un livre intitulé “On m’appelle la mère Gaud” écrit par son biographe Gérard Brandelet.

Catherine AEBISCHER

REPÈRES

L’AVENTURE CONTINUE

■ Parmi les nouveaux défis de “La mère Gaud” : les macarons à tout parfum, à commencer, naturellement, par le foie gras. Et quand ses deux enfants, Bernard et Jean-Pierre, lui suggèrent de se reposer, elle répond, tout naturellement, qu’elle a bien le temps.

SELON PIERRE BONTE

■ Pierre Bonte, bien connu des auditeurs et téléspectateurs, a réalisé la préface du livre qui se termine par ces mots “Chapeau bas, Madame Gaud”.

PETTIT-FILS

■ Francis Gaud, le petit-fils, est à l’origine de cette biographie surprenante, parue aux éditions Altal. L’ouvrage est tiré à 6 000 exemplaires et disponible en librairie ou sur le site : www.altal-editions.fr.

BIOGRAPHIE

■ Après une carrière professionnelle bien remplie, Gérard Brandelet réalise ici sa première biographie avec le soutien de Nickie Athanassi, agent littéraire.