



A La Francheville, Didier Villemain s'est fait de la gastronomie ardennaise une spécialité. Aux Saveurs d'Ardennes, son établissement, perpétue avec passion la tradition d'un savoir-faire ancestral.

Amoureux de son territoire, de son terroir et de son histoire, il met toute son énergie et son enthousiasme pour valoriser les Ardennes, dans le département et au-delà.

## Saveurs d'ici et d'Ardennes

**J**ambon sec des Ardennes, noix de sanglier, boudin blanc et noir, saucisson sec... Rien qu'en les prononçant, on a déjà l'eau à la bouche ! Alors imaginez un peu l'effet quand on découvre à l'intérieur de sa boutique tous ces produits... en chair et en os ! Pourtant, initialement, Didier Villemain aurait dû embrasser une autre carrière : de par la tradition familiale, il aurait dû être... garde forestier ! « Comme mon arrière grand-père et mon grand-père. » Le déclic se produit à 18 ans, alors qu'il travaille un été dans une boucherie-charcuterie pour se faire un peu de sous. Il comprend de suite qu'il veut en faire son métier. Après une formation agricole à Saint-Laurent et à Rethel, il obtient son CAP de boucher-charcutier. « J'ai complété par un Brevet professionnel à l'École supérieure des métiers de la viande à Paris et par un Brevet de maîtrise en boucherie. » Ce dernier diplôme lui donne le titre de maître artisan. Car aux Saveurs d'Ardennes, tout est fait de manière artisanale et tradition-

nelle, « comme dans le temps », reprend fièrement le patron. D'ailleurs, depuis peu, *Le goût authentique* est devenu le slogan de la maison.

Avant de se fixer à La Francheville, Didier tenait une petite boucherie à Tournes. « J'avais 24 ans et j'y suis resté pendant 10 ans. Ça m'a permis d'apprendre à gérer un établissement et de me faire connaître. » Puis, en 2007, il prend connaissance d'un bâtiment de 1.400 m<sup>2</sup> situé à La Francheville et dans l'attente d'un nouveau propriétaire. Plus grand, en partie équipé et idéalement positionné aux abords de l'A34, l'endroit est parfait : non seulement il peut



continuer son activité de boucherie-charcuterie, mais il se lance aussi sur de nouveaux créneaux. A commencer par un service de traiteur, qu'il propose bien évidemment à ses clients et, depuis peu, sur Internet, mais qu'il valorise également lors des grandes manifestations dans le département, telles que le Festival des marionnettes, celui de Sedan ou des 4 Fils Aymon, ou bien encore le rassemblement de tracteur pulling de Bouconville. Sur tous les fronts, Didier s'est même presque dédoublé cette année pour être présent à la Foire de Sedan et à celle de Châlons, sur le stand des Ardennes, où il faisait déguster aux nombreux visiteurs la cacasse et la salade au lard !

### Consommer et employer localement

Depuis bientôt 10 ans, il est aussi un fidèle du Salon de l'agriculture de Paris, « une formidable vitrine pour notre savoir-faire gastronomique. » En effet, il accueille chaque année plusieurs centaines de milliers de personnes. Et ce n'est pas tout : il sillonne maintenant les hypermarchés de la Marne pour promouvoir le département et ses produits emblématiques. « On a créé un stand de 24 m<sup>2</sup> floqué aux couleurs de la maison. Les gens sont de plus en plus demandeurs de produits sains, authentiques, élaborés selon un véritable savoir-faire ancestral. » Bien sûr, la qualité d'un produit dépend de sa préparation, mais cela passe aussi par une sélection rigoureuse des matières premières : « Les viandes que j'achète sont 100% ardennaises, se félicite Didier, et comme je travaille à partir de carcasses entières, je retiens ce qu'elles offrent de meilleur. » Rien qu'avec un porc, il est capable de confectionner jusqu'à 80 produits différents !

En tout, ce sont plus de 250 produits qu'on trouve dans sa boutique, les siens, mais aussi ceux d'autres producteurs : des sirops, du cidre, des liqueurs, du pain d'épice,



Les jambons sont salés à la main, selon une méthode ancestrale, puis séchés pendant au moins 12 mois, pour en faire ressortir le goût authentique

des confitures, du miel, des ardoises, du chocolat... La liste est plutôt longue ! « Ce sont les produits des copains d'Ardennes de France », explique le patron. Vous savez, ce label créé par le Comité départemental du tourisme qui valorise les productions et les producteurs locaux.

Depuis peu, il s'est aussi lancé dans la vente de produits régionaux sous la marque Aux Saveurs d'Ardennes. Au total, une cinquantaine sont proposés, comme les tripes au cidre ou le saucisson à la tomme des Ardennes.

Fort de ses multiples activités, son commerce n'a cessé de prendre de l'ampleur. Lors de son installation à La Francheville en 2007, Didier avait deux employés.

### « Les gens veulent du convivial. »

« Aujourd'hui, entre les bouchers, les charcutiers, les cuisiniers, les vendeurs et les préparateurs, j'emploie 20 personnes.

Toute ma main d'œuvre est ardennaise, qualifiée dans la salaison et issue de la filière artisanale, afin de proposer des produits de grande qualité. »

Sa passion du cochon, Didier aime la faire partager ; à ses clients, bien sûr, pour qui il a toujours une attention particulière, mais aussi à toutes celles et ceux qui en font la demande. En effet, il organise régulièrement des visites commentées de son commerce. Chaque semaine, entre 30 et 60 personnes viennent découvrir les techniques utilisées pour fumer le jambon, découper les viandes, préparer les saucissons ou confectionner le boudin noir. « Les gens sont fêrus de visites d'entreprises, souligne-t-il, mais ils ne recherchent pas

seulement le côté technique, ils veulent aussi du convivial et de l'original. »

Et dans ce domaine, Didier a l'art de surprendre : pour compléter une partie historique déjà riche en éléments (anecdotes, photos anciennes, vieux matériels...), il a constitué, petit à petit, une collection de petits cochons - près de 600 figurines ! - qui apportent au lieu convivialité et fantaisie. « Après la visite, on termine par une dégustation, généralement accompagnée de produits Ardennes de France. »

Et selon les demandes, le musée se transforme en salle de réception pour organiser un repas entre amis, une réunion dans un endroit atypique ou une soirée dégustation. N'hésitez pas à contacter le patron, il a toujours la solution !

Contact :  
ZAC du Grand Ban à La Francheville  
03.24.57.63.99

## Le Conseil général agit

Lors de son installation à La Francheville, Didier Villemain a bénéficié d'aides à l'investissement pour un montant de 29.000 €. En 2008, une nouvelle aide de 11.500 € lui a permis d'acquérir les matériels nécessaires au développement de son activité.



La Francheville  
Canton de Mézières-Est