

Anne-Laure et Rémi Louail

« Choisis un travail que tu aimes et tu n'auras pas à travailler un seul jour de ta vie ».

A une époque où l'emploi constitue, chez beaucoup de Français, un sujet d'inquiétude ou d'interrogation, tout semblerait devoir contredire cette parole de Confucius. Pourtant, est-elle si fausse que cela ? Aimer le travail que l'on fait, ce n'est pas ne rien faire, c'est, au contraire, trouver dans chaque moment de la journée une source d'épanouissement personnel. A cet égard, Anne-Laure et Rémi LOUAIL, vous êtes des exemples vivants de cette maxime. Et, ce ne sont pas les trois générations de Verriérois - car, oui, vous avez officié durant trente ans à Verrières-le-Buisson - qui se sont succédé dans votre magasin, la charcuterie de Paron, qui me contrediront, j'en suis persuadé !

Car s'il y a bien deux raisons pour lesquelles votre commerce était réputé, c'était pour la qualité de ses produits et pour l'ambiance chaleureuse qui y régnait. Un succès que l'on peut mettre conjointement à votre crédit, puisque que c'est bien grâce à l'association de votre savoir-faire de charcutier, Monsieur, et de vos talents de communicante, si j'ose le dire ainsi Madame, que la magie a opéré.

S'il y a bien un métier qui ne vous est pas inconnu, cher Rémi, c'est celui de charcutier. A l'image d'un célèbre Gaulois, lui-même, d'ailleurs, très amateur de charcuterie, vous êtes tombé dans la marmite tout petit. Après votre grand-père et votre père - auprès duquel vous avez effectué votre apprentissage-, vous êtes la troisième génération de la famille à exercer cette noble profession. Diplômes en poche, vous débutez votre carrière, en région parisienne, en travaillant auprès d'établissements de renom, notamment « Le Porcelet Rose ». C'est au cours de cette période que vous rencontrez une jeune femme, prénommée Anne-Laure.

Il faut souligner, chère Anne-Laure, que le commerce est un secteur qui ne vous est pas inconnu, car vos parents sont, eux-mêmes, commerçants. Vous décidez de suivre leur voie. Toutefois, lorsque votre conjoint vous propose d'ouvrir ensemble une charcuterie, ni une, ni deux, vous lui dites banco ! Un domaine, comment dire ... dont vous avez une expérience limitée, puisqu'à ce moment-là, vous êtes fleuriste. Bien loin d'être impressionnée, vous êtes fermement résolue à apprendre !

La décision est prise. L'envie est là. Il ne manque plus qu'une chose pour se lancer : une charcuterie ! C'est là que votre sœur, Monsieur, entre en scène. En effet, un beau matin, elle vous parle d'un magasin, dont les gérants ont un certain âge, dans la ville où, elle-même, tient une boutique de fleurs : Verrières-le-Buisson. Au culot, vous allez à leur rencontre. Le feeling passe. La vente est conclue. Votre nouvelle vie verriéroise débute le 16 juillet 1991 (date précise rapportée par Madame LOUAIL). Les rôles sont bien répartis : à monsieur le laboratoire, à madame l'espace de vente.



曉

Rapidement, la clientèle est au rendez-vous. Comme je l'ai évoqué, d'abord, parce que vous faites de la qualité votre obsession première. Vous avez à cœur de proposer le meilleur à vos clients ... Vos récompenses parlent pour vous, d'ailleurs : champion d'Europe du meilleur boudin blanc ; médaille de bronze du meilleur boudin noir ; ... En 2012, le Syndicat des charcutiers décerne à votre établissement le label QualiChef (distinction exigeant que 80% minimum de la production soit faite artisanalement). En 2021, la Chambre des métiers et de l'artisanat vous remet, monsieur, le diplôme de « maitre-artisan ». Des prix qui ne sont pas le fruit du hasard, car sans cesse, vous vous formez à de nouvelles techniques, à de nouveaux produits.

Une clientèle qui vient pour la saveur des produits et qui revient pour l'ambiance du magasin ! Je pense, chère Anne-Laure, que rien ne pouvait vous faire plus plaisir, car c'était là votre souhait : faire en sorte que chaque personne entrant dans la boutique s'y trouve immédiatement bien. Votre sens du service bien fait était largement reconnu par les Verriérois. Un service, parfois même trop bien fait, comme lorsqu'enceinte et à la veille d'accoucher, vous assuriez encore les dernières livraisons chez vos clients. Avec la charcuterie de Paron, vous avez su recréer cette atmosphère qui, désormais, n'existe malheureusement plus que dans certains commerces de petits villages. Un lieu où on peut s'arrêter quelques minutes juste pour discuter ; où les enfants ont droit à une petite attention (celles et ceux, petits ou maintenant grands, qui ont profité des célèbres gougères sauront de quoi je parle) ... finalement un commerce où vous n'êtes pas « juste un client ».

Vous avez su perpétuer l'histoire de ce lieu, car il abrite une charcuterie depuis 1890. En témoigne, à ce propos, le livre de compte, rempli à la plume, retrouvé par hasard dans le pigeonier situé derrière la boutique.

Aussi, au moment de transmettre les clés de la charcuterie de Paron à un jeune couple (que vous avez pris soin de présenter à vos clients et d'accompagner dans leurs premiers pas - il faut le souligner) ce 21 septembre 2021, j'imagine combien le pincement au cœur a dû être grand. Toutefois, après avoir pensé tant aux Verriérois, il est, aujourd'hui, temps de penser à vous.

Ce travail, Madame et Monsieur LOUAIL, c'est votre œuvre et vous pouvez en être particulièrement fiers.

Au regard de ces trente années de travail et de votre contribution au dynamisme de Verrières-le-Buisson, j'ai le plaisir de vous remettre, en mon nom et celui du Conseil municipal, la médaille de la Ville.

Félicitations !