



# La profession “de foie” de la Mère Gaud

À 98 ANS, L'ENTREPRENEUSE DU BAS-CHABLAIS PUBLIE SON AUTOBIOGRAPHIE. UN LIVRE À L'IMAGE DU PERSONNAGE : DIRECT ET SANS DÉTOUR.

Par **Éric Renevier**

« Je crois que le plus paresseux qui existe, c'est moi qui l'ai eu ! » Dans ses mémoires, la Mère Gaud, 98 ans aux prunes, assaisonne son défunt mari plus lourdement qu'elle ne sale ses foies gras. Tout en reconnaissant que lui ou un autre, ça n'aurait rien changé : « je ne serais restée avec personne. J'étais enragée. » L'époque y était sans doute pour un peu. Née en 1914, Renée Gaud n'a pas eu une jeunesse facile : au réveil des matins

d'hiver, à Ballaison (entre Annemasse et Thonon), la moustache paternelle est blanche de givre tant le froid et l'humidité pénètre la maison. Et à 11 ans, elle est extirpée de l'école. Sur le coup, élève dissipée et frondeuse, elle est ravie. Mais à travailler aux champs, elle déchant vite. Alors à 14 ans, elle retourne étudier à l'école d'infirmières de Thonon... mais tombe dans les pommes lors de sa première opération au bloc (une ablation d'un sein).



**On m'appelle « la Mère Gaud »**, par Renée Gaud et Gérard Brandelet  
Éditions Altal  
192 p - 15 €

Après avoir multiplié les petits boulots, sa vie d'entrepreneuse démarre en 1942, quand elle rachète une petite épicerie collée à la douane de la zone franche, à Ambilly. En pleine Occupation, on y trouve de tout : elle a le sens du commerce. Mais aussi celui de la Patrie : elle sert de “boîte aux lettres” pour le Maquis et de passeuse vers la Suisse pour les résistants en péril. Accessoirement, elle fait des enfants (en 1944 puis 1947) qu'elle n'allait pas, parce qu'évidemment elle n'a « pas le temps pour cela ».

### “COUP DE Foudre” POUR LE FOIE GRAS

De l'épicerie, elle passe à la salaison puis à l'élevage de poulettes et à la vente d'œufs. Bientôt ses deux fils, qu'elle a quasi réquisitionnés de force, feront de Baby Coque le leader régional. En 1971, elle monte à Paris, au salon de l'agriculture pour trouver une nouvelle calibreuse pour les œufs. Sur un stand, elle goûte un sandwich au foie gras : coup de foudre. Pour le plaisir, elle s'essaie à la production. Comme elle n'y connaît rien et que ça ne marche pas, elle finit par se décider à aller apprendre le métier, dans le sud-ouest, à 65 ans. Elle atterrit dans le Lot, chez... des Vietnamiens, moins protectionnistes de leur savoir-faire que les paysans du cru.

La leçon est profitable : ses foies gras s'arrachent sitôt produits. Alors elle crée une deuxième entreprise (La Mère Gaud), toujours à Ballaison. Que, malgré son célèbre coup de gueule, dans les années 1990, à la télé (avec Pierre Bonte, chanteur du terroir), elle finira par mettre aux normes européennes. Dans son labo d'inox et de carrelage, la société produit aujourd'hui 5,5 tonnes de foie gras par an, quasi tous vendus en direct, sur place. La voilà donc riche, alors ? Même pas. « Je vis toujours dans ma petite maison : quand t'essaies de prendre une casserole, il y en a deux qui tombent ! » Mais c'est un choix. « Je n'ai jamais cherché à accumuler de l'argent. Ce qui me motivait, c'était le besoin d'entreprendre. » Et tant pis pour les « paresseux » qui pouvaient croiser son chemin !