

## Elisabeth et Thomas Habert, artisans charcutiers à Mortagne au Perche

*Jeunes charcutiers installés à Mortagne-au-Perche depuis juillet 2006, Thomas et Elisabeth ont toujours été attirés par ce métier, qu'ils ont d'abord exercé en région parisienne, puis dans une charcuterie à la ferme dans le Perche. Ils ont rejoint Orne Terroirs cette année, soucieux de bénéficier d'un signe de qualité.*



### Entre Paris et le Perche, entre fabrication fermière et artisanale

Thomas HABERT, originaire du Perche (Authon-au-Perche), est issu d'une famille de cuisiniers et bouchers. Dès son plus jeune âge, il est attiré par les métiers de bouche. C'est finalement vers une carrière de charcutier-traiteur qu'il se dirige.

A 14 ans, il débute comme apprenti-charcutier dans l'Eure-et-Loir, puis, sur les conseils de son maître d'apprentissage, part sur Paris, pour voir de nouvelles techniques. Il y reste cinq ans et y rencontre Elisabeth, charcutière de métier également.

*« Nous avons ensuite envisagé un retour dans le Perche », confie Thomas. « Nous avons remarqué un élevage de porcs fermiers à Authon, que j'ai contacté. On m'a alors proposé d'y être responsable du laboratoire de transformations. Elisabeth y travaillait aussi, à l'atelier de production ».*

*« Après cinq années d'exercice très enrichissantes, nous avons souhaité nous installer à notre compte. Une opportunité s'est présentée, avec le départ d'un couple de charcutiers de Mortagne-au-Perche, Mickael et Anita Delogé, qui étaient également adhérents Orne Terroirs. Ce qui nous permettait également de rester dans la région.*

*Nous avons donc repris leur boutique en juillet 2006, et souhaité, un peu plus tard, entrer dans la démarche Orne Terroirs. »*

Thomas fabriquait déjà du boudin noir lorsqu'il travaillait à la charcuterie à la ferme. Le Boudin de Mortagne, recette spécifique, est aujourd'hui sa spécialité, comme celles des autres charcutiers de la commune. Mais sa recette d'andouille de campagne et d'andouillette fait aussi la renommée de Thomas.

Le couple Habert exerce aussi une activité de traiteur, à laquelle Elisabeth porte une attention toute particulière.

*« Nous prenons plaisir à remettre en valeur certaines recettes anciennes, traditions parfois un peu oubliées », précise Elisabeth, « ce qui ne nous empêche pas d'innover en proposant de nouvelles recettes ».*

### Un agrément Orne Terroirs qui porte ses fruits, un réseau d'échanges

*« Orne Terroirs nous a été présenté par nos prédécesseurs », précise Thomas. « Constatant l'attrait des touristes pour tout ce qui est lié au terroir, nous avons souhaité nous engager dans la démarche. C'est un signe de qualité et une façon de se faire connaître. C'est aussi un moyen de contrôler la régularité de notre produit. Nous aimons nous remettre en question ».*

*« Dans le cadre d'Orne Terroirs, nous avons pu rencontrer d'autres adhérents - agriculteurs ou artisans. C'est un échange bénéfique.*

*Nous avons ainsi participé au Salon International de l'Agriculture en 2008 et 2009, sur le pôle ornais de l'espace Normandie. Nous y avons cotoyé des éleveurs et producteurs cidricoles, avec lesquels nous continuons d'échanger. Par exemple, vous trouverez dans notre boutique les tripes fertaises de M. Mme Le Goff et le poiré domfrontais de M. Mme Brunet. »*

Des échanges et une solidarité à développer...

[Retour à la fiche du producteur...](#)