

GOURNAY-EN-BRAY. La charcuterie De Sousa distinguée dans le Gault & Millau

Cela ressemble à une consécration. Figurer dans le célèbre guide Gault & Millau, beaucoup en rêve. La boucherie-charcuterie De Sousa Carvalho figure dans la nouvelle édition, une vraie reconnaissance pour un couple qui officie depuis plus de 40 ans.

Nathalie et Lino ont de quoi être fiers. Leur boucherie-charcuterie de Gournay-en-Bray vient d'avoir les honneurs du guide Gault & Millau dont la nouvelle édition leur consacre une page entière. « Quelqu'un est venu à deux reprises à 15 jours d'intervalle et m'a demandé des produits que je ne présentais pas en vitrine. Il est reparti avec. Et quelques jours plus tard, j'ai reçu un coup de téléphone de Gault & Millau qui me demandait si je voulais figurer dans leur

guide. Ça s'est passé le plus simplement possible » avoue Lino, lui-même surpris de cette belle distinction.

« Ce n'est que du bonheur »

Surpris, pas totalement cependant puisque le boucher-charcutier avoue ne travailler qu'avec des matières premières nobles, la seule façon selon lui, de réaliser des produits de quali-

té. Mais Lino l'avoue également : il a un très bel outil de travail.

Levé à 4 h du matin et en action dès 5 h, Lino est un vrai passionné et cette reconnaissance le rend fier du travail accompli. « J'ai déjà été champion d'Europe d'une saucisse que j'ai créée il y a trois ans : la saucisse brayonne. J'ai également gagné la coupe de France du boudin noir et du boudin blanc » raconte celui qui a aussi fait partie du groupe qui a fondé la confrérie de la ficelle picarde.

Aujourd'hui, Lino ne souhaite plus se lancer dans des concours et autres défis. Son désir est de satisfaire au mieux sa clientèle au quotidien. « Je suis heureux d'être dans ce guide, mais la reconnaissance de ma clientèle reste ce qui me fait le plus plaisir chaque jour. Quand j'entends les personnes dire qu'ils ont envie de tout acheter, ce n'est que du bonheur » sourit le professionnel qui a formé 10 apprentis tout au long de sa carrière. « Le



Lino (à droite) ici avec son apprenti.

savoir-faire, c'est bien. Mais c'est important aussi de savoir transmettre » confie-t-il.

« Il faut être exigeant »

Lino est un homme visiblement heureux. Reconnu pour son travail, il est également apprécié des habitants aussi bien que des touristes. E s'il bénéficie désormais d'une vitrine nationale, ne croyez pas qu'il va attraper la grosse tête.

Non, Lino n'aspire qu'à continuer de faire des produits de haute qualité, comme il l'a toujours fait. « Vous savez, je fais toujours en sorte que mes étals soient impeccables. Pour la viande, si je ne suis pas satisfait du produit qu'on m'apporte, ça repart. Il faut être exigeant car les clients veulent payer le juste prix » conclut le boucher-charcutier.

Sébastien Aliome

40 ans de carrière

Arrivé à l'âge de 12 ans de Madère à Gournay-en-Bray en 1972, deux ans après son père, Lino doit apprendre le français. Ce sera chose faite en moins de 3 ans. À 16 ans, il devient apprenti toujours à Gournay. En 1985, il se marie avec une Ferriéroise et ouvre son premier commerce en 1989. « Ma

première boucherie était à Sainte-Geneviève dans l'Oise. J'y suis resté 3 ans avant d'ouvrir à Breteuil où je suis resté jusqu'en 2006. Ici à Gournay, j'ai acheté en 2010 ». Lino insiste sur le fait que toutes les boucheries par lesquelles il est passé existent encore aujourd'hui.