

## Saveur | Portrait : Marie-Paule Labarère, une histoire de cocottes et de cœur



**Seriez-vous capable de privilégier votre carrière au détriment de votre famille ? Marie-Paule Labarère, elle, répondrait certainement à cette question par une phrase du type « quand les poules auront des dents ! ». Après s'être lassée de son métier de communicante, Marie-Paule a décidé de tout laisser tomber pour créer un business 100% familial. Soudée, la petite équipe de producteurs partage une passion pour la volaille et les produits locaux. Propriétaire du Comptoir des Cocotes (rôtisserie à Saint Médard-en-Jalles), d'un restaurant à Mérignac et de la Nouvelle Ferme d'Antan à Saint-Laurent-Médoc, la famille a su s'organiser au fil du temps pour transmettre son goût des bonnes choses, même en temps de confinement.**

L'histoire de Marie-Paule Labarère est celle d'une reconversion professionnelle étonnante mais passionnée. Après avoir obtenu un diplôme BAC + 5 en communication publicitaire, Marie-Paule occupe plusieurs postes en tant que communicante dans l'administration et ensuite dans la grande distribution. Puis, le burn-out croise sa route. Face à cet obstacle, elle décide de changer complètement de vie. « J'habitais depuis peu de temps avec mon mari à Saint-Laurent-Médoc, raconte Marie-Paule. Je suis partie voir un ami qui tenait à l'époque la Ferme d'Antan, et je lui ai proposé de travailler avec lui. » Un an après cette rencontre, Marie-Paule rachète la partie commerciale de son ami, la rôtisserie, aujourd'hui connue sous le nom du « Comptoir des Cocottes » à Saint-Médard-en-Jalles. Elle a donc développé cette rôtisserie, accompagnée de sa mère et de sa fille aînée, Clarice.

Très vite, les choses s'enchaînent. Rejointe par Noémie, sa fille, et son compagnon Loïc, Marie-Paule ouvre le « Restaurant des Cocotes » dans le centre de Mérignac en novembre 2019. L'activité se développe et le projet commence à prendre forme. Début 2020, le propriétaire de la Ferme d'Antan à Saint-Laurent-Médoc la contacte pour lui proposer de reprendre la ferme. Après une discussion familiale (car chez Marie-Paule, tout se fait en famille), la maman poule décide de se lancer dans l'aventure. C'est ainsi que la « Nouvelle Ferme d'Antan » naît à Saint-Laurent-Médoc, au mois de février. On y trouve notamment des poulets, des poules pondeuses, des lapins et des pintades.

Ce qui passionne Marie-Paule c'est avant tout le terroir, le partage et l'amour de la terre. Son rêve et son but ultime : réussir à distribuer à un grand nombre de familles des produits fermiers et locaux. « Je veux prouver aux gens

qu'il est possible encore de manger des produits venant de la ferme et que ce n'est absolument pas incompatible avec la vie moderne », explique t-elle. Le « Comptoir des Cocotes » est une volaillère rôtisserie où l'on peut trouver des produits fermiers de bonne qualité. « Nous ne travaillons qu'avec des producteurs locaux et surtout nous voulions nous détacher de la rôtisserie qui propose uniquement des poulets labels rouges, pour essayer de remettre dans l'assiette un vrai poulet de ferme », explique la mère de famille déterminée. Elle est persuadée que ce poulet de ferme doit avoir sa place dans toutes les rôtisseries. « Cela demande forcément plus de travail et plus de suivi mais cela vaut la peine ». Le restaurant lui, se décline comme « un Comptoir des Cocotes urbain » à Mérignac.

## Une famille de producteurs

Travailler en famille, pour Marie-Paule, c'est une habitude inscrite dans sa culture, dans sa nature. « J'ai grandi dans le sud de la France où mon grand père était propriétaire et viticulteur, confie t-elle. J'habitais avec mon grand-père, ma grand-mère, mon arrière grand-mère et mes parents. Du côté de mon père, nous sommes d'origine espagnole et nous avons donc un fort sens de la famille ». Et puis, Marie-Paule ne s'en cache pas, elle est un peu mère poule et aime sentir la présence de ses enfants.



Même si leur passion commune pour les volailles et la nourriture est réelle, ce qui unit véritablement cette famille c'est un lien intime encore plus fort que le lien avec la terre. « La terre a toujours été un moteur chez nous et nous nous sommes réunis en famille pour faire vivre quelque chose en lequel nous croyions. Mais si la terre a pu nous unir, elle ne pourra pas nous désunir. » Les valeurs familiales de ces producteurs vont au delà d'une union stratégique. C'est avant tout une histoire humaine qui se construit autour d'animaux à plumes.

## Une activité repensée

Le restaurant de la famille de producteurs, récemment ouvert, a souffert de la crise liée au Covid-19. Mais Marie-Paule ne s'avoue pas vaincue et veut adapter ce commerce pour qu'il continue à vivre, différemment. « Nous allons continuer d'offrir des services de traiteurs, c'est certain, affirme t-elle. En revanche, peut-être que la salle du restaurant sera restreinte ». En tout cas, cela n'empêchera pas l'équipe des cocottes de proposer de la cuisine locale, traditionnelle et surtout de saison !

Face à cette crise, l'entreprise familiale a aussi développé un nouveau service face à l'annonce du confinement. « Au début, cela a été la douche froide, avoue Marie Paule. On s'est demandé comment s'organiser... Puis, je regardais les gens se ruer dans les supermarchés et j'ai été perplexe. Ma fille m'a expliqué qu'avec le confinement, les clients auraient des difficultés pour venir jusqu'à nous. » S'en suivent alors des discussions, des réflexions auprès de ses proches... L'équipe familiale décide enfin de proposer un produit de qualité à domicile. Les clients ont été très réceptifs. « C'est notamment très chouette pour les personnes âgées qui étaient des habitués, indique t-elle. Cette clientèle m'appelait souvent pour me solliciter. » Marie-Paule distribue aussi des fraises et des asperges d'un producteur de Saint-Laurent-Médoc. Pour éviter que les gens congèlent trop de produits, elle propose des livraisons chaque semaine avec son camion réfrigéré, parcourant la Gironde comme une globetrotteuse. « Je préfère revenir, le produit est meilleur dans ce cas » explique cette passionnée qui semble, de jour en jour, s'investir davantage dans ce qui lui tient à cœur.

Lucile Bonnin

*Crédit Photo : La Ferme d'Antan*

*Publié sur [aqui.fr](#) le 29/04/2020*

*[Url de cet article](#)*