

ÉCRITURE HAUTE COUTURE

---

Associés, *Terre adélice*

XAVIER & BERTRAND ROUSSELLE

« *Un frère est un ami donné par la Nature.* »

— Plutarque



**Q**ui entend ravir les goûts de chacun doit d'abord aiguïser les siens : si Xavier et Bertrand Rousselle – « *de Terre Adélice, et c'est tout* » – sont d'un cru généreux, c'est parce qu'ils ont mûri au soleil vermeil des familles nombreuses. Dans une quête qui conduira de Madagascar à Saint-Sauveur, du calisson à la praline, l'itinéraire du glacier bio Terre Adélice est de ceux qui s'achèvent aux origines, et aiguille les papilles vers les régals dont la Nature fourmille. Les desserts que les frères proposent d'ailleurs aux gourmands descendent de ceux qu'ils concoctaient dans leur sorbetière, sous la direction des tantes et grands-mères. Leur norme de qualité – « *on fabrique le produit comme si on allait le servir à des amis qu'on reçoit* » – est héritée de Marie-Claire la mère littéraire, férue d'ouvrages philosophiques propres à fortifier l'âme, qui alimentait le corps et l'esprit au moyen souverain de poules au pot et de gaufres inimitables : « *Elles étaient confectionnées avec de la levure de boulanger, qui les rendaient très légères, et la crème du lait de la ferme, qui se formait avec la pasteurisation. On pouvait en avoir jusqu'à une fois par semaine ; on était gâtés !* » Le duo d'ingénieurs ignorait pourtant tout de la composition du délice givré, et assume qu'il aurait pu conjuguer son futur dans la confiture : « *Mais on a suivi ce qui vibrait à l'intérieur. Il n'y a qu'à offrir un cornet à un gosse, son visage va tout de suite s'éclairer. Aujourd'hui encore, je ne saurais pas l'expliquer ; c'est à part, ça provoque le rêve.* » Et ces images d'Épinal d'un Xavier songeur, chapeauté de sa charlotte dans son vaste atelier, d'un Bertrand pragmatique, muni de sa calculette et dans son bureau toujours concentré, doivent se légender d'intentions autrement plus minimalistes : « *Le but était de monter une activité à notre compte qui nous permette d'en vivre, rien de plus. On ne s'imaginait pas Terre Adélice devenir ce qu'elle est aujourd'hui. Pour ça, il aurait fallu de l'ambition, et on n'a jamais été ambitieux !* » Une croissance d'une solidité que jalouerait le chêne, des paysans confiants venant allier leurs produits au diapason des saisons, des collaborateurs pouvant friser la centaine, et une panoplie de saveurs aussi bavarde que le binôme est économe en paroles – « *avoir autant de parfums, c'est marrant ! Y a un aspect ludique pour nous aussi !* » –, prouvent néanmoins que défaut d'ambition et sérénité retentissent parfois plus haut qu'une course aux étoiles effrénée.

Quoique les ingrédients de l'entrepreneuriat les aient nourris par les multiples racines de la famille, de l'environnement, et d'une première vie professionnelle, leur dosage nécessita un affinage que les deux frères ont apprécié à la lumière de la maturité. À commencer par leur père Antonin, ce directeur d'usine qui connaissait peu le repos, et dont la rigueur n'était pas satisfaite tant qu'il n'avait pas ciré les chaussures de sa progéniture. Xavier et Bertrand en captèrent cette attirance pour l'excellence réduisant les options scolaires au latin et à l'allemand : « *Les Rousselle qui n'étaient pas studieux, on s'occupait d'eux !* » Un atavisme contrecarré à l'occasion par Catherine l'aînée rebelle, en charge du second quatrain de la saga Rousselle lorsque les huit enfants débordaient les capacités d'une seule maman, et qui préfigura le bousculement des traditions culinaires par les créateurs : « *Mettre au point ces recettes inédites, c'était un jeu qui nous a longtemps divertis avec Xavier. Notre force a été de voir au-delà du conservatisme de la formation pâtisseries.* » Une rigueur toute scientifique, aussi, dans laquelle Xavier put se sentir engoncé – « *c'était un peu "fais ce que tu veux, mais sois ingénieur !"* » –, et Bertrand agacé alors que son idylle avait déjà éclos depuis ses seize ans : « *J'aurais voulu entrer dans l'école de ma femme, mais j'étais pris dans une autre de plus grande renommée, et je me suis retrouvé à cinq-cents kilomètres d'elle durant mes études supérieures !* » En attendant que Terre Adélice réunisse les moitiés, l'insouciance de l'enfance pâlit face au labeur. Une carrière dont les débuts ne furent pas sans déboire ; une trajectoire qui détonna avec Didier, le cadet exemplaire pour avoir tracé droit dans le sillon prestigieux du paternel. Fraîchement adoubé par l'actuelle Polytech Nancy, Xavier ferraila avec la sensation d'imposture qui l'étreignit au moment d'inspecter des plaques d'acier, et l'étouffement des perspectives bouchées par le béton : « *Quelques semaines après avoir commencé, cette boîte de région parisienne dans "l'engineering" sidérurgique m'envoie en Belgique. On vient me chercher en limousine noire à l'aéroport, puis restaurant chic et tout le tralala. J'avais envie de partir en fou rire ; je me disais "qu'est-ce que je fous là ? C'est pas moi, ça !" J'ai refusé le poste durant ma période d'essai parce qu'on me traitait avec trop d'égards ! Et je n'ai jamais plus vécu en ville depuis...* » Bertrand, dont le cursus à Toulouse l'avait préparé à soigner champs et pâtures davantage que des intrigues politiques, sauta lui d'une coopérative à une autre tandis qu'un insatiable conglomérat d'industrie consumait leur indépendance. Plus qu'un attrait pour cet art d'horloger qu'est la comptabilité, et une dynamique d'équipe bénéfique à la fibre taiseuse du duo, l'agronome se ficela surtout d'amitié avec son directeur à son arrivée en Touraine : « *Jean-Marie Paviot m'a prouvé que les relations professionnelles n'avaient pas à être subies ; il a aussi été déclencheur dans cette recherche de bonne entente au travail. Peut-être parce qu'il a su me montrer qu'il m'estimait pour ce que j'étais dès l'entretien d'embauche, et ce jusqu'à ce qu'on le mette à la porte manu militari pendant que j'étais en vacances.* »

Mais avant que les diplômes ne couronnent les efforts, avant que Xavier n'étanche sa curiosité dans les arcanes de la matière et que Bertrand ne se méfie du dogme chimique dispensé en école agricole, de premiers enseignements furent prodigués par un professeur muet faisant classe sur le tableau des paysages, et qui n'est autre que l'Ardèche. L'Ardèche, où ces jeunes vacanciers qu'on croirait aujourd'hui natisés du pays se levaient dans le pied-à-terre familial, coiffés d'une imprenable vue sur les Alpes. L'Ardèche, qui abrita les baguenaudes et les chiquenaudes des frangins ayant pour voisins Madame Valla et ses fromages au plafond : « *Elle avait sa cuisine, un couloir, de l'autre côté une étable où s'entassaient les poules, deux vaches et six chèvres. À l'ancienne !* » Les souvenirs affleurent aujourd'hui à la surface des soixante ans passés, et attestent la longévité du binôme qui plaisait d'être un peu devenu « *un vieux couple* » : les sessions de tir au ballon de Xavier, qui chagrinaient autrefois le lierre au mur et la main déjà bien verte de Bertrand ; cette énergie chahutante que le sportif invétéré à VTT déployait pour tracter ce dernier à l'assaut de l'altitude – « *il m'entraînait dans ses délires à vélo et me faisait littéralement suer ! Je me rappelle un Bourgoin-Saint-Agrève avalé dans la journée, en passant par un col à mille-deux-cents mètres. Les dénivelés ne l'effraient pas, aujourd'hui encore moins qu'à vingt ans !* » Une certaine frilosité envers le risque animalait déjà le second larron, lui le friand des tâches qui placent « *au plus près de la vie* » et font qu'une affaire tourne rond. L'aurore s'employait ainsi à traire les vaches, fourcher les foin, s'occuper ici des gallinacés et là des lapins, prémisses à ce dessein d'exploitation sur un lopin, que l'entourage aimant baptisa « *le Projet Bertrand* » : « *Être agriculteur, revenir à cette source-là, voilà qui m'intéresse ! J'ai toujours rêvé d'avoir ma ferme ; ce sera sans doute pour la retraite.* »

À la faveur d'un licenciement synchrone, les modestes appétences des Rousselle se logèrent dans un lieu qui l'était de même, et fondèrent Terre Adélice du haut de leurs quarante ans pour honorer leur précepte de résilience : « *N'importe qui suivant ses intuitions peut réussir, s'il va jusqu'au bout. La persévérance, c'est poursuivre en gardant les yeux ouverts.* » L'élevage caprin du beau-frère Alain s'investit d'un réchaud à sirop et d'une caisse de camion frigo dérobée à la vétusté, posée sur les parpaings en guise de surgélateur. Aux tours de surveillance d'un troupeau qui ne connaît ni samedi ni dimanche, s'ajoutèrent donc ceux des routes ardéchoises, sillonnées pour livrer ou démarcher selon la casquette de circonstance. Les inévitables coups de chaud que la chambre froide s'évertuait à susciter ressurgissent à l'unisson, et le fameux épisode de la panne inopinée, en pleine foire du 14 juillet, égaye autant les créateurs aujourd'hui qu'il menaça hier les espoirs des badauds. Certes, l'emblématique glace au chèvre eut tôt fait de remporter les suffrages et de captiver les regards de passage : « *On faisait des glaces, on faisait des fromages – eh, association d'idées ! Les gens rappliquaient pour essayer ça quand on sortait les boules ; ça créait le "buzz". C'est pour ce genre d'audace gastronomique que les chefs ont toujours aimé travailler avec nous !* » À cette époque où les cornets se vendaient presque à la criée par les fondateurs, la rocambolesque logistique tutoyait l'épique avec l'arrivée de l'été. Les enfants de Xavier et Bertrand, eux aussi arrangés en quatuors, accouraient aux gîtes exigus – « *on dormait au grenier, auquel on accédait par une échelle !* » –, loués à la saison afin de conserver cette main d'œuvre à portée de châtaignes à ramasser ou de fruits à éplucher. Régulier comme un fleuve dont la surface placide dissimule le débit, le succès de Terre Adélice finit, dix ans plus tard, par craqueler les murs trop étroits de la ferme où presque toutes les recettes s'inventaient – « *on n'a jamais trouvé celle qui contraint le chiffre d'affaire !* »

Les Rousselle prirent quartiers dans un fief symbole de leur démarche entière, ce moulinage ayant connu l'apogée du tissage puis les exodes vers de plus urbains brassages, auquel ils donnent renaissance : « *Le bâtiment n'est peut-être pas le plus optimal, mais il ne mobilise pas de terre paysanne et ne dérange personne... L'Ardèche, c'est les moulinages ! Ils ont marqué le pays il y a cent-cinquante ans ; tout le long des cours d'eau ils employaient les habitants du coin, et on y ramène du travail à notre tour.* » Une décennie de besogne impensable sans les rituels fraternels de cèpes cueillis et de bûches fendues dans de forestiers confins, sans les week-ends de ski que l'un préfère de fond et l'autre alpin, sans les épouses qui firent bouillir autant de marmites que les époux réfrigèrent de bacs à sorbets. Et sans la confiance d'Odile, la constance de Véronique, qui n'attendit pas une fiche de poste pour afficher son soutien : « *Nous avons partagé Terre Adélice avec elles depuis le démarrage. Alors que Véronique était seule avec les enfants à devoir travailler, parce que je ne rentrais pas de la semaine, elle y croyait véritablement. Elle n'a jamais douté.* » Changement d'échelle oblige afin que l'Ardèche soit goûtée par tous les Rhônalpins, les salons glaciers lyonnais puis grenoblois furent un bonheur pour les citadins, et un galop d'essai pour le fils de Bertrand – « *on envisageait ça depuis des lustres, mais c'est Guillaume qui s'est saisi du projet à bras-le-corps, qui a trouvé l'emplacement, qui a tout fait. Il est entré dans l'entreprise en créant son activité à vingt-sept ans.* » Mais l'envergure de l'aventure engendra malgré elle cette organisation stratifiée et statufiée dont les confrères s'étaient sauvés. Xavier aurait atteint une « *casure* » avec cette discordance, s'il n'avait pas enchaîné des lectures inspirantes : l'expérience de Favi, l'entreprise picarde libérée par ses soudeurs, résonne chez le Rousselle pour qui l'Humain est un nuage de points solidaires, et rappelle Rousseau par le socle de sa thèse – « *L'Homme est*

*fondamentalement bon.* » Bertrand, le « *gardien des clefs* » au trousseau sans cesse élargi, et dont la prudence fit longtemps prendre congés alternés aux frangins, accompagne la mue vers l'entreprise autonome du mieux que son perfectionnisme le lui permet : « *J'admire la bienveillance de Xavier envers les gens qu'il côtoie. Je me rallie derrière lui, je suis convaincu qu'il faut le suivre dans ce processus. Moi, j'ai un avis qui a un peu valeur de véto ; ça signifie que j'interviens trop et j'en ai conscience.* » Quand bien même la retraite approche à pas feutrés pour les fondateurs, l'esprit Terre Adélice ne saurait être laissé à la dérive, ou à la merci d'une machine pilotée par la cupidité. Outre Guillaume, cet esprit s'appuiera sur Jean Rey le fidèle collaborateur, Jean Rey le régent des principes qu'on ne transgresse à aucun prix : « *On l'entend rouspéter, dire "les jeunes veulent développer des produits à base de Mojito ; ils ont rien compris !" Jean vit notre quotidien depuis dix ans. Nos décisions, il en a fait un essentiel et une affaire personnelle. On sait qu'à l'avenir elles seront défendues !* » La transition peut bien s'effectuer avec son lot de frictions, et les « *masques tombés* » révéler les grimaces des incompréhensions entre collaborateurs, Xavier s'appliquera toujours à les soulager : « *Nous devons prendre conscience que l'autre n'est pas un bousilleur, et dépasser le stade de la critique pour travailler ensemble vers un but commun.* » Le résultat d'une médiation s'apprécie cependant à cette cohérence dont les frères ont fait une règle d'or : « *La mauvaise foi a tendance à me mettre en pétard, mais il suffit que je voie des gens commencer à fonctionner ensemble pour que ça aille tout de suite mieux.* » Quitte à ce que les dirigeants s'improvisent animateurs, quitte à contredire le penchant silencieux des deux cérébraux – « *on a l'habitude de réfléchir longuement oui, de discuter longuement, non !* » –, les idées de tous se mélangent l'espace d'une réunion qui se colore de gommettes. Ces vingt ans, qui surent prendre leur temps, ont conféré à l'entreprise une assise que de plus fainéants auraient bridée en moteur ronronnant. Mais chez les Rousselle, qui se sont toujours fiés à l'extérieur, la stabilité s'avéra un parfait prétexte pour tourner leur « *culture de décomposition du problème* » d'ingénieur vers l'intérieur, et pourchasser le vrai là où d'aucuns ne pensaient pas qu'il résidait du faux. À l'image de ce sorbet à la châtaigne récalcitrant dont la gageure semble bien lointaine, et ne trouve plus qu'un écho souriant dans les caprices gustatifs des originaux : « *Quand un chef nous demande une glace à la pogne, ça nous amuse de nous y atteler, même si on sait que d'un point de vue gastronomique, c'est pas terrible-terrible !* »

Rasséréiné par ce refus de facilité qui vaut les meilleurs oreillers, le cycliste, et poète qui s'ignore, sort alors son vélo de la vieille école retapée à Tauzuc pour prendre avec Odile les chemins de Mézenc. Là, les sapins emmantelés de neige dessinent des personnages aux cheveux de stalactites dressés ; la grande croix du sommet cherche à se cacher sous la brume et le vent à décrocher les grimpeurs, lorsque le panorama boude les photos. Par temps clément, un œil perçant y verrait peut-être, à l'ombre de l'ubac, cette ruineuse demeure qu'un petit seigneur occupait au XII<sup>e</sup> siècle. Bertrand s'y active désormais sur ces plantes vestiges d'une diversité menacée, avec la même méticulosité qu'il a témoignée envers l'entreprise : « *On lui doit une grosse part de la réussite de Terre Adélice ; je lui suis reconnaissant d'avoir partagé ces vingt années avec moi.* » Quand l'un, un peu râleur mais toujours concret, clôture son potager afin de protéger ses précieuses greffes des chevreuils et des sangliers – « *je peste, mais c'est pas mon grillage qui va arrêter un sanglier...* » –, l'autre, un rien idéaliste et plutôt discret, fouille tous les horizons afin de faire taire ses questions. Assurément, les Rousselle ont su redonner son lustre à un mot trop souvent galvaudé, eux qui eurent toujours pour premier partenaire l'environnement. Eux dont l'association ne pouvait se nouer que « *naturellement* ».

*Maison Trafalgar*