

Dans la région de Dieppe, ils exercent c

Ils et elles sont balaitiers, moutardiers, dentiste équin ou distilleuse. Partout dans la région de Dieppe, ces personnes exercent des métiers de passionnés de Royville, avec la balaiterie de Marie-Laure et Arnaud Gabriel, en passant par la moutarderie Dupont à Martin-Église.

Les époux Gabriel sont balaitiers

« Nous avons voulu faire des balais qu'on ne cache pas au fond d'un placard. »

Nettoyer, balayer, astiquer... Ce fameux refrain du groupe Zouk Machine trouve toute sa place dans la balaiterie de Royville, près de Bacqueville-en-Caux. Là, Marie-Laure et Arnaud Gabriel transforment depuis 2021 la paille de sorgho en toutes sortes d'objets : des balais bien sûr, mais aussi des balayettes, tapettes à mouches, petits pinceaux, balais décoratifs, brosses à légume, baguettes de jazz...

Plus que deux balaitiers en France

Et ne vous imaginez pas des balais en paille tout blancs : ceux de la balaiterie sont une explosion de couleurs. « Nous avons voulu faire des balais qu'on ne cache pas au fond d'un placard », sourit Arnaud Gabriel.

À l'origine, le couple n'était pas spécialiste des balais. « Avant, nous étions loueurs de matériaux de travaux



Marie-Laure et Arnaud Gabriel gèrent ensemble la balaiterie de Royville.

publics à Longueil, retrace Arnaud Gabriel. Cela marchait bien, mais nous étions dans une zone isolée, il y a eu un gros cambriolage et ça m'a découragé, donc nous avons vendu. » Vient alors l'envie de « faire un métier de ses mains ».

Puis par hasard, Marie-Laure et Arnaud Gabriel tombent sur une machine à fabriquer des balais. Ils se lancent alors « un

pari fou : on s'est dit que ce serait chouette de relancer ce métier », glisse Marie-Laure Gabriel. Le couple normand se forme après de l'un des deux seuls balaitiers de France, installé dans le Gard, près d'Uzès, et aujourd'hui à la retraite. « Il n'en vivait plus », précise Arnaud Gabriel. Alors, pour au contraire en faire leur gagne-pain, Arnaud et Anne-Laure Gabriel ont l'idée, entre autres, de colorer les balais

et de varier les produits. Ce qui prend forcément plus de temps : là où leur formateur fabriquait 20 balais par jour, la balaiterie de Royville en fait quatre.

L'entreprise du pays de Caux est la seule des deux balaiteries restantes à cultiver elle-même son sorgho. « C'est un agriculteur qui sème et nous récoltons », explique Anne-Laure Gabriel. Les artisans cultivent un hectare de cette céréale et

ramassent la plante à la main, entre la mi-octobre et la mi-novembre. Une récolte leur permet de fabriquer des balais pendant un an et demi environ.

Les balaitiers utilisent différentes variétés de sorgho. C'est surtout la paille qui les intéresse, puisque c'est cette partie qui part dans la fabrication des balais. Les grains, eux, sont réutilisés pour les prochains semis. En Normandie, cette plante est rare puisqu'elle demande un climat chaud pour pousser. La récolte est donc faite un peu plus tard dans l'année que dans le Sud.

Des visites guidées

Une fois le sorgho récolté et égrené, la paille peut être teinte, à partir de colorants naturels. Certaines couleurs demandent aux balaitiers beaucoup plus de travail, comme le noir ou cette sorte de bleu canard. « Nous n'obtenons pas toujours les teintes que nous voulons, des fois on peut être surpris », sourit Arnaud Gabriel.

Lorsqu'elle est sèche et prête à être utilisée, la paille est mouillée, puis liée avec du fil de fer au manche avec la tige de sorgho. Puis place à la coureuse à balai et enfin la presse à balai, où les balaitiers entourent leur création

avec du fil coloré. Les extrémités sont coupées à l'aide d'une trancheuse. Il faut environ deux heures pour fabriquer un balai.

Tout ce savoir-faire peut être admiré lors de visites guidées de deux heures. Et le moins qu'on puisse dire c'est qu'elles cartonnent. « L'été, c'est tous les jours », confie le balaitier. « Et en décembre, toutes les semaines nous avons des croisiéristes américains », ajoute Marie-Laure Gabriel.

Le couple vend ses créations dans son atelier à Royville, mais aussi en ligne, sur Internet. Les visiteurs peuvent par ailleurs découvrir l'étonnante collection d'objets et de véhicules en bois exposée sur le site de la balaiterie et que les balaitiers ont récupérés auprès d'un passionné d'ébénisterie dans la Manche.

Les produits de la balaiterie se vendent partout en France, en Europe et dans le monde : Suède, États-Unis, Japon... Au pays du Soleil-Levant, Marie-Laure et Arnaud Gabriel ont même exposé lors d'un salon où ils étaient les seuls étrangers présents. La preuve qu'avec un peu de fantaisie dans les balais, le monde entier ne rechigne pas à nettoyer, balayer, astiquer...

• Mathieu te Morsche

Les Dupont font renaître la moutarde

« Nous sommes partis d'une page blanche. »

La moutarde n'est pas que de Dijon, elle peut être aussi de la région de Dieppe ! Car c'est à Martin-Église, plus précisément sur la zone Eurochannel, que se trouve la moutarderie de la Maison Dupont. Elle est la seule de Normandie à fabriquer son produit avec des graines de la région.

À l'origine de cette entreprise, on trouve Élise et Richard Dupont, ainsi que leurs associés, Valentine Hebert et Christophe Romefort. Ensemble, ils ont fait renaître le métier de moutardier disparu en Normandie : la dernière moutarderie de la région, Bocquet à Yvetot, a fermé ses portes en 1992.

« Une envie d'être indépendants »

Les moutardiers de Martin-Église ont commencé leur aventure en 2021. « À notre quarantaine, nous avions envie de créer quelque chose, une entreprise, de tout gérer de

A à Z, du rangement au commerce, décrit Élise Dupont. Il y avait une envie d'être indépendants. »

Pendant la période du Covid, Richard Dupont commence à réfléchir à un projet. Il se penche sur les algues, mais laisse tomber l'idée. C'est lors d'un retour de Paris en train qu'il remarque, en descendant à Yvetot, une bâtisse en briques rouges. « Il a creusé l'histoire de ce bâtiment, a appris que c'était une moutarderie et a découvert la tradition de la fabrication de moutarde en Normandie », retrace son épouse.

De nombreuses régions fabriquaient, il n'y a pas si longtemps encore, leur propre moutarde : le vinaigre utilisé dans son élaboration provenait de la fabrication d'alcool, donc du cidre en Normandie.

De fil en aiguille, le couple, qui travaille dans l'industrie agroalimentaire, se rend compte de « l'incohérence » de la fabrication de moutarde en France, qui est majoritairement faite à partir de graines canadiennes ou ukrainiennes.



Richard Dupont a obtenu le titre de maitre artisan en 2024. Maison Dupont

Les Dupont s'associent avec deux agriculteurs, Romain Levasseur au Bourg-Dun et Thierry Dépreux à Avesne-en-Val, qui cultivent la moutarde pour eux.

« Depuis la disparition de la dernière moutarderie en Normandie, plus personne ne cultivait la moutarde pour ses graines dans la région », contextualise Élise Dupont. Une

récolte de cette plante, cultivée sur quelques hectares, permet de produire des pots de moutarde pendant plusieurs années.

80 000 pots par an

L'enjeu pour les moutardiers est ensuite de trouver un modèle « intermédiaire » : ne pas être « industriel », mais dépasser le stade de la confection de moutarde dans sa cuisine.

« Entre l'idée et le premier pot de moutarde, il y a eu un an », retrace Élise Dupont. C'est dans des locaux sur la zone Eurochannel que la Maison Dupont trouve finalement son bonheur. C'est là qu'elle stocke et fabrique la moutarde, grâce à un laboratoire. L'entreprise produit actuellement 80 000 pots par an et a pour objectif d'atteindre les 100 000.

« Entre la mise en macération et la mise en carton, il y a une dizaine de jours », explique Élise Dupont. Rien que la macération des graines de moutarde prend une semaine. « Nous avons décidé d'une macération longue pour que les arômes s'expriment », ajoute la moutardière. Après cette étape vient le broyage pour obtenir une pâte de moutarde, suivi de la désaération, pour enlever l'oxygène de la pâte, et enfin le dosage et la mise en carton.

Le pari des Dupont est une réussite. Richard Dupont a notamment obtenu le label de maître artisan. « Nous restons très modestes, rien n'est jamais gagné », tient à souligner Élise Dupont. Le couple se dit quand même satisfait de son travail : « Nous sommes partis d'une page blanche, c'est ça notre fierté ». Pour partager son savoir-faire avec le plus grand nombre, la Maison Dupont aimerait trouver un bâtiment plus grand, afin de pouvoir organiser des visites de son atelier.

• Mathieu te Morsche