

N3--

Terroir Catherine Manoël, confiturière des milliardaires

Dans l'atelier de Saint-Jean-du-Gard de Catherine Manoël, flotte une douce odeur de chocolat. Travaillé en gelée, il est destiné à des Japonais pour accompagner des sushis.

Car si la confiturière gardoise n'est présente que dans deux boutiques en Languedoc-Roussillon, à Nîmes et à Perpignan, les pots du Comptoir des confitures ont conquis la planète, à Paris, Moscou, Tokyo, Kobe, Dubaï, Montréal ou Québec. « Je suis plus connue à l'étranger qu'en France », avoue-t-elle avec une pointe d'amertume.

Depuis 30 ans Catherine Manoël travaille ses confitures avec la maîtrise et l'imagination d'un grand chef. Son décollage commercial, elle le doit au patron d'une compagnie de jets privés. C'est en découvrant ses confitures que le chef d'entreprise lui a demandé de servir sa compagnie empruntée par une clientèle internationale aisée. Séduits, ses clients les ont réclamées dans leur épicerie fine et depuis le téléphone n'arrête plus. De Saint-Tropez aux stations de ski les plus huppées, les trésors de la confiturière gardoise sont réclamés. Catherine Manoël en rit même, suivant au gré des commandes les déplacements d'une star française du cinéma ou encore d'un champion automobile.

Dimanche dernier, c'était une compagnie de croisière pour milliardaires qui réclamait une commande pour la prochaine escale d'un yacht dans le port de Nice. « Moi et mes clients nous sommes sur



Catherine Manoël dirige Le Comptoir des confitures à Saint-Jean-du-Gard. Photo Jean-François GALLIER

deux planètes différentes », s'amuse Catherine Manoël. « Ils sont dans des endroits où je n'aurai jamais les moyens d'aller. Et moi je suis dans mon atelier de 30 m². »

Derrière ses pianos, Catherine Manoël suit la cuisson de pommes vertes qu'elle est allée chercher le matin même chez un producteur du Vaucluse. Au mur, trône une photo d'elle à côté de Paul Bocuse. Le prestigieux chef étoilé lui a dédié la photo et l'a même fait passer à un magazine professionnel parlant de la qualité de ses confitures. La Gardoise n'en revenait pas quand elle a reçu 80 exemplaires de la re-

vue, envoyés par Paul Bocuse lui-même. « Je travaille en permanence sous son regard », explique Catherine Manoël, sensible à cette reconnaissan-

Les trésors de la confiturière connus grâce à une compagnie de jets privés

ce professionnelle. Qui n'est pas la seule, puisque ces confitures sont sur plusieurs tables de chefs étoilés. Elle a même réalisé une confiture avec Phi-

lippe Faure-Brac, une gelée de citrons jaunes et verts à la vodka pour un accompagnement de poisson. Dernièrement, un magazine japonais lui a consacré deux pages. Une fierté pour cette Cévenole de caractère qui fut dans sa jeunesse pilote de rallye officiel d'Alfa Romeo, finissant même 4e au championnat de France en 1987. Les cinq premières années, elle « pliera » 14 voitures. Les deux suivantes, elle totalisera 36 victoires sur 36 courses, sans casse. Une question de caractère. Comme ses confitures. ●

Thierry DUBOURG

Gamme Une symphonie de saveurs sucrées

La confiturière cévenole dispose d'une gamme de 500 confitures différentes. Mélangeant les ingrédients après avoir imaginé la recette sur un cahier d'écolier. Litchis (de la Réunion), framboises (d'Argentine) et pétales de roses (du Liban) ou encore confiture de figues pour accompagner un

noix et Roquefort avait été éliminée à Gard Gourmand. Elle a été un vrai succès au Japon. Chaque fois, les fruits sont choisis pour leur qualité chez les producteurs. Au besoin, Catherine Manoël prend avec elle un de ses pots. Et c'est toujours aussi efficace. ●

Les produits du Comptoir des

Les espoirs du Comptoir

Le Comptoir des confitures est désormais à l'étroit dans ses locaux de Saint-Jean-du-Gard. Et Catherine Manoël n'arrive pas à trouver où installer son nouvel atelier. La confiturière ne demande pourtant aucune subvention mais simplement un endroit où se poser. Et construire ses nouveaux locaux de 150 m² évolutifs, avec la création de quatre à cinq emplois. Tous les contacts pour l'instant non rien donné de positif. « Le premier maire qui veut de moi, je viens », explique-t-elle. Sur le Grand-Alès, dans le reste du Gard où même sur un autre département. Car Catherine Manoël est prête à jouer le jeu et faire profiter de ses contacts d'autres artisans. La semaine prochaine, ce sont des acheteurs japonais qui viennent voir les confitures de Catherine Manoël. « Il serait possible de faire beaucoup de choses », relève la Gardoise. Qui est prête à s'in-