



Lyonvadrouille Gourmand[®]

Le Magazine des Gastronomes

[Accueil](#)[Produits Gourmands](#)[Artisans lyonnais](#)[Restaurants de Lyon](#)[Rencontres](#)[Cuisiner](#)[Spécialités lyonnaises](#)[Les Recettes](#) [Chercher](#)

Luxe et Volupté

Avec les rêves aussi on peut faire des confitures. Il suffit d'ajouter des fruits et du sucre



Le comptoir des confitures

**CATHERINE
MANOËL**

CONFITURIER

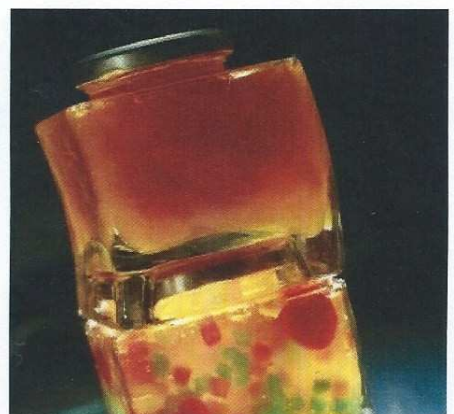
De l'amour, de l'audace
et de la Gourmandise

C'est avec une femme exceptionnelle que nous avons rendez-vous aujourd'hui. Catherine Manoël, magicienne Gourmande nous invite à pénétrer dans son verger extraordinaire.

Catherine est une passionnée. C'est un faible mot. Exigeante, en perpétuelle recherche de l'excellence, elle cultive avec amour l'Art de la Gastronomie au travers de produits tout à fait exceptionnels. Etablie depuis de longues années au coeur des vergers ensoleillés du sud de la France, elle se rend maintenant en Bourgogne, où l'authenticité et la richesse des paysages, des produits et des hommes sont sources de nouvelles inspirations.

Rencontre avec un Personnage hors du commun, haut en couleur, qui ne mâche pas ses mots et cache difficilement un coeur "gros comme ça" !

Avec son accent chantant du pays des cigales, elle répond à nos questions avec une sincérité et une gentillesse confondantes, s'émeut à la description d'un fruit gorgé de soleil, pousse un "coup de gueule" contre la "mal bouffe" qui sévit jusque dans la



confiture et nous raconte sa passion pour ce produit dans sa version la plus luxueuse.

L'école de la patience pour cette ancienne pilote de Rallyes qui conduisait des bolides et qui se penche pendant des heures sur des chaudrons de confitures...

Exigence et perfection

Lyonvadrouille

Catherine, Qu'est-ce qui vous a amenée à ce métier ?
Catherine :

La passion ! Je suis une passionnée, c'est une grande qualité mais c'est un gros défaut ! Je ne suis pas facile et mes fournisseurs le savent, je ne laisse rien passer...

Lyonvadrouille

Cela veut dire que vous êtes exigeante ?

Catherine :

Je suis en permanence à la recherche de l'excellence. On atteint jamais la perfection, mais on la cherche en permanence.

Je suis une insatisfaite chronique et je pique des crises quand la marchandise n'est pas comme je le souhaite ! Je suis perfectionniste et j'ai des exigences personnelles qui font que je suis malheureuse quand un produit n'est pas parfait.

Je fais des essais même le dimanche et tant que je ne suis pas satisfaite.. je jette et je recommence !

Lyonvadrouille

Comment choisissez-vous les fruits pour réaliser vos confitures ?

Catherine :

C'est très simple, je cherche le meilleur !

Je choisis les fournisseurs qui travaillent le Bio, l'agriculture raisonnée et les produits de terroir. Les fruits sont issus de l'agriculture française, à l'exception des agrumes qui viennent de la Réunion, ou d'Israël, toujours avec le même souci de produits d'exception.

De toute ma carrière, je n'ai jamais négocié le prix d'un fruit ! Souvent certains collègues me demandent pourquoi je m'embête à payer aussi cher.

On ne fait pas de bonnes choses avec de mauvais produits, c'est le prix à payer pour l'excellence. Quand mes clients dégustent une confiture de fraises, je veux qu'ils aient une fraise entière dans la bouche avec le vrai goût de la fraise comme on la mange dans son jardin !

Des fruits d'exception

Lyonvadrouille :

La confiture paraît un produit simple, des fruits et du sucre. Il en existe vraiment de mauvaises ?

Catherine :

Ah oui hélas.. il y a des confitures faites avec des fruits totalement périmés, il y a même des confitures sans fruits ! Juste de l'eau, des arômes et des colorants !

Lyonvadrouille :

Est-il facile aujourd'hui de trouver les "bons" fournisseurs ?

Catherine :

Non, ce n'est pas facile, et en plus je les malmène !

Quand je demande par exemple à un producteur lyonnais qui a une petite production de cerises exceptionnelles de me les ramasser entre 8h et 10h le matin ou en fin d'après midi, mais jamais le lendemain d'un jour de pluie.. ça ne m'amuse pas vraiment !

Lyonvadrouille :

Après le choix du fruit d'exception, qu'elles sont les étapes suivantes dans votre fabrication ?

Catherine :

Tous les fruits sont lavés, équeutés ou dénoyautés à la main. Cerises, Mirabelles de Lorraine, tout est fait à la main ! C'est la première étape. C'est très long et très minutieux, après dénoyautage par exemple, les cerises sont "remontées" à la main, pour que leur forme soit parfaite. Pour les oranges, je ne travaille qu'avec des BOLO ou LE GAMIN, la "rolls-royce" de l'orange.

J'en découpe les suprêmes. Si elle part en morceaux, cela veut dire qu'elle a un peu "trainé" chez mon fournisseur, alors je n'hésite pas à jeter. C'est un choix, je travaille lentement et je fais des petits volumes.

Vite, bien et gros volumes, ça ne marche pas ensemble. Ici, c'est lentement, bien et donc petits volumes.



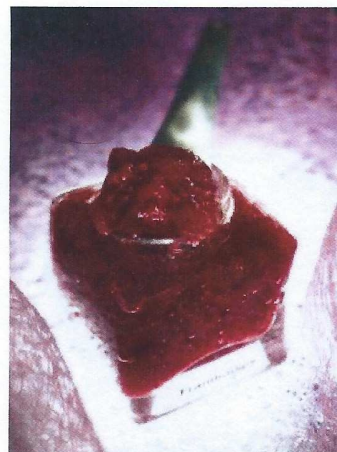
Des gelées de cristal

Lyonvadrouille :

Vous faites aussi de merveilleuses gelées ? Quel est le secret de fabrication ?

Catherine :

On coupe les fruits à la main en s'efforçant de les calibrer en cubes de 10x10. Imaginez le travail ! Je ne me sépare jamais de mon extraordinaire couteau "GLOBAL" ! Ensuite, on monte le sucre à la vanille ou à l'alcool et on procède à la cuisson, toujours "A LA ROYALE" ! Par de multiples filtrations, on cherche la transparence absolue, comme la "Tutti fruiti" par exemple où les fruits sont en suspension ou la "Gelée de Champagne aux truffes et or". Imaginez la difficulté pour faire tenir des feuilles d'or en suspension ! Des semaines d'essais insatisfaisants avant de toucher à la perfection.



Lyonvadrouille :

Dans vos gelées, il y a une palette de parfums incroyable !

Catherine :

Les gelées accompagnent tous les plats. De la gelée "chocolat caramel sel de Guérande" à la "Gelée de Champagne avec de l'or" ou la "Gelée citrons huile d'olive pignons de pin" et toutes les gelées pour accompagner le fromage, comme la "Gelée au vieux marc de Bourgogne" pour l'époisse, ou la "Courgettes poivrons épicés" pour les chèvres... Effectivement la liste est longue !

Lyonvadrouille :

Votre carte est hallucinante ! Combien fabriquez-vous de produits ?

Catherine :

Nous avons environ 500 produits, confitures, gelées, chutney, (qui ne sont pas à proprement parler des confitures et qu'on devrait plutôt appeler des "aigre-doux").

Mais entendons-nous bien, tous les produits ne sont pas disponibles en permanence puisque nous travaillons les fruits en saison. Alors il faut être patient !

Le sourire de Lucas



Lyonvadrouille :

Quel est votre plus beau souvenir ?

Catherine :

J'ai deux souvenirs fabuleux :

Le premier, c'est une rencontre avec **Paul Bocuse**.

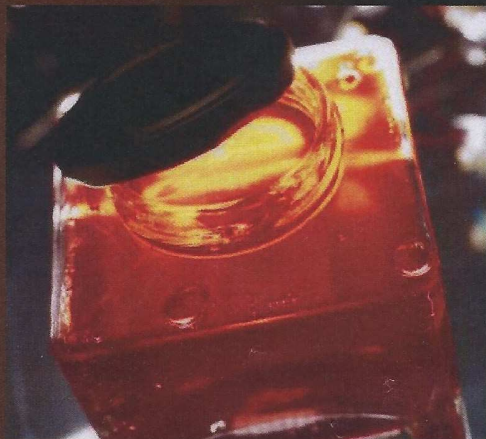
J'ai cru voir Dieu le Père ! Cet homme extraordinaire, charismatique m'a confortée dans mon idéal d'excellence.

Le deuxième, c'est un petit bonhomme de 3 ans, **LUCAS**.

Chaque fois que je termine une bassine, je revois

De l'or et des truffes

Groseilles flamboyantes



Où les trouver ?

Très prochainement sur Lyon.
On vous tient au courant !

Annecy

Le Comptoir de Mathilde

2 Rue Sainte Claire
74000 ANNECY
Tél : 04.50.52.90.22

COMPTOIR DES CONFITURES

5, rue du Mareau
10130 COURSAN EN OTHE
Tel : 03 25 76 58 04



Patience et cuissons ancestrales

Lyonvadrouille :

Après la préparation du fruit, on passe à la cuisson...

Catherine :

Il n'y a qu'une sorte de cuisson ici : "A LA ROYALE" !

Lyonvadrouille :

Qu'est ce que c'est la cuisson "A LA ROYALE" ?

Catherine :

Ce mode de cuisson est très ancien. Jadis, les anciens Chefs ayant servi dans les maisons Royales ont ouvert des "troquets". La main d'oeuvre ne coûtait rien à cette époque et ils pouvaient se permettre de faire des produits extraordinaires à peu de frais.

En fait, c'est une cuisson d'esclave ! Il faut plusieurs heures pour faire une cuisson.

Lyonvadrouille :

Pourquoi plusieurs heures ?

Catherine :

On prépare les fruits, lavage, équeutage, dénoyautage, puis on monte le sucre et l'eau à température.

On retire du feu et on pose les fruits, les fraises par exemple ou les framboises une à une dans le sirop.

On attend 20mn et on retire les fruits à l'étamine. (*tissu mince et souple fait de soie ou de fils*).

Le liquide a rougi.

On remonte le sirop en température et on y replonge les fruits un par un.

On recommence l'opération 7 fois, toutes les 20 minutes !

C'est un travail de galérien, mais la qualité est là, la couleur aussi, les fruits sont entiers, le goût inimitable.

LUCAS, assis sur le comptoir, une cuillère de confiture de fraises toute fraîche dans la bouche et qui me dit "Catherine..Sublime" !

J'en avais les larmes aux yeux ! Ce fut ma plus belle récompense et depuis ce jour, le bonheur de **LUCAS** ne m'a jamais quittée !

Histoire d'amour

Lyonvadrouille :

On ne trouve pas facilement vos produits dans le commerce. Est-ce une volonté de votre part ?

Catherine :

Encore une fois, je fais de la qualité, pas de la quantité !

Je ne peux pas et je ne souhaite pas faire de gros volumes. Mes clients apprécient cette confidentialité et d'ailleurs, souvent ils m'appellent pour me demander "Catherine, qu'est ce que tu nous cuis aujourd'hui ?"

Un peu comme s'ils se glissaient subrepticement dans ma cuisine pour savoir ce que je prépare de bon !

Quand je donne mes produits à vendre dans une boutique, je donne aussi ma confiance et si vous trouvez mes confitures dans une boutique, vous ne les trouverez pas ailleurs dans la même ville !

Je soigne mes clients, je les aide, je les conseille, c'est une vraie relation d'amitié entre nous, ceux qui vendent mes confitures les aiment autant que moi...

C'est ça aussi la qualité !

Merci Catherine !

Oui, c'est promis, nous irons en Bourgogne, nous plongerons dans ses chaudrons gourmands et pourquoi pas... nous la retrouverons bientôt pour un article très très gourmand.. mais chut ! C'est encore un secret !

Avec nos remerciements à Catherine Manoël qui nous a courtoisement adressé de magnifiques pots de confitures pour la réalisation de nos photos.

Reportage Lyonvadrouille - février 2012

CONTACTEZ-NOUS, DONNEZ VOTRE AVIS !

Mentions légales

Copyright 2011

Accès Réserve