

Page réalisée par Philippe Schilde

Catherine Manoël est Cévenole d'origine et cela s'entend à son accent ensoleillé. L'ex-DRH est venue du Gard pour installer son atelier de confitures dans le verdoyant Pays d'Othe. Là, elle peut cultiver sa passion pour le fruit. Tous les fruits. Ses recettes sont appréciées dans le monde entier.



Le show-room (hameau Le Mareau à Coursan-en-Othe) de la chef regorge de (bonnes) surprises.

Comptoir des confitures : le fruit d'une passion

Bocuse est louangeur. Le célèbre chef étoilé a craqué, il y a quelques années déjà, pour les confitures à l'ancienne mitonnées par Catherine Manoël dans ses chaudrons de cuivre. Il n'est pas le seul à se régaler et à prescrire ses productions artisanales puisque quelques stars font régulièrement — et fort discrètement ! — le chemin jusqu'au village de Coursan-en-Othe pour y trouver leur bonheur parmi des centaines de recettes de confitures (environ 400 compositions différentes) élaborées avec un expertise rare et une passion débordante.

Des bocaux de différentes tailles, tous très colorés, sont alignés sur les étagères d'un show-room particulièrement alléchant. On salive d'abord des yeux devant ces confitures "haute couture" superbement mises en scène par la propriétaire des lieux. Depuis deux ans, la patronne travaille sans faire de bruit dans une ferme qu'elle réhabilite pièce après pièce.

Venant du Gard, où elle a créé le Comptoir des Confitures il y a quatorze ans, elle a choisi en effet le minuscule hameau du Mareau, sis au cœur même du Pays d'Othe, parce que l'endroit est propice au travail dans la sérénité mais aussi à cette quête de perfection qui lui est chère. Catherine Manoël ne cache pas que



le prix de l'immobilier, moins élevé par ici, a participé également à son choix de s'établir dans l'Aube, à proximité immédiate de la région parisienne et de la capitale où elle va s'approvisionner et où elle peut rencontrer ses clients nationaux et internationaux.

Expertise et créativité

« Avec l'accès à l'autoroute tout proche, je peux aller facilement faire mes emplettes de fruits frais à Rungis, une à deux fois par semaine », souligne cette « autodidacte de la confiture » (sic), tombée dedans à l'âge de 9 ans. « C'était, révèle-t-elle, à l'occasion d'un séjour chez un oncle pâtissier en Avignon. La magie a alors opéré. J'ai eu moi aussi envie de concevoir et préparer des confitures

aussi belles que bonnes. La qualité du fruit et le savoir-faire acquis sont la clé du succès aujourd'hui. » En privilégiant des méthodes de préparation nécessitant beaucoup d'attention et quelques secrets de fabrication, Catherine positionne ses productions sur des marchés de niche.

L'ancienne DRH reconvertie artisanne peut satisfaire une clientèle très exigeante se trouvant dans la grande restauration et les épiceries fines, principalement. Que ce soit en France (une soixantaine de points de ventes) ou à travers le monde... Mais, bien évidemment, rien n'empêche le gourmet lambda de venir acheter en direct à l'atelier. La clientèle de Catherine Manoël devrait encore se développer à l'export. *« Je suis en passe de signer un important contrat de ventes vers les Etats-Unis et j'ai des touches sérieuses du côté des Emirats Arabes Unis », révèle-t-elle.*

Toujours volubile lorsqu'il s'agit de parler de son parcours et de son métier, elle avoue consacrer pas mal de temps et d'énergie à innover. Pour mettre au point une confiture au thé vert du Japon ou une gelée de truffe champagne et or, il faut en effet de l'inventivité et de la patience jusqu'à trouver les équilibres les plus subtils.

comptoirdesconfitures.fr