

Des confitures de l'Aube qu'on déguste à toute heure avec Intermarché

Fervent défenseur du circuit court, Intermarché met un point d'honneur à approvisionner ses magasins avec des produits frais et locaux. Les producteurs régionaux sont privilégiés, comme c'est le cas dans l'Aube, avec le Comptoir des Confitures.



Partager sa passion des confitures avec Intermarché

Aussi régressive que réconfortante, la confiture est un incontournable de nos tables, dès l'heure du petit-déjeuner. Soucieux de fournir aux consommateurs des produits frais et bons pour la santé, les magasins Intermarché s'engagent également auprès des producteurs locaux pour soutenir l'économie locale dans nos régions. Dans l'Aube, c'est [le très raffiné Comptoir des Confitures](#) qui approvisionne les rayons de plusieurs supermarchés – et leurs clients sont aujourd'hui adeptes des recettes savoureuses de Catherine Manoël. Formée à la prestigieuse école Paul Bocuse, Catherine Manoël détient le diplôme de Maître Artisan et a été reconnue « Producteur Artisan de Qualité », sous l'œil bienveillant d'Alain Ducasse et Joël Robuchon. Autant dire que ses confitures figurent parmi [les bijoux de la gastronomie](#) française.

Des recettes conçues dans l'Aube avec amour

Quand on lui demande de parler de son métier, Catherine Manoël est intarissable ! Cette passionnée du fruit nous explique : « *Je souhaite avant tout faire manger du fruit aux consommateurs, et non pas du sucre aromatisé ou coloré !* » Le ton est donné et l'on découvre que les recettes préparées [dans les ateliers du Comptoir des Confitures](#) ne contiennent qu'environ 44% de sucre (y compris le sucre naturellement présent dans les fruits). Une démarche naturelle et saine partagée par l'enseigne Intermarché qui prend soin de ses consommateurs. Au total, le Comptoir des Confitures propose 600 variétés de produits différents pour accompagner les gourmands tout au long de la journée. « *Nous avons des confitures pour le fromage, pour accompagner le poisson ou les viandes, mais aussi les desserts et les glaces... Nous proposons également une gamme de pâtes à tartiner de fruits : les « velours », pour les personnes atteintes de certaines maladies et qui ne peuvent pas consommer de fruits à grains ou pépins !* », raconte Catherine Manoël.

Des confitures d'exception pour la grande distribution

Désormais, vous pouvez retrouver les produits du Comptoir des Confitures dans plusieurs magasins Intermarché dans l'Aube. Au début inquiète par les commandes en grandes quantités de la grande distribution, Catherine Manoël explique « *J'ai vite compris que chaque magasin Intermarché avait un fonctionnement indépendant et aujourd'hui j'assure l'approvisionnement des magasins de Saint Juliens des Villas, Crenoy, Nogent-sur-Seine et Auxon.* » D'ailleurs, ces magasins ont été un soutien précieux pour la productrice locale et indépendante pendant la période de crise sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19. « *Les marchés auxquels je participais ont été annulés pendant plusieurs mois, les frontières étaient fermées et ce sont les commandes Intermarché qui m'ont permis de surmonter la crise.* » Les consommateurs de l'Aube ont ainsi pu continuer à profiter des délicieuses confitures de Catherine Manoël pendant toute cette période et ont ainsi contribué, eux aussi, à la sauvegarde de [cette petite entreprise de la région](#). Ou, quand la gourmandise n'est plus un vilain défaut, mais un soutien à l'économie locale...