

COURSAN-EN-OTHE. Catherine Manoel, maître artisan confiturier, a reçu la plaque Cristal et le trophée du Gault & Millau.



Catherine Manoel espère développer Le Comptoir des Confitures.

C'est de manière anonyme que les inspecteurs du célèbre guide Gault & Millau passent dans les entreprises, achètent des produits et attribuent les titres et recommandations. Catherine Manoel a reçu, en présence des élus de l'Aube et de l'Yonne, la plaque Cristal et le trophée du guide, dans la salle des fêtes de la mairie de Coursan.

1 % DES ARTISANS

Chantal Marquais, maire de la commune, a retracé le parcours de Catherine. « C'est avec un très grand plaisir et une vive émotion que nous vous accueillons pour reconnaître l'excellence d'un travail artisanal. » Et d'ajouter : « les artisans doivent avoir à cœur d'illustrer leur excellence, de démontrer leur capacité à créer, de répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs, c'est tout cela, Catherine, que tu recherches chaque jour. » Seul 1 % des artisans ont l'honneur de décrocher cette célèbre plaque et le trophée Gault & Millau, qui reconnaissent le talent et le savoir-faire des artisans. C'est la reconnaissance de « ton goût de la perfection, ta passion du fruit, ta ténacité pour décou-

vrir sans cesse de nouvelles saveurs, tu restes un maître-artisan mais tu es devenu une artiste de la haute gastronomie », continuait Chantal Marquais.

« EN HAUT DE LA PYRAMIDE »

À ce jour, Catherine Manoel, qui a installé son siège dans l'Aube en 2011 avec Delphine, compte plus de 650 confitures différentes. « Si je suis en haut de la pyramide aujourd'hui, c'est grâce à Delphine Riche qui, depuis 20 ans à mes côtés, me donne son savoir et m'a accompagnée dans les moments difficiles de l'entreprise », souligne Catherine Manoel, qui remerciait également Agnès Bouet et Sylvie Ancelin.

Les clients-revendeurs des confitures étaient représentés par Ombeline Equien, de La Une de Troyes, qui promeut tous les jours des produits aubois dans son petit magasin de la rue Champeaux. Et le maître confiturier de rappeler qu'Éric Plestan, président de la chambre des métiers de l'Aube, « a su voir en moi un artisan d'exception en m'attribuant ma qualification d'artisan et en soutenant mon dossier lors de l'attribution de mon diplôme de maître-artisan ».

Elle espère développer Le Comptoir des Confitures et voir grandir la structure dans l'Aube avec la construction d'un bâtiment. Des emplois en production, logistique et administratif pourraient être créés. Elle est par ailleurs « en relation depuis plusieurs mois avec le directeur général d'un grand groupe de luxe », venu dernièrement à Coursan-en-Othe, qui souhaite travailler avec l'entreprise.

UN APPEL LANCÉ AUX ÉLUS

Sa maîtrise du fruit intéresse aussi une banquière d'affaires franco-marocaine prête à financer au Maroc le développement de l'entreprise. Catherine Manoel remercie au passage le Département qui lui a proposé de se rendre en Châteauneuf, début 2020, afin de promouvoir ses confitures. Et Catherine n'a cependant pas manqué de lancer un appel aux élus : « En matière de travail, je pense être au top, mais vous, vous avez le pouvoir et vous pouvez m'aider pour m'installer plus durablement ici, dans ce département, car si je maîtrise l'art de la confiture, il vous suffit de demander à ma banque, ici présente, pour savoir que je suis fouschée ! » ■ **FRENCH DESTIN**