

PORTRAIT

Catherine Manoel, l'art de la confiture

COURSAN-EN-OTHE. Arrivée dans l'Aube en 2011, Catherine Manoel vient de recevoir le titre de maître-artisan pour ses confitures.

Catherine Manoel est arrivée à Coursan-en-Othe en 2011. À l'époque, elle cherchait une ferme isolée afin de pouvoir travailler à toute heure du jour ou de la nuit. Car son travail, c'est un peu toute sa vie. Créée en 2001 dans le Gard, son entreprise artisanale, Le Comptoir des confitures, est aujourd'hui reconnue, et même récompensée. En février dernier, Catherine est devenue « aspirant-confiseur ». En novembre, elle reçoit un appel d'Éric Flestan, président de la Chambre des métiers. Il l'informe

qu'elle recevra, quelques jours plus tard à l'hôtel de ville de Troyes, le titre tant désiré de maître-artisan, plus haut titre de l'artisanat français. Deux jours après l'appel de M. Flestan, un mail tombe dans sa messagerie, en direction du Collège culinaire de France. Ce dernier l'a en effet admise - à l'unanimité des chefs 3 étoiles - dans la catégorie artisan et producteur de qualité. Le mail est signé des deux coprésidents du Collège : Alain Ducaïste et Joël Rebuchon.

LE BON CONSEIL DE PAUL BOCUSE

Une revanche pour Catherine, travailleuse handicapée, qui est passée par des moments difficiles. Il y a quelques années, elle est victime d'un piratage informatique orchestré, selon elle, par un concurrent qui a utilisé son fichier clients. Elle dépose une plainte mais son chiffre d'affaires dégringole de moitié. Les nuits sont difficiles mais Catherine réussit à rebondir pour, finalement, mériter les titres glanés en 2016. De toute façon, le parcours de Catherine Manoel n'a rien d'un long fleuve tranquille. Pendant ces deux premières années, elle reprend des recettes apprises avec un oncle Compagnon du devoir lors de son passage dans sa boulangerie-pâtisserie. Elle vend alors ses confitures sur les marchés, en essayant notamment d'attirer les professionnels. Sans trop de succès. Ainsi, afin de développer le Comptoir des confitures, elle participe à des concours et des salons. Sur l'un d'entre eux, à Lyon, Catherine



Déjeuner des Cheffes, Catherine Manoel a tenu une soirée 2016 facile et réconfortante.

recontre Paul Bocuse. Il lui conseille de changer ses modèles de pots. Et ça marche...

À la fin des années 2000, son succès est devenu trop grand pour son petit local, où elle ne peut plus stocker les palettes de confitures à expédier. Il faut dire qu'elle produit 200 pots par jour, six jours sur sept. Elle recherche alors un bâtiment plus grand, et trouve son bonheur à Coursan-en-Othe en 2011.

COLLABORATION AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

Au départ, sa venue laissa songer quelques personnes du village. Car un artisan-confiturier dans un département où l'on trouve plus de céréales que de bananes, cela peut paraître incongru. Mais c'est oublier que le marché de Rungis se trouve seulement à deux bonnes heures de route. Rungis, le rêve pour Catherine, avec ses neuf pavillons de fruits et légumes et ses produits du monde entier. Son petit point de vente en pleine campagne est aussi un lieu de convivialité et d'échanges, permettant aux gens de passage de trouver un panel de confitures su-



Elle travaille avec 57 fruits différents.

périeur à 400 variétés, avec 57 fruits différents, de chutney et même de fromages. Ce n'est sur le gâteau, Catherine Manoel travaille en collaboration avec un très grand chef étoilé. Pour lui, elle a réalisé en exclusivité une collection de confitures et a créé un produit d'exception pour les fêtes de fin d'année 2016, qu'il a mis à sa carte. Même si son activité est floris-

sante, Catherine a encore des projets. Par exemple, elle souhaite ouvrir une structure ouverte de vente directe avec des artisans et des producteurs de qualité. ■

RENCE BÉTON

Le Comptoir des confitures, 5, hameau Le Mareu, Coursan-en-Othe. Ouverture le samedi et le dimanche de 9 h à 18 h ; les autres jours sur rendez-vous au 03 25 76 58 04 ou contact@comptoirdesconfitures.fr.

DES CLIENTS VENUS DU JAPON

Le succès du Comptoir des confitures attire les convoitises. Catherine Manoel aurait pu répondre aux sirènes des franchises et mettre son savoir-faire à leur service. Mais la Cécéole, au caractère bien trempé, a toujours refusé de produire au nom d'une franchise ou pour une maison agro-alimentaire de luxe. Elle préfère voir grandir son entreprise modestement en vendant des confitures artisanales, avec des fruits entiers, afin que ses clients consomment du fruit et pas du sucre. Une méthode qui plaît aux clients, dont certains viennent de très loin. Un jour, elle a en effet reçu la visite de cinq Japonais, qui repartirent ravis. Les Asiatiques lui auraient dit : « On ne peut pas dire que les confitures du Comptoir des confitures sont les meilleures mais elles sont uniques ». Les palettes sont ensuite parties pour Kobe au Japon. Désormais, Catherine a des clients en Autriche, en Belgique...