

Profession *fromager*

>> **Catherine Manoël**

Des confitures sur mesure pour les fromages

Au Comptoir des confitures, on ne trouve pas de boutique, mais un atelier d'environ 50 m² où la confiture est préparée dans des chaudrons en cuivre. Catherine Manoël y invente, depuis deux ans, de savoureuses recettes aux fruits entiers. Sa dernière création pourrait faire date : *"Je suis une très grande amatrice de fromage, j'en consomme à titre privé deux ou trois kilos par semaine. Pour les accompagner, j'ai eu l'idée d'une gamme de confitures peu sucrées"*.

Elle a goûté quelque 350 fromages et réalisé de très nombreux tests (*"En moyenne, il faut compter quinze à vingt essais par confiture"*) avant de proposer, à ce jour, une trentaine de recettes dédiées au fromage. La toute première, une confiture de poires, noix

et roquefort, à déguster avec le produit du même nom, a été boudée au *Concours du Gard gourmand* avant d'être chaleureusement adoptée par les critiques gastronomiques. Ses petites sœurs n'ont aujourd'hui plus rien à lui envier : citons ainsi la *Gelée au vin doux et arômes de tabac* (à savourer avec les fromages persillés), la *Confiture de figues au cumin* vouée au munster, la *Confiture de melon au muscat* pour les chèvres, ou encore la fastueuse *Fraise entière parfumée au jus de framboise et au vinaigre balsamique*, à consommer avec un brillat-savarin. Passionnée par la texture des aliments et les mariages de saveurs, Catherine a déjà conquis des détaillants parisiens et une clientèle japonaise, sans pour autant devenir célèbre dans son



propre département : *"À Saint-Jean du Gard et dans la région, mes recettes étonnent encore. Elles sont le fruit d'un long travail. J'ai déposé chaque produit auprès de l'INPI et espère maintenant convaincre les amateurs de fromage des possibilités offertes par ces rapprochements sucrés-salés"*. Il leur suffira de goûter. ■ **F.B.**