

Confitures haute couture pour vedettes et tables étoilées

Parrainée par Paul Bocuse, la Gardoise de Coursan-en-Othe est devenue la confiturière des vedettes, des milliardaires et des gourmands qui connaissent l'adresse...

C'est une grande ferme oubliée dans un hameau perdu de Coursan-en-Othe. Pourtant, certaines vedettes du Tout-Paris n'hésitent pas à venir spécialement de la capitale. Et à opérer de vraies razzias. Il y a de quoi : quatre cents confitures haute couture les attendent dans un improbable showroom. Pêches Bourbon, oranges Grand-Marnier, abricot noix de coco... sans oublier des pots stars comme la tutti frutti – une farandole de fruits entiers en suspension – et la mirifique gelée de truffes et or, idéale sur le foie gras. Les actrices Léa Drucker, Charlotte de Turckheim et Geneviève Page mais aussi Leila Bekhti, l'égérie de L'Oréal, font partie des habituées. Tout comme Édouard Baer, « un vrai poème » à en croire Catherine Manoël qui a surnommé Davi Sardou « M. Abricot ».



« On enlevait les filaments d'orange à la main »

« Je suis plus connue à l'étranger qu'en France », ironise cette ancienne pilote de rallye d'Alfa Romeo. Après des études de médecine avortées, cette directrice de ressources humaines d'une grande entreprise de nettoyage s'est entiché des petits chaudrons en cuivre. Il faut dire

qu'elle est tombée dedans toute petite. « En été, se rappelle cette Cévenole de 57 ans, ma mère m'envoyait travailler chez mon oncle. Paul Lapière, était compagnon boulanger-pâtissier à Avignon. J'y allais avec ma mobylette jaune. Il me faisait équeuter les fraises, trancher les abricots, peler les fruits... On enlevait les filaments d'orange à la main... Et je prenais sept kilos chaque été... »

« J'ai toujours continué à faire des confitures. J'ai créé Le Comptoir des confitures à Saint-Jean-du-Gard en 2001. J'en ai fait ma seule activité dès que c'est devenu rentable, en 2004 », raconte Catherine qui s'est retrouvée « parrainée » par Paul Bocuse ! Le célèbre chef étoilé, ayant apprécié ses nectars, a décidé de la promouvoir tout en lui conseillant de changer son packaging. Ce qu'elle a fait en se rendant chez un verrier vénitien de Murano. Ses superbes pots en verre ultra-blanc garnissent désormais les tables étoilées et d'autres temples du luxe. Le patron d'une compagnie de jets privés lui a en effet demandé de sustenter ses clients internationaux. Des clients très aisés qui, séduits à leur tour, l'ont sollicitée... Catherine Manoël est devenue la confiturière des milliardaires fournissant yachts de croisière, luxueuses villas de la Côte d'Azur, stations de ski huppées, galeries d'art et épicerie fines à Moscou, Tokyo, Du-

baï ou Paris. « Dans certains points de vente, mes pots se retrouvent à plus de 20 €. Cela me met en colère mais je ne peux rien faire. Ici, au moins, tout le monde peut acheter », tempère Catherine qui vend ses nectars fruités de 1,20 € les 70 g à 8 € les 375 g. Elle ne regrette pas son installation dans l'Aube : « Je cherchais un grand bâtiment. C'était trop cher dans le Gard, à Lyon aussi... En Provence, c'était pire. Et puis, je suis tombée sur la photo de cette ferme », se souvient Catherine. « L'ancien maire, Luc Lorne, et le président du Medef, Didier Duchêne, m'ont beaucoup aidée. Maintenant, j'espère développer ma société. J'ai un projet de partenariat avec un importateur américain. C'est un gros contrat de 1 M€... »

Thierry Péchinot



Parmi les pots stars : la tutti frutti - une farandole de fruits entiers en suspension - et la mirifique gelée de truffes et or...