

Catherine Manoël déconfiner ses confitures

Comment réussir à vendre ses confitures de haute couture quand la plupart des clients habituels ont fermé leur porte ? Grâce à la solidarité locale.

Le Comptoir des confitures, c'est un peu comme de la haute couture en pot. « Ce n'est pas un produit de luxe », se défend pourtant Catherine Manoël, qui est venue installer son atelier à Coursan-en-Othe. « C'est un produit original, dont la spécificité est de conserver le fruit entier dedans, pour ne pas manger un bloc de sucre aromatisé à la fraise. » Maître artisan, membre du Collège culinaire de France, Catherine Manoël a une clientèle à l'événement : épicerie fine, gastronomie, hôtellerie de luxe. La question, bien sûr, c'est comment faire, quand la majeure partie de cette clientèle a fermé ses portes ?

Aujourd'hui, on trouve les confitures de Catherine Manoël dans l'Aube au gré des partenariats locaux : avec Intermarché, Leclerc, dans des points de distribution de circuits courts... On peut aussi se les faire livrer dans le réseau des buralistes de l'Aube. Pourtant, deux semaines plus tôt à peine, l'horizon de Catherine Manoël était sombre.

« Jamais je n'irai au tribunal de commerce pour porter un dossier... »

« Les commandes pro, les restaurants, les hôtels, c'est à zéro, je participe à deux marchés dans l'Yonne, à Chablis et à Tonnerre, ils sont fermés tous les deux, le "Dimanche à la campagne" a été annulé... ». Et la litanie n'est pas finie : « Avec François Moutard, également membre du Collège culinaire, on avait un travail en commun sur sa distillerie pour faire des confitures », explique-t-elle. Et la buveuse « de Nik-



Catherine Manoël, photographiée par un client. Comptoir des confitures

ko (une distillerie japonaise, qui produit quelques très jolies bouteilles de whisky, NDLR) et de sirop de fraise » s'enthousiasme pour les alcools de la maison de Buxeuil : « C'est sublime, un travail d'excellence ! Elle évoque « un 63° à tomber » que lui a fait goûter le vigneron distillateur. « Je devais faire trois jours de manifestation pour la sortie de leurs whiskeys... Mais non : C'est annulé... Depuis le début du confinement, elle

n'est pas restée inactive. Elle a cherché d'autres marchés pour ses produits. « J'ai frappé à des portes », assure Catherine Manoël. « Je ne les citerai pas et il ne faut pas en parler », glisse-t-elle, encore touchée. « C'est le côté le plus sombre de l'être humain... celui qui ne va pas vers l'autre. Chaque fois qu'on a rencontré des difficultés, on a eu deux sortes de population, ceux qui ont su partager et ceux qui ne partagent pas. »

« En arrivant dans l'Aube, je voulais être isolée à la campagne... maintenant, je sais ce que c'est ! »

« J'ai un parcours passion », assure Catherine Manoël. Et on la croit sans peine, à noter détail sur détail au long d'un entretien téléphonique fleuve. « Moi qui ai tout abandonné pour suivre ma passion, ça me rapporte peu, mais je vis pour faire des confitures folles », continue-t-elle. « Le matin, la première chose que vous voyez, c'est votre café et votre pot de confiture. »

Ironie du sort, le 13 mars, deux jours avant la fermeture totale des restaurants, et quatre jours avant la mise

en place du confinement sur l'ensemble du territoire français, Catherine Manoël avait rendez-vous à Saint-Parres-lès-Vaudes, « pour un bâtiment modulaire » : « J'allais embaucher cinq personnes pour un contrat avec un grand groupe de luxe français... » Elle n'en aura pas le temps.

PIRE QU'UNE MAUVAISE PASSE

« Maintenant, je suis à zéro... » Avec un rire étranglé, elle plaisante : « En arrivant dans l'Aube, je voulais être isolée à la campagne... aujourd'hui, je sais ce que c'est ! » En quelques semaines de confinement, l'activité a coulé et Catherine Manoël est à bout. « Aujourd'hui, je n'ai plus rien et je n'ai plus rien pour plusieurs mois ! » Et elle s'indigne : « Jamais je n'irai au tribunal de commerce pour porter un dossier ». Pire qu'une mauvaise passe. Le fond du trou.

« Le matin, la première chose que vous voyez, c'est votre café et votre pot de confiture. »

DEUX JOURS DE FIL VOIR CHANGER la donne. D'abord, c'est celui de sa banque, qui lui annonce : « La banque t'accompagne ! » Une première bouffée d'air. La seconde, c'est un coup de fil de Christelle Taillardat, la directrice du comité départemental de tourisme, qui vient à aux nouvelles ». Elle prépare à ce moment-là la mise en ligne de la plate-forme coronaspots.fr, qui permet aux buralistes de servir de points-relais pour les producteurs locaux. « Elle me dit : "On va faire un essai, le premier colis part de chez toi !" » Et ça marche ! « En l'espace de trois jours, plus de 50 producteurs qui vivent la même galère que moi sont référencés ». Pleine d'enthousiasme, Catherine Manoël insiste : « Cette démarche est géniale ! Ce qu'il y a de formidable, aussi, c'est que nos produits se retrouvent dans les bureaux de tabac, ils ne se font pas concurrence... »

Cerise sur le gâteau, Catherine Manoël est contactée par Laurent Le Hen et par Eric Peters, Leclerc, pour le premier, et Intermarché, pour le second, ont décidé de mettre en avant les produits locaux. Est-ce que ses confitures peuvent prendre place sur les rayons ? Plutôt deux fois qu'une, assure-t-elle. D'autant que les deux grands de la grande surface dans l'Aube jouent le jeu de la communication, de la mise en avant et de la publicité. « On rêve d'être chez Perrotsson, Hédiard, Fauchon ou Lafayette gourmet, mais, eux, ils ne m'ont pas appelée... » ■ YANN TOURBE (yann@est-eclair.fr)



Christelle Taillardat (à g.) réceptionne les premiers colis de la plate-forme Coronaspots.fr : un carton de confitures de Catherine Manoël.