

Gastronomie. J.-Marie Guibault, meilleur confiturier de France



Jean-Marie Guibault et sa femme sont fiers de leur nouveau titre.

Le week-end dernier, Jean-Marie Guibault a remporté le titre de meilleur confiturier de France 2011. Un nouveau trophée qui vient s'ajouter à ceux, déjà nombreux, gagnés par le Bénodetois. « C'est une grande satisfaction, d'autant que nous étions 82 candidats au lieu d'une quarantaine habituellement », confie Jean-Marie. Le concours s'est déroulé à Beupuy dans le Lot-et-Garonne.

Le jury a dû goûter pas moins de 246 pots de confiture, chaque candidat présentant trois confitures différentes : une classique, une originale et une laissée au libre choix du participant.

Ses confitures ont fait l'unanimité

Cinq critères de notation ont été pris en compte : la présentation commerciale, l'originalité, la couleur et l'aspect, la consistance, et

bien sûr le goût. En dépit d'une sérieuse concurrence, les confitures du breton ont donc fait l'unanimité. « Que ce soit sa confiture de clémentine corse, celle à la carotte et au romarin ou sa gelée au safran, il maîtrise tout avec finesse », souligne Philippe Gardette, président de l'ordre culinaire international.

Cette distinction récompense les époux Guibault, très attachés à la qualité des produits mis en œuvre et qui sont toujours à la recherche de nouvelles saveurs. « Cette reconnaissance va nous pousser à être encore plus exigeants », concluent-ils.

> Pratique

Contact : L'atelier des saveurs, 5, route du Letty, à Bénodet.

Tél. 02.98.57.01.27.

Site : www.atelierdessaveurs.com.