

Bénodet

Jean-Marie Guilbault, maître confiturier, reconnu par ses pairs

Entretien

Jean-Marie-Guilbault, installé depuis huit ans comme producteur de confitures, de confits et de spécialités gourmandes, vient d'être intronisé maître confiturier.

Restaurateur étoilé jusqu'en 2003, vous avez donné un nouveau cap à vos activités professionnelles. Des regrets ?

Oui, celui de ne pas avoir continué à voir une clientèle fidèle. Ce handicap a été gommé dès les premières années, lors de l'ouverture d'un magasin à la ferme du Letty. Aujourd'hui, nous avons une vie familiale plus organisée. Certes, être producteur a ses exigences. Mais nous venons d'avoir la reconnaissance de la profession.

Avez-vous tiré des satisfactions de vos participations aux salons de professionnels ?

D'habitude, nous étions présents dans les salons régionaux. C'est la première fois que nous participons à des concours nationaux. Cela nous a valu d'être récompensés à trois

reprises par des prix au 16^e festival international de la confiture à Salouël (Somme), le prix de l'originalité (confiture de fraise, céleri, au poivre sauvage), le prix du conseil général de la Somme pour notre gamme de confitures, le 1^{er} prix de l'ordre culinaire international, pour un caramel breton.

Au concours d'Arpajon qui se déroule tous les trois ans, nous venons de décrocher un 2^e prix pour un trio de confitures jugé d'après cinq critères. Également, le 2^e prix de l'ordre international culinaire, derrière un Alsacien, qui récompense la qualité de nos confitures. Le grand prix de la ville d'Arpajon, lui, salue l'originalité de nos produits.

Comment expliquez-vous ce succès ?

Il faut sans cesse se remettre en question. Je n'ai pas la révélation infuse. Je pars simplement d'un produit qu'il me faut sublimer au travers de la cuisson. Il faut chercher une harmonie avec son contraire, s'inspirer d'un rapprochement entre deux sites, par exemple le coco et l'Espelette...

Pour la confiture à la fraise, céleri au



Jean-Marie Guilbault, dans sa boutique, au 5, route du Letty.

poivre sauvage, il m'a fallu une année de tests, car les produits évoluent dans leur pot. L'un de mes atouts est de travailler avec des producteurs locaux de fruits.

Comment assurez-vous la distribution de vos produits ?

Nous sommes présents dans un millier d'épiceries fines et de caves

en France. Les locaux de la ferme du Letty sont ouverts à la clientèle l'après-midi, durant les vacances scolaires : on peut y découvrir une vingtaine de confitures et des confits gourmands.