

## Confitures. La grande moisson de prix des Guilbault

Pour leur première participation à des concours nationaux, Lorren et Jean-Marie Guilbault, de l'Atelier des saveurs, ont fait fort en raflant pas moins de six prix.

### Maître confiturier de France

Dernières récompenses en date, le week-end dernier, lors du concours de Salouël (80), le plus grand rassemblement d'artisans confituriers de France. Pas moins de trois prix ont été remportés: celui de l'originalité pour la fraise-céleri au poivre sauvage; celui de l'ordre culinaire international pour la typicité de la Keramel (à base de sarrasin); et celui du conseil général pour les trois confitures présentées (figue verte et pêche, fraise-céleri et Keramel).

Pour le concours des maîtres confituriers de France à Arpajon (91), le couple a présenté trois produits: sa confiture de fraise et céleri au poivre sauvage dans la catégorie confiture originale, la confiture de framboise Meeker dans la catégorie classique, et la confiture de mûre et pêche à la verveine dans la catégorie libre. Et là, nouvelle récompense, avec la médaille d'argent et le 1<sup>er</sup> prix de l'ordre culinaire international.



« Nous avons été très surpris de recevoir autant de prix pour notre première participation », explique l'ancien chef.

### L'alliance de la fraise et du céleri

Toutes ces récompenses sont la reconnaissance d'un travail acharné. L'aventure a commencé il y a sept ans, quand le restaurateur étoilé Jean-Marie Guilbault a voulu passer à autre chose, après 20 ans derrière les fourneaux. Aujourd'hui, il propose une cinquantaine de produits, tout en conservant une production artisanale.

Pour ses créations, aux associa-

tions parfois surprenantes, ses sources d'inspiration sont multiples. « Ça peut être l'envie de travailler un fruit bien précis, des variétés différentes, sous des formes variées, ou à partir d'un lieu géographique, à la demande de clients, ou encore à partir d'un plat, explique-t-il. Avant d'arriver à la version finale, il y a beaucoup d'essais. En plus, il faut savoir que le goût peut évoluer dans le pot ». Douze versions auront ainsi été nécessaires pour

mettre au point la fameuse confiture de fraise et céleri, le « hit » de la gamme.

Les Guilbault travaillent en outre avec des producteurs locaux. Et ils sont toujours à la recherche de fruits rares.

### > Contact

L'atelier des saveurs,  
5, route du Letty.  
Tél. 02.98.57.01.27.  
Site : [www.atelierdessaveurs.com](http://www.atelierdessaveurs.com).