

entreprise

J.M. Guilbault, créateur de saveurs

Jean-Marie Guilbault n'a pas quitté sa cuisine. Chaque jour, l'ancien chef étoilé Michelin toujours installé à Bénodet continue à composer, à oser, et à peaufiner de nouvelles recettes aux antipodes des lieux communs culinaires. Que liriez-vous de goûter son confit de gingembre et l'oignons ou celui qui marie des cocos de Bretagne ou piment d'Espelette? Sa gamme compte également des notes colorées et sucrées : des confitures l'abricot, de fraise, de rhubarbe, de reine-claude...

Plus exotiques sont ses confits de poires et mannes au vin moelleux par exemple ou son chutney l'abricot au vadouvan. «Nos deux gammes, salée et sucrée, comprennent environ 45 références différentes», indique Jean-Marie Guilbault. Sur chacune, artisan y appose sa marque de fabrique. «Ma démarche lorsque j'élabore une nouvelle recette vise d'abord respecter le produit, à le sublimer en y apportant ne touche personnelle», décrit-il. Et ce petit plus provient souvent d'une pincée piochée parmi les 50 épices qui reposent sur les étagères de sa cuisine.

CHANGEMENT DE VIE

Les lieux sont restés les mêmes depuis le début des années 2000, et le changement de cap opéré par Jean-Marie Guilbault et son épouse, Lorren. En 2002, le couple transforme son établissement et crée l'Atelier des saveurs. «Après 25 ans dans la restauration, nous avons préféré changer de vie. Nous voulions envie de faire autre chose tout en continuant travailler de bons produits.» Le stress du «coup de pouce» en moins mais la curiosité et la créativité toujours en éveil.

L'an dernier, le couple a ouvert une petite boutique où leurs produits sont commercialisés et pro-



Depuis l'an dernier, l'Atelier des saveurs de Jean-Marie Guilbault s'est doté d'un point de vente.

posés à la dégustation. Jean-Marie Guilbault prend aussi le temps d'accueillir les clients. «Certaines recettes peuvent surprendre, mon rôle de producteur est donc d'en expliquer la fabrication, l'histoire mais aussi l'origine d'un fruit ou d'un légume.» La grande majorité (sauf les épices) est issue du terroir local. «Nous avons également voulu créer ce point de vente pour recevoir notre clientèle et être à son écoute», ajoute

Jean-Marie Guilbault, ravi de pouvoir décrire l'authenticité de son travail.

M.G.

L'Atelier des saveurs est situé 5 route du Letty à Bénodet. La boutique est ouverte uniquement l'après-midi de 15 h à 18 h. Contact au 0298570127 ou www.atelierdessaveurs.com