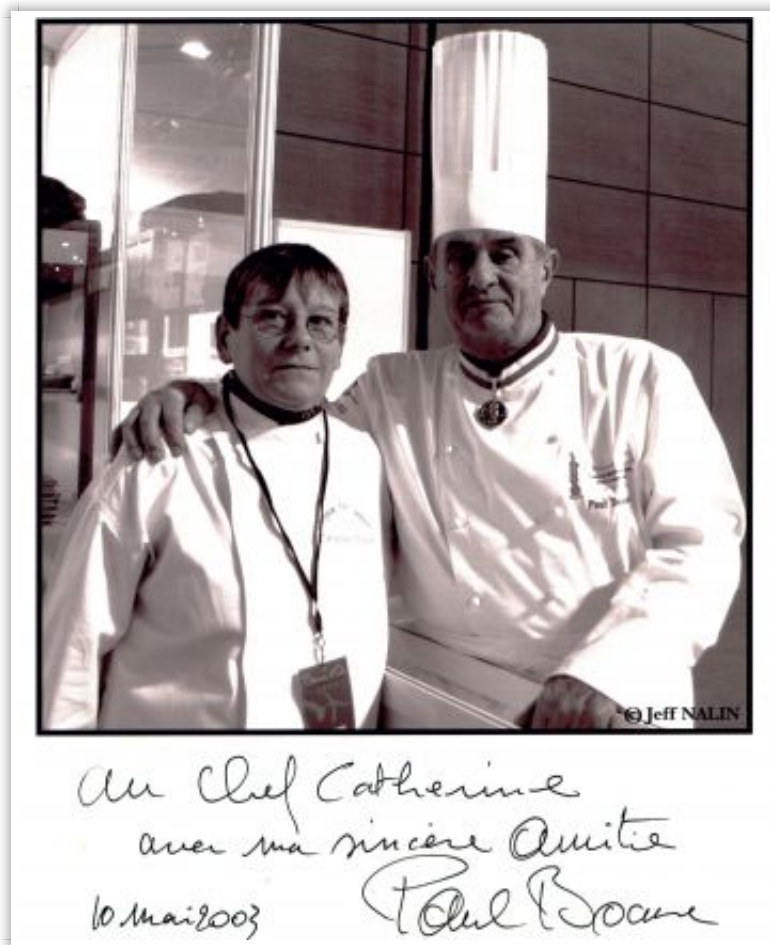


PAGES LOCALES

COURSAN-EN-OTHE

Quand la confiturière rencontrait le chef étoilé



Catherine Manoel fabrique des confitures haut de gamme. Elle a rencontré Paul Bocuse et en garde un souvenir ému.

Catherine Manoël, vous avez eu l'occasion de rencontrer Paul Bocuse. Une rencontre qui a compté pour vous.

Dans une vie, il y a des personnes que l'on côtoie durant des années et qui ne vous apportent rien, et un jour, le hasard vous fait rencontrer un homme exceptionnel.

Comment l'avez-vous rencontré ?

J'avais créé, contre l'avis de ma famille, Le Comptoir des confitures après une reconversion professionnelle. C'était en janvier 2003, je participais au Sirha, le Salon de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation à Lyon.

Petite confiturière au milieu des grands groupes de restauration et des entreprises agroalimentaires, j'avais un petit stand.

Un matin, j'ai constaté qu'il manquait des pots de confiture sur mon stand. Dans la journée, un petit homme jovial avec des appareils photos autour du cou, me demande si je souhaite « *faire une photo avec Monsieur Paul Bocuse* » ! C'était Jeff Nalin, photographe personnel du chef Paul Bocuse. Il m'a payé les pots de confiture manquant et je suis arrivée au cœur des Bocuse d'Or... C'était impressionnant pour moi d'être au niveau des juges du célèbre concours et devant les candidats. Les spectateurs étaient de l'autre côté des barrières, encourageant leur équipe. Je me suis retournée et il est apparu, j'aurais vu Dieu le Père que je n'aurais pas été plus impressionnée ! Il a posé une main protectrice sur mon épaule, une main large, imposante. Celle d'un homme qui a travaillé.

Que vous a-t-il dit ? Il vous a donné des conseils ?

Il m'a demandé : « *De quelle école hôtelière sortez-vous ?* » « *D'aucune, c'est une reconversion.* » Paul Bocuse m'a alors conseillé de revoir mon emballage pour me démarquer. Il m'a dit aussi : « *Vous avez deux chemins devant vous, la porte ouverte vers l'industrie ou rester artisan, mais ce sera un long parcours car vous êtes sur une niche...* » Après quelques photos, il a disparu comme il était venu ! Le soir même, je déjeunais dans sa brasserie avec Jeff et je découvrais la modernité de Paul Bocuse.

Qu'est-ce que cette rencontre a changé pour vous ?

J'ai fait mon choix, celui de rester artisan malgré les propositions d'après-salon qui m'ont été faites, revoir les emballages et maintenir la qualité des confitures quoi qu'il arrive. En mai 2003, j'ai reçu des photos signées faites au Sirha et sa dédicace me bouleverse encore aujourd'hui « *Au Chef Catherine* »... moi, une femme, confiturière... Cette photo fut pendant 14 ans, la seule reconnaissance que j'avais. Celle de Paul Bocuse, le visionnaire qui avait su apprécier mon travail, qui avait su en quelques mots me conseiller. Sa générosité ne s'est pas arrêtée là. Il y a eu la publication de la photo faite au Sirha dans un journal et l'envoi de quelques dizaines de journaux afin de pouvoir les offrir à mes clients.

Ce génie de la gastronomie vient de nous quitter...

Paul Bocuse restera à jamais pour moi, un visionnaire, un chef généreux, un homme très proche du monde des producteurs et artisans, celui qui m'a montré la voie...

Aujourd'hui, il est parti dans le monde de l'invisible. Il nous reste à continuer son œuvre et promouvoir la gastronomie française dans le monde.

Le Comptoir des confitures, 5, hameau

Le Mareau, Coursan-en-Othe.

Tél. 03 25 76 58 04 ou

contact@comptoirdesconfitures.fr.

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)