



## Tendances

# Éternelles confitures

## Douceurs

C'est un produit d'authentique gourmandise, un délice sucré de nostalgie. Voici une sélection des meilleures confitures du moment... à savourer sans trop de modération !

Fraise ou abricot ? Ce sont les deux confitures les plus appréciées en France. Elles représentent la moitié des ventes. Un plaisir d'ailleurs empreint de nostalgie, car nous sommes nombreux à nous souvenir avec émotion d'une mère ou d'une grand-mère profitant d'une abondante récolte de cerises, de prunes ou même de rhubarbe pour en faire de précieux bocaux qui quelques mois après nous réjouissaient.

Il en est ainsi depuis la Renaissance. Avec l'apparition progressive du sucre en Occident, les confitures ont été, dès cette époque, considérées comme un des meilleurs moyens de conserver les fruits. Elles étaient si appréciées qu'elles faisaient l'objet de très savants traités. Un des plus célèbres a été publié en 1555 par un certain Michel de Notre-Dame, aujourd'hui plus connu sous le nom de Nostradamus !

Une chose est certaine : dans ses plus folles prédictions, il n'aurait certainement pas imaginé que les Français en consommeraient un jour quasiment 3 kilos par personne et par an. Ce marché prospère est en mutation, car les rendements de la filière fruits s'amenuisent et les prix des stocks de sucre risquent de bondir.

Fait singulier, pour le bonheur de la dégustation, on en fabrique toujours. Nous sommes nombreux à ne pas avoir remis nos bassines de cuivre – ce matériau favorisant la prise de la confiture par une réaction chimique entre les ions du métal et la pectine du fruit – puisque plus d'un quart de la confiture consommée serait de fabrication maison. Sans doute est-ce là la traduction d'une envie de produits de qualité. Comme le montre notre sélection,

outre de prestigieuses maisons depuis longtemps réputées pour leurs confitures, de nouveaux venus se sont fait un nom grâce à l'excellence de leur production. Ils privilégient les recettes simples, uniquement à base de fruits et de sucre, sans aucun additif. On peut même dire que ces confitures "premium" sont devenues un phénomène de mode. Ainsi, le maître Stéphane Perrotte, meilleur confiturier de France 2014 et champion du monde de la confiture 2015, sera l'invité d'honneur du prochain salon Saveurs, qui réunira plus de 350 producteurs du monde de la gastronomie, tandis que la très médiatique fabricante Christine Ferber, *alias* "la fée des confitures", pulvérise les ventes en dévoilant tous ses secrets dans son *Larousse des confitures*, qui, en prévision des fêtes de fin d'année, sera un cadeau idéal pour tous les becs sucrés. ● Rémi Dechambre



**Salon Saveurs,**  
du 4 au 7 décembre,  
espace Champerret,  
Paris XVII<sup>e</sup>.  
[www.salonsaveurs.com](http://www.salonsaveurs.com)  
**Le Larousse**  
**des confitures,**  
340 recettes,  
de Christine Ferber,  
304 pages, 29,90 €.

### 1 - Stéphane Perrotte, le maître confiturier

Un nom reconnu tout autant pour sa créativité que pour l'exceptionnelle qualité de ses confitures produites en petites séries et de façon traditionnelle, dans des chaudrons de cuivre. Parmi ses grands succès : le "pommes-jus de yuzu-sésame noir" ou encore "fraises-framboises-citron noir d'Iran-huile d'argan"... Des associations inattendues toujours maîtrisées à la perfection.  
8,50 € le pot.  
Épicerie "Claus",  
14, rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris I<sup>er</sup>.  
Tél. : 01.42.33.55.10.  
[confitures-stephanperrotte.fr](http://confitures-stephanperrotte.fr)



1

### 2 - Jean-Paul Gaucher : charme et tentation

Maître confiturier depuis plus de quarante ans, Jean-Paul Gaucher est une référence. Il lui est même arrivé de surpasser l'indétrônable Christine Ferber dans certains concours... Il s'est maintenant associé au jeune Pierre Brouillat (26 ans) pour proposer de sublimes confitures "extra découvertes" aux noms évocateurs, à l'image de "tentation" (abricot-ananas-fruit de la passion-mangue-citron) ou encore de "charme" (pamplemousse-fraise).  
4,50 € le pot.  
3, rue Jean-Berthon,  
Sorbiers (Loire).  
Tél. : 04.77.50.77.60.  
"Épicerie sur Cours",  
72, cours du Docteur-Long,  
Lyon. Tél. : 04.78.54.74.89.  
[www.jean-paul-gaucher.fr](http://www.jean-paul-gaucher.fr)



2

### 3 - Francis Miot, hors concours !

Voici un maître confiturier hors norme : triple champion du monde, il a finalement été classé hors concours ! Il doit son succès à des recettes mêlant subtilement les saveurs classiques comme sa "favorite de roy", associant la délicatesse de la pêche, la texture de l'abricot et le peps du jus de framboise. Un vrai travail d'orfèvre !  
5,30 € le pot.  
Trois adresses  
dans les Pyrénées-Atlantiques :  
46-48, rue Joffre,  
Pau.  
Tél. : 05.59.27.69.51.  
7, rue Gambetta,  
Saint-Jean-de-Luz.  
Tél. : 05.59.41.15.43.  
12, rue des Halles,  
Biarritz.  
Tél. : 05.59.47.12.00.  
[www.francis-miot.com](http://www.francis-miot.com)



### 3 4-Tea Together, le délice des palaces

Derrière cette marque se cache bien évidemment une famille anglaise. Ce sont les Gifford. Installés en Normandie depuis une vingtaine d'années, ils y produisent des confitures en utilisant uniquement les meilleurs fruits bio et du sucre de canne. C'est ainsi qu'ils ont séduit au fil des années un nombre incalculable d'hôtels de luxe qui les proposent à leurs clients au petit déjeuner. Parmi ces établissements, on compte le *Royal Monceau* ou encore le très branché *Hôtel Costes*, à Paris... Mais nul besoin de dépenser des sommes astronomiques pour y goûter si on connaît les quelques points de vente ouverts au public...

De 5 à 8 € le pot.  
"Les 3 Conserveries",  
117, rue de Metz,  
Le Touquet-Paris-Plage.  
Tél. : 03.21.06.43.56.  
Rose Bakery, 30, rue  
Debelleyne, Paris III<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.49.96.54.01.  
teatogether.com



### 5-La Chambre aux confitures, des cadeaux pour Noël

Passée il y a cinq ans des cosmétiques à une nouvelle vie de "confiturière", Lise Bienaimé est en train de conquérir la France avec ses confitures aux textures savoureuses reposant sur des mélanges originaux. Le produit est exceptionnel, les pots très jolis : de quoi faire de délicieux cadeaux de Noël à petit prix. D'autant plus que les nouveaux parfums du moment s'y prêtent, comme les confitures "châtaigne façon marron glacé", "abricot et pain d'épice" ou encore "pêche et champagne".

8,50 € le pot.  
60, rue Vieille-du-Temple,  
Paris III<sup>e</sup>. 17, rue des Orfèvres,  
Strasbourg.  
12, rue Esquermoise, Lille.  
www.lachambreaux  
confitures.com



### 6-Fauchon, des confitures de légumes

La célèbre maison joue l'originalité avec des confitures aux parfums inédits qui permettent de très étonnants accords. L'"orange douce-carotte-gingembre" accompagnera à merveille des crevettes grillées ; la



"poire-patate douce-vanille" donnera une saveur inédite à une volaille et la "pomme-céleri" révèle un peps inattendu quand elle est dégustée avec du brie... Une vraie découverte !  
7,50 € le pot. 24-26,  
place de la Madeleine, Paris VIII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.70.39.38.02.  
www.fauchon.com

### 7-Les Fermes de Gally : cueillette et gourmandises...

Situées aux portes de Paris, attenantes au château de Versailles, les Fermes de Gally proposent 60 hectares consacrés à la cueillette en libre-service de fruits et de légumes. C'est idéal pour ceux qui veulent faire eux-mêmes de bonnes confitures ! Les autres peuvent acheter, à la boutique près de la ferme, de délicieuses confitures élaborées à partir de fruits cultivés dans la région.  
3,40 € le pot.  
Route de Bailly (D7),  
Saint-Cyr-l'École.  
Tél. : 01.30.14.60.60.  
www.ferme.gally.com



4



8





9

## 9 - Christine Ferber, star de la confiture

C'est à Niedermorschwihr, un petit village niché au cœur du vignoble alsacien, que Christine Ferber concocte avec son équipe d'incroyables délices. Pas plus de 4 kilos de fruits ne sont travaillés à la fois, dans des chaudrons de cuivre, pour obtenir une confiture qui a séduit de grands chefs comme Alain Ducasse ou la maison Troisgros. On

adore sa confiture "deux fruits du printemps", mariant fraises et groseilles d'Alsace.

8,60 € le pot. Épicerie "Ô Divin", 130, rue de Belleville, Paris XX<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.43.66.62.63.  
[www.edelices.com](http://www.edelices.com)

## 10 - Marks & Spencer, confiture ou marmelade ?

De la confiture française à la très britannique marmelade – qui n'est autre que l'appellation d'une confiture faite avec des agrumes –, il n'y a qu'un pas. Autant le franchir grâce à cette célèbre enseigne anglaise qui propose notamment une délicieuse "Seville orange marmalade", idéale pour un tea time gourmand.

2 € le pot.  
2, rue Linois, Paris XV<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.58.01.00.20.  
[www.marksandspencer.fr](http://www.marksandspencer.fr)



11

## 11 - L'Épicurien : parfums d'automne

Présent dans la plupart des épicerie fines et chez certains fromagers, ce maître artisan confiturier propose toujours, au gré des saisons, d'étonnants parfums. En ce moment, c'est "saveurs d'automne" (pomme-poire-noix) ou encore "poire-gingembre". On aime aussi particulièrement la "châtaigne aux noix" qui rappelle la crème de marrons mais avec, en plus, le très agréable croquant des morceaux de noix... Originale et délicieuse.

Environ 6 € le pot. Adresses et vente sur [www.epicurien.com](http://www.epicurien.com)

## 12 - Confiserie Florian, le goût du Sud

Depuis 1949, la maison Florian travaille avec les meilleurs produits de Provence et de la Côte d'Azur. Pour les confitures, ce sera, entre autres, la figue, l'orange amère ou encore le citron, mais aussi les fleurs comme la violette, le jasmin ou les pétales de rose... Une production de haute qualité, 100 % régionale.

À partir de 6,80 € le pot.

14, quai Papacino, Nice.  
Tél. : 04.93.55.43.50.  
Le Pont du Loup, Tourrettes-sur-Loup (Alpes-Maritimes).  
Tél. : 04.93.59.32.91.  
[www.confiserieflorian.com](http://www.confiserieflorian.com)



10



12

