

La confiture de mûroise marche à plein pot

Une entreprise de Vallet élabore des produits à base de ce fruit hybride et méconnu



Julie Urbach

La baie, un peu plus grosse qu'une framboise, et bien plus foncée lorsqu'elle arrive à maturation, se cache dans un champ, entre les hectares de vigne. À Vallet, près de Nantes, davantage connue pour ses grappes de raisin, la récolte de la truffe des fruits rouges se poursuit encore pour quelques jours. Depuis début juin, les petites mains de l'entreprise **Muroise** et compagnies s'affairent pour cueillir plusieurs tonnes de la précieuse matière première. Cultivée en bio, la mûroise, hybride entre la framboise et la mûre, originaire de Californie, découverte il y a une cinquantaine d'années par un vigneron de la commune, fait le succès de cette marque de confitures artisanales. Sur les 200 000 pots aux recettes variées écoulés chaque année par la société, les confitures de mûroise arrivent largement en tête, malgré un

prix de 9,05 € le pot. Cette purée de fruits, peu sucrée, dont la recette est gardée secrète, réveille les papilles sur une tartine légèrement beurrée, une crêpe ou dans un yaourt blanc. Même l'ancien Premier ministre Jean Castex aurait succombé à ce produit, encore récemment servi à Matignon. « Le fruit, mangé comme ça, n'est pas si fin, mais les arômes deviennent très puissants à la transformation, un peu comme le cassis, explique Estelle Sauvion-Durand, 48 ans, aux manettes de l'entreprise avec son amie d'enfance Magali Beck. Quand mon père a découvert cela, et élaboré sa recette, il a décidé de déposer la marque, en 1989. Il a alors commencé à fournir des cuisiniers, pâtisseries, et glacières en coulis surgelé. »

Une recette à faire découvrir

Aujourd'hui, la vieille ferme familiale a bien changé. Les deux entrepreneuses, qui ont repris les rênes de la société il y a vingt ans, ont souhaité « donner un nouveau souffle » à cette spécialité, en la faisant découvrir au grand public. La gamme, au sucre de canne roux, s'est



Estelle Sauvion-Durand (à g.) et Magali Beck (à dr.) dirigeant **Muroise** et compagnie. J. Urbach / 20 Minutes

aussi enrichie d'une quarantaine de nouvelles recettes, et d'un packaging rose, bien reconnaissable dans les magasins bio et épicerie fines qui la commercialisent, en France et en Europe. L'entreprise a aussi déménagé dans des locaux flambant neufs plus spacieux, et a doublé son nombre de salariés, qui est passé de quatre à huit. Dans les années à venir, la structure espère encore se développer, notamment à l'export. Tout en restant une entreprise à taille humaine.

Les traditions perdurent

Malgré la croissance de **Muroise** et compagnie, ses deux dirigeantes assurent que le savoir-faire n'a pas changé. « On dénoyaute, on pèle les zestes et, surtout, on remplit à la main, explique Magali Beck. C'est indispensable si l'on veut des confitures avec de gros morceaux de fruits, celles qui rappellent nos grands-mères, et donnent de l'émotion aux gens ! » Seule la fermeture des pots est désormais automatisée.

