

Food & Cætera

[À table](#)[Portraits](#)[Actualités](#)

PORTRAITS • CONFITURE, MUROISE

Muroise et Compagnie : des confitures gourmandes un brin toquées

Rencontre avec Estelle, co-fondatrice de Muroise et Compagnie : des confitures très gourmandes, girly et quelque peu toquées à l'image d'Estelle et Magali deux artisanes confiturières et aventurières !

Pouvez-vous nous en dire plus sur l'histoire de Muroise & Cie ?

Muroise et Compagnie c'est une petite entreprise familiale près de Nantes dans la pampa du vignoble nantais.

Je suis tombée dans la confiture toute petite, mon père était vigneron bio, et de fil en aiguille il s'est diversifié dans la production de fruits et leur transformation. Il a inventé la saveur Muroise® qui à la base, est faite à partir d'un fruit résultant d'un croisement naturel entre deux variétés de mûriers sauvages et d'un framboisier rouge.

En 2011, alors que j'étais en pleine réflexion sur mon avenir et celui de l'entreprise, j'ai retrouvé par hasard Magali une amie d'enfance qui vivait à l'époque à Jersey en Angleterre, et qui sur un coup de tête, a décidé de se lancer avec moi dans la confiture. Depuis on vit une superbe aventure gourmande et fruitée !



Pouvez-vous nous parler de vos confitures ?

On a des gammes de produits très classiques qui ressemblent aux confitures que l'on mange au petit déjeuner : Muroise® bien sûr, mais aussi fraise de Plougastel, griotte, pêche de vigne, rhubarbe rouge, etc...

Nous avons aussi des collections satellites qui viennent graviter autour de nos confitures comme les Précieuses, une collection de chutneys. Dernièrement nous avons créé un partenariat avec un grand chocolatier nantais Vincent Guerlais pour une collection de pâtes à tartiner. On aime faire des collections spéciales comme notre collaboration avec le Hellfest en créant une confiture rock n'roll. On aime s'amuser et créer des partenariats avec des artisans locaux !



Quel est l'ADN de Muroise et Compagnie ?

On a un ton décalé : **les Miss Muroise** avec nos capsules roses c'est notre marque de fabrique !

En revanche notre savoir-faire reste très traditionnel et nos recettes sont ancestrales : 60% de fruits entiers pour la plupart et du sucre de canne roux non raffiné.

Tous nos pots sont remplis à la main (200 000 pots par an, c'est du sport !) car nos confitures aux fruits entiers comportent de gros morceaux qui ne sont pas compatibles avec les doseuses industrielles. Pour nous c'est une vraie richesse d'avoir cette qualité de produit avec de gros morceaux et on souhaite le conserver.

Le bio est également très important pour nous même si tous nos produits ne sont pas certifiés bio (car tout n'existe pas en bio). Notre gamme de confitures bio évolue, dès que nous élaborons un nouveau parfum on essaye au maximum de le créer en bio.

Pour finir je dirais que notre ADN est de savoir prendre du plaisir et s'amuser en faisant ce que l'on aime tout simplement !

Merci Estelle !

■ Article écrit par **Cécile de Almeida**

- PORTRAIT -

Muroise & Cie :
confitures gourmandes
et toquées !



Food-**etc**.fr