



Amies, aventurières, confiturières

Quelle superbe histoire, que celle de ces deux amies, Estelle et Magali, originaires du pays Nantais, au cœur des terres du Muscadet, pour être plus précis, et qui depuis 10 ans, transforment des fruits, venus des quatre coins de l'hexagone, en confitures à rendre « addict » le plus réfractaire des opposants au petit-déjeuner et autres goûters. Parfumées, onctueuses, les confitures de nos deux nantaises frôlent le Nirvana gustatif et nous transportent dans un jardin d'Eden fait de vergers aux mille arbres fruitiers. Pour se faire, et se remettant sans cesse en question, elles ont tissé tout un réseau de producteurs de fruits dont la matière première est de très grande qualité.



Après dix ans d'association, Estelle Sauvion-Durand et Magali Beck produisent 200 000 pots par an et achètent des quantités de fruits qui vont d'1 tonne (selon la rareté du fruit) et jusqu'à 20 tonnes selon la disponibilité d'autres fruits. Elles affichent une gamme de plus de 40 parfums et sont toujours en quête de recherches de nouvelles saveurs et d'innovation afin de créer de nouvelles recettes. Innover oui, mais ne pas faire n'importe quoi, sous prétexte de rentabilité. Privilégier la qualité. Avoir un « sourcing » de fruits à nul autre pareil, puis magnifier ces fameux fruits, non sans avoir rencontré ceux qui les produisent, échanger avec eux, et avoir bien compris leurs démarches.

Si elles sont nées dans le terroir, (et bien qu'elles se connaissent depuis le collège) et que l'une, Estelle, est tombée dans la marmite dès son enfance, avec un père vigneron et qui transformait déjà des fruits, il en était tout autrement pour sa complice et associée Magali. Cette dernière partie vivre huit ans à Jersey, mariée à un sujet de sa gracieuse Majesté, travaillait dans un bureau d'avocats avec un mari gestionnaire de fortunes. Un parcours, a priori, à des années-lumière des vergers Nantais.

LA RENCONTRE D'ESTELLE ET MAGALI

Leurs vies étaient donc très différentes, et éloignées, jusqu'à ce que le destin les fasse se croiser à la sortie d'une supérette si ma mémoire

est bonne. La suite incroyable et impensable de prime abord, c'est Estelle qui la raconte : « En mai 2011, Magali est rentrée se reposer chez ses parents à Vallet le temps d'un week-end, avant de repartir à Jersey, suite à 9 semaines de traitements de pointe pour sa fille Joséphine, atteinte d'un cancer rare à l'âge de 5 ans.

À cette époque, elle vivait à Jersey avec son mari anglais et sa fille. Elle était assistante juridique.

Avec Magali, on se connaît depuis le collège!

Cela faisait de nombreuses années que nous ne nous étions pas revues.

Ce samedi midi, je ressors d'un magasin et elle entre. Ravies de nous revoir, nous prenons des nouvelles respectives de nos vies.

De mon côté, je travaillais avec mon papa depuis de nombreuses années (viticulture bio en Muscadet et transformation de fruits en confitures). En 2011, il commence à parler retraite... Personnellement, les deux activités me plaisaient énormément, et je savais qu'il faudrait faire un choix, car ce sont deux domaines différents (employés, réseaux de distribution, etc.). Reprendre ces deux activités avec quatre enfants et un mari à son compte serait beaucoup trop lourd.

Je lui expliquais donc tout ça, après qu'elle m'ait annoncé pour sa fille Joséphine... beaucoup d'informations partagées en quelques minutes...

Je repars chez moi avec une idée qui m'effleure l'esprit : "Ça pourrait plaire à Magali." Mais impensable compte tenu de la situation... je chasse très vite cette idée saugrenue.

Quant à Magali, comme elle se plaît à raconter, elle a eu une sorte "d'alignement des chakras" une évidence inexplicable : il fallait qu'elle rentre en France pour venir faire des confitures!

Inimaginable, inconcevable, farfelu?

Elle rentre chez elle et, dans l'urgence et dit à son mari : « Écoute, je viens de croiser une fille que je connais depuis longtemps, j'aimerais rentrer en France et faire des confitures avec elle! »

Le flegme anglais dans toute sa splendeur, Julien a répondu : oui!

La maladie de Joséphine est sans aucun doute le troisième personnage de notre folle histoire, car dans cette période d'épreuve extrême, tout devient possible, vivre et vibrer devient urgent...

Quelques minutes plus tard, mon téléphone sonne. Je sais que c'est Magali. Elle me dit : "Voilà, depuis notre rencontre (qui n'aurait pas eu lieu à quelques secondes près), je veux rentrer en France et venir faire des confitures avec toi!"

Je lui ai répondu que je m'en doutais.

Une heure plus tard (la veille de son retour à Jersey), nous nous retrouvons pour commencer à parler projets, idées, etc., Muroise et compagnie est née en quelques heures!

Le lendemain, elle est repartie, pour revenir en septembre, avec sa fille, son mari l'ayant rejoint quelques mois plus tard.

Durant ces premiers mois, nous nous étonnions chaque jour de tous ces signes avant-coureurs, ces évidences qui nous prouvaient que l'avenir était écrit et que nous le vivrions ensemble.

Muroise et compagnie a vu le jour le 6 juin 2012!

Depuis, ce coup de foudre professionnel, notre association bat son plein et nous nous étonnons toujours de notre incroyable et folle aventure!

C'est un vrai plaisir de travailler toutes les deux, nous nous complétons. Chacune a trouvé sa place et nous avons sincèrement besoin l'une de l'autre, c'est un duo de choc!

Diriger une toute petite entreprise n'est pas chose aisée (nous sommes 8 aujourd'hui) mais à 2, c'est tellement mieux!

La vie ne nous pas épargné : Joséphine a fini par avoir deux autres cancers, elle va bien aujourd'hui... et j'ai perdu mon époux brutalement il y a 5 ans.

NOS CAMPAGNES EN MOUVEMENT

Ces épreuves nous ont encore plus renforcées dans notre besoin de légèreté, de rigolade, et de positivité!

Muroise et compagnie, ce sont des confitures à la folie!

Aujourd'hui nous proposons plus de 40 saveurs dont notre fameuse et exclusive Muroise® (Épissure d'Or 2021).

Nos fruits sont sélectionnés attentivement en favorisant la provenance Française : comme la mirabelle de Lorraine, la fraise de Plougastel, les clémentines Corses, les abricots du Roussillon etc. etc.) et, en surveillant de près la tenue à la cuisson (très important).

Nous aimons susciter la curiosité avec des univers, des recettes...

Nous avons créé deux personnages loufoques, les Miss Muroise® » qui n'oublie pas de partager des infos sur les réseaux sociaux!

Notre fabrication demeure 100 % artisanale : cuisson en chaudrons de cuivre de fruits entiers (ou en gros quartiers), du sucre de canne roux. Chaque pot est exclusivement rempli à la main, pour garantir une richesse en fruits entiers inégalée.

Nous avons construit un atelier tout rose en 2019, notre petit écrin où nous nous sentons bien au quotidien, un univers à notre goût et nos envies... »

Avec toutes ces recettes, les deux amies, aventurières de la confiture, subliment les parfums bio, et sont bien distribuées dans des magasins bio justement (Bio Coop, Les Nouveaux Robinson, Chlorophylle à Nantes, etc.). Elles sont aussi sur les tables du petit-déjeuner d'un grand nombre d'hôtels et dans des épicerie fines et bien sûr, leurs confitures sont à vendre par internet.

Elles ont aussi créé la confiture « officielle » du festival Hellfest de Clisson, une confiture baptisée Helljam. Elles font aussi les confitures de Noël et se retrouvent avec une pâte à tartiner sur les comptoirs de Vincent Guerlais, le célèbre pâtissier présent à Nantes, Paris et Guérande.

On peut suivre les aventures de nos deux confiturières sur Facebook et pour les rencontrer, elles organisent deux portes ouvertes chaque année, une début Juin et une, début décembre.

Muroise & compagnie est une marque déposée et avec la recette « Muroise » justement, une base hybride mûre et framboise en bio qui est très parfumée et très fruitée, ils ont créé une recette exclusive donc une marque déposée.

Les fruits de toutes origines n'ont plus de secrets pour Estelle et Magali, et c'est bien pour cela qu'elles savent les sublimer en pots...

Vous êtes les bienvenus chez Muroise et compagnie!

www.muroise.com

