



Nantes : La curieuse histoire de la Muroise, spécialité « exclusive » du vignoble nantais

Cet hybride entre la framboise et la mûres, dont la récolte se déroule en ce moment, est produite à Vallet depuis environ 35 ans

CONFITURE - Cet hybride entre la framboise et la mûres, dont la récolte se déroule en ce moment, est produite à Vallet depuis environ 35 ans

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. A 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 compagnie s'affairent pour cueillir délicatement plusieurs tonnes de la précieuse matière première. Cultivé en bio, cet hybride entre la framboise et la mûre originaire de Californie, découvert 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, la Muroise arrive largement en tête, malgré son prix de 9,05 € le pot. Il faut dire que cette purée de fruits peu sucrée, dont la « recette exclusive » est gardée secrète, réveille les papilles sur une tartine légèrement beurrée, une crêpe ou dans un yaourt blanc. Même Jean Castex aurait succombé à ce produit, encore récemment servi à la table du petit-déjeuner de 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, désormais 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 glaciers en coulis surgelé. »

Remplissage à la main

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, parfois copiée, notamment en la faisant découvrir au grand public. La gamme, au sucre de canne roux, s'est aussi enrichie d'une quarantaine de nouvelles recettes (dont la Helljam du Hellfest, qui se déroule à 10km de là) et d'un packaging rose, bien reconnaissable dans les magasins bio et épiceries fines, en France et en Europe, qui la commercialisent. Pour autant, malgré un déménagement récent dans des locaux flambants neufs et plus spacieux, une activité qui a doublé et un nombre de salariés qui est passé de quatre à huit, elles assurent que le savoir-faire n'a pas changé. Seule la fermeture des pots est désormais automatisée.

« On dénayaute à la main, on pèle les zestes à la main, et surtout on remplit à la main, explique Magali Beck, 50 ans. 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 ! » Dans les années à venir, la structure espère encore se développer commercialement, notamment à l'export. « Tout en restant une entreprise à taille humaine », précisent les directrices.

Microsoft est susceptible de recevoir des commissions si vous réalisez un achat après avoir cliqué sur un lien de cet article.

Sujets sélectionnés pour vous

