

RÉGIONAL ET GÉNIAL

AGROALIMENTAIRE

MUROISE

UNE CONFITURE UNIQUE

QUI PORTE SES FRUITS

Avec des ingrédients naturels et beaucoup de passion, deux associées dirigent depuis 2012 à Vallet (44) les confitures Muroise et compagnie, plébiscitées notamment pour leur recette exclusive à base de muroise, transmise de père en fille.

Vallet, capitale du Muscadet ? Mais également de la confiture ! Estelle Sauvion et Magali Beck le prouvent depuis sept ans déjà avec leur société Muroise et compagnie. Une aventure qui, logiquement, prend racine dans les vignes... À la fin des années 80, Michel Sauvion, père d'Estelle et viticulteur, découvre sur son terrain une ronce un peu particulière, entre la framboise et la mûre. Il apprend qu'il s'agit d'un hybride naturel des deux fruits, ayant fait son apparition il y a plusieurs siècles... en Californie. Plante rare, elle délivre un goût hors du commun. C'est ainsi que naît la recette Muroise, saveur qui devient une marque déposée, bientôt commercialisée sous forme de confiture.

Cette marque, Estelle Sauvion décide de la reprendre et de la développer en 2012, quand son père part à la retraite. Un choix qui doit beaucoup au hasard d'une rencontre avec une amie un peu perdue de vue : Magali Beck, alors installée sur l'île de Jersey. « C'était une sorte de coup de foudre professionnel », se souvient Estelle Sauvion. « Je lui ai parlé de mon projet et elle a tout de suite été motivée pour faire équipe avec

moi. » Quelques mois plus tard, Magali quitte Jersey - et son emploi d'assistante juridique - avec sa famille pour venir créer Muroise et compagnie. Ce challenge, ni l'une ni l'autre ne le regrettent : la marque connaît depuis un joli succès. « En sept ans, le chiffre d'affaires a doublé », se réjouit Estelle, « un pari tenu tout en restant fidèle à notre esprit artisanal. » En effet, si l'entreprise de six salariés s'est équipée en 2019 d'un nouvel atelier moderne, sa philosophie demeure inchangée : proposer des confitures naturelles sans conservateurs ni additifs et mises en pot à la main, seule manière de garantir la présence de fruits entiers.

LES MEILLEURS FRUITS POUR LA MEILLEURE CONFITURE

Des fruits sélectionnés avec le plus grand soin, leur qualité étant « la base de la base pour obtenir une bonne confiture ». Si la Muroise est produite à Vallet, les autres parfums (35 au total) sont fournis par différents producteurs. « La culture est un métier à part entière, c'est pourquoi nous achetons les meilleurs fruits

dans leurs terroirs originels en privilégiant l'IGP et le bio : clémentine de Corse, mirabelle de Lorraine, fraise de Plougastel, figue de Provence. » Les confitures sont vendues aussi bien en grande surface - collection Marie du Cleray - que dans les épicerie fines - collection Ma Confiture - une gamme que les deux gérantes ont décidé de développer, et qui commence à s'exporter au Danemark, en Belgique, en Suisse, en Italie... Et bientôt sur l'île de Jersey ?

2 000



C'est le nombre de pots sortant en moyenne par jour du nouvel atelier, dont la construction a bénéficié du soutien de la Région (114 000 euros et plus de 150 000 euros du fonds européen FEADER).



Estelle Sauvion et Magali Beck,
cofondatrices et cogérantes
de Muroise et compagnie

« Les gens pensent parfois que la Muroise est un simple mélange de mûre et de framboise, mais ce n'est pas le cas ! Elle possède une saveur particulière, très puissante et parfumée, qu'on n'oublie pas après l'avoir goûtée. »



LE MOIS PROCHAIN :
VITRUM GLASS, VITRAGE
CHAUFFANT ET INTELLIGENT