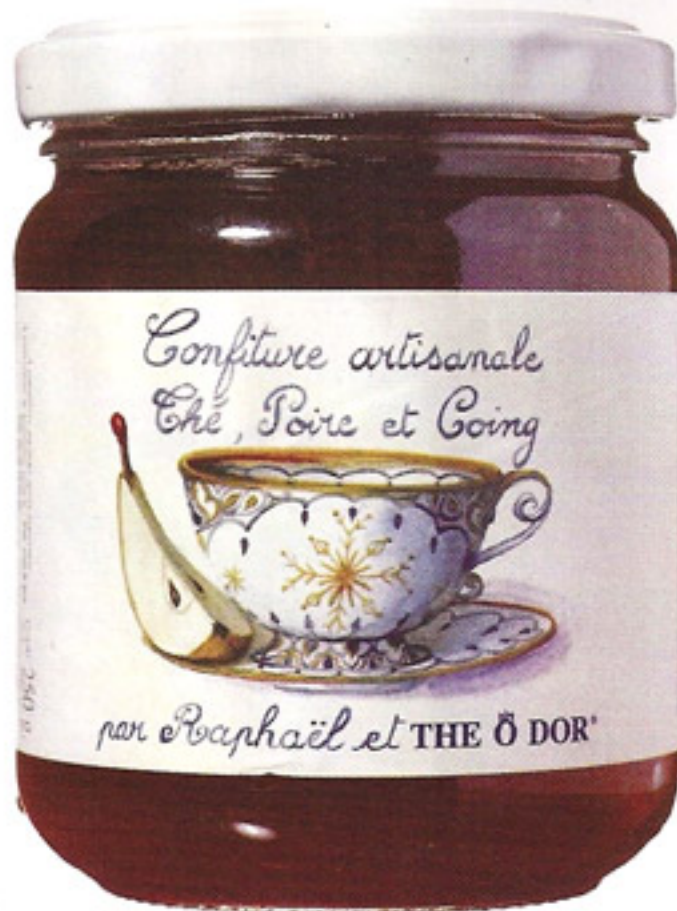


PROFESSION : CONFITURIER

Beaucoup d'amour, des fruits de qualité, peu de sucre et une cuisson courte... Voilà les secrets d'un autodidacte Raphaël Guillo-Lohan, artisan breton de 32 ans.

L'histoire de Raphaël n'est pas commune. Suite à une méningite, il ne peut suivre le système classique des études. Après un stage comme manutentionnaire agricole et deux hectares de champs en culture bio, « insuffisants pour en vivre », on lui suggère de faire des confitures. Dès le lendemain, dans la cuisine de sa grand-mère et avec son aide, il se lance.



Première confiture

« Ratée comme jamais, la confiture après 24 h, n'était toujours pas prise ! ». Ils entendent dire que l'un des secrets d'une confiture réussie, est de la faire en petite quantité. Une règle d'or consciencieusement appliquée depuis : « Ne jamais céder à la tentation de la quantité ! Même si c'est beaucoup plus facile. » Les recettes proviennent de copines de sa grand-mère et plaisent immédiatement. Après les pommes du jardin, vient la mûre « car il y en a partout en Bretagne » associée au sureau (encore du jardin), la fraise (du voisin), etc. Les saveurs se multiplient mais restent, et sont encore simples « au plus près du fruit ». Les premiers pots sont vendus aux amis puis dans la boulangerie voisine, dans un salon de thé

Le bouche à oreille fait le reste

Dessinée par sa tante, l'étiquette est différente des autres confitures. Succès immédiat, « les gens adorent ». L'accélération vient d'un Américain, propriétaire d'une grande épicerie fine près de Boston. « Il a goûté un pot de confiture de pamplemousse. Il a adoré et nous a passé une commande de plus de 250 pots. C'était complètement fou ! ». Aujourd'hui, ses confitures sont vendues dans le monde entier et toujours fabriquées artisanalement en étroite collaboration avec son jeune frère Cédric mais « heureusement plus dans ma cuisine » s'amuse Madeleine, sa grand-mère de 74 ans et sa première « associée ».

Les secrets de Raphaël

- Choisir des fruits mûrs à point, avec le moins de traitement possible. « On ne peut rien faire sans de bonnes matières premières. »
- Les éplucher à la main. « On enlève ainsi les pépins, la peau, les queues, etc. Il n'y aura donc pas d'amertume lors de la cuisson. »
- 40 % de sucre, « pas moins pour une confiture ».
- Faire macérer fruits et sucre plus ou moins longtemps selon les fruits, « framboises : une heure, pommes : une nuit », cela les attendrit et réduit le temps de cuisson.
- De petites quantités « pour permettre de garder la couleur et la saveur des fruits ».
- Une cuisson rapide (moins de 10 mn) et à feu vif sans cesser de mélanger. « Versez une goutte sur une assiette froide. Dès qu'elle fige, arrêtez ! Plus elle est cuite, plus le sucre caramélise, plus la confiture devient brune, loin de la couleur d'origine du fruit. »
- « Empotez » immédiatement, fermez et retournez

le pot. Laissez reposer les pots 5 mn, couvercle en bas, puis stockez-les à l'endroit.

- Attendre au moins 3 jours avant de les consommer et, si vous pouvez, quelques années. « Les confitures se bonifient avec le temps. »

Sa recette

CONFITURE THE-POIRE ET COING

(pour 7 pots de 250 g)

- 1 kg de coings - 600 g de poires
- 15 g de thé - 800 g de sucre

- Lavez les coings, coupez-les en morceaux dans une bassine à confiture, recouvrez-les d'eau et laissez-les cuire à couvert et à feu assez vif jusqu'à ce que l'eau prenne une couleur caramel.
- Filtrez et laissez bien égoutter.
- Portez ce jus à frémissements, ajoutez le thé, ôtez du feu et laissez infuser 5 mn. Filtrez.
- Epluchez, épépinez et taillez les poires en fines lamelles.
- Ajoutez-les au jus avec 800 g de sucre et laissez macérer toute la nuit au frais.
- Le lendemain, faites cuire ce mélange à feu vif 8 mn environ, en mélangeant sans cesse.
- Empotez immédiatement.

Retrouvez-les

- > Les Confitures de Raphaël sont en vente dans les épiceries fines à Paris et en province. Infos points de vente au 02 99 56 86 05.