

BENOÎT GANDON

L'Épicurien, la passion du goût



Xavier et Benoît Gandon

de confitures, sous le nom de L'Épicurien. Dépoussierant « la belle endormie » tout en lui conservant son âme authentique, il y intègre un torréfacteur et y développe la confection de confitures et de produits salés. Devenu Maître Artisan Confiturier, il revend l'épicerie et s'installe, au milieu des années 1990, au Bosc dans l'Hérault. C'est là qu'il construit son site de fabrication et embauche une dizaine d'employés. Ses neveux Xavier et Benoît le rejoignent plus tard au sein de l'entreprise, qu'ils co-dirigent aujourd'hui. « Le choix du Languedoc-Roussillon - et sa proximité avec la Provence - n'est pas anodin. L'Épicurien y trouve une main-d'œuvre qualifiée et des partenaires pour les fruits et légumes, raconte Benoît Gandon. On travaille notamment avec la coopérative d'oignons doux des Cévennes, dont les produits sont magnifiques et aussi avec une petite filière près de Saint-Rémy-de-Provence qui ramasse les fruits à pleine maturité. Cela permet d'avoir une qualité de matière première exceptionnelle ».

De la confiture, son cœur de métier original, L'Épicurien, toujours à l'écoute de ses clients, est passé à la production de produits gourmands sur des bases de fruits et légumes. Créations sucrées à la figue noire ou aux fruits d'automne, crème de tomates, confits de bière aux épices, condiments comme l'ail doux au basilic... « Nous proposons près de 300 références et plus de 250 recettes sucrées et salées. Aujourd'hui, le salé représente la moitié de notre activité, déclare le co-dirigeant de l'Épicurien. Nous produisons des tartinaables, des condiments, des préparations culinaires comme les marinades, les pestos, les confits d'oignons... Notre fabrication est totalement artisanale, elle repose sur trois points : une matière première irréprochable de très haute qualité (ces produits frais sont souvent congelés pour pouvoir les utiliser tout au long de l'année), une remontée lente en température pour préserver l'intégrité des fibres des aliments, une

Confitures de fraises, de figues, tartinaables et olives, confits de bière aux épices, condiments à base de fruits et légumes... Cela vous met l'eau à la bouche ? À la façon d'un poème de Prévert, on pourrait égrener encore la liste des gourmandises et autres délicieuses préparations culinaires concoctées par l'Épicurien pour le plaisir de nos papilles ! Benoît Gandon, co-dirigeant de l'entreprise avec son frère Xavier, nous raconte l'histoire de cette maison familiale qui propose de délicieuses associations de goûts, de textures et de saveurs, grâce à un savoir-faire artisanal et des ingrédients soigneusement sélectionnés.

L'histoire commence à Saint-Mandé, près de Paris. Après une longue carrière de restaurateur, Bernard Le Gulvout rachète en 1982 une petite épicerie fine spécialisée depuis le XIX^e siècle dans la fabrication



dans l'élaboration des recettes... La force de l'Épicurien réside aussi dans sa capacité à inventer de nouveaux concepts. Derniers nés de cet artisan qui privilégie le goût : les Pop Fruits, très fruités (avec près de 90 % de fruits légèrement cuits) et concentrés en saveurs, qui revisitent le coulis traditionnel en jouant sur les textures et les couleurs. On peut les utiliser pour faire un cocktail sans alcool, agrémentez un milk-shake, dans une salade de fruits, en verrines, avec un carpaccio de daurade ou encore pour un dessert gourmand. « Nous lançons de 20 à 25 nouveautés tous les ans, continue Benoît Gandon. Depuis le printemps dernier, nous proposons une gamme bio de 8 confitures et 7 tartinaables, qui correspondent à une vraie demande des consommateurs. Actuellement, nous « retravaillons » une gamme de marinades pour rendre celles-ci plus liquides et les mettre en bouteilles, pour montrer aux clients comment les utiliser de manière simple, ludique et leur expliquer à quel pays elles se rattachent ».

Artisan du goût, L'Épicurien l'est à n'en pas douter. Escapades salées, déclinaisons fruitées, créations fromagères... Sans conservateurs, sans colorants et sans arômes artificiels, ses produits égayent nos habitudes et réveillent l'épicurien qui sommeille en chacun de nous • Sophie Lamigeon

À gauche, gamme de confitures par L'Épicurien. À droite, les Pop Fruits (90% de fruits). © Cyrille Thomas



cuisson par petits lots de 200 kg dans des bassines ouvertes pour une extraction naturelle de la vapeur d'eau, ce qui permet de conserver à la fois les fibres, la brillance du produit et ses couleurs. Ce processus de cuisson est plus respectueux de la nature du produit ». L'entreprise est certifiée pour la qualité de son processus de fabrication, qui va jusqu'au remplissage des pots. Le capsulage de ceux-ci, le processus de pasteurisation du vide d'air entre le produit et le pot, puis l'étiquetage. L'Épicurien a ainsi imaginé des confitures et gourmandises avec des fruits sélectionnés pour leur qualité gustative, leur fraîcheur et leur maturité, mais aussi une gamme de confits de fruits, de vins et d'herbes aromatiques à marier délicieusement avec les fromages, ainsi que des spécialités salées à déguster à l'apéritif ou tout au long du repas. Rigueur dans la sélection des matières premières, méthode de fabrication traditionnelle et créativité