

LOISIRS EN FAMILLE PAGES X-XI

La licorne dévoilée au musée médiéval de Cluny

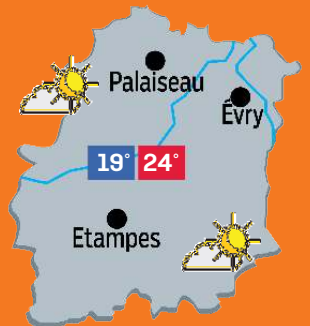
HANDBALL PAGE X

Les défis du nouveau coach de Pontault

SECTEUR
PAR SECTEUR
l'actualité de votre département

www.leparisien.fr/91

Essonne



Ollainville, dimanche. Les pots de Patrick Fouquet sont entièrement faits maison dans des chaudrons de 5 kg, avec environ 55 g de fruits pour 100 g de confiture.

Champion du monde... de confiture

Patrick Fouquet a remporté cet été ce titre très convoité pour sa recette de fraises, rhubarbe et vanille bourbon. Il croule déjà sous les commandes.

OLLAINVILLE

PAR CÉCILE CHEVALLIER

Les recettes donnent envie de prolonger le petit-déjeuner en enchaînant les tartines gourmandes. Patrick Fouquet, un habitant d'Ollainville de 61 ans, a remporté le 19 août le titre de « champion du monde de confiture 2018 ».

Il a conquis les papilles du jury des Confituriades d'or à Beaupuy (Haute-Garonne) avec une recette de fraises, rhubarbe et vanille bourbon, devant soixante candidats professionnels venus de toute la France mais aussi de Taïwan, Belgique, Canada, Italie, Madagascar, Pays-Bas... Ce nouveau titre, cet autoentrepreneur va en mesurer les effets dès cette semaine. Car les demandes d'épicerie fines et de restauration hôtellerie haut de gamme affluent, et sa production artisanale devrait passer de 5 000 à 15 000 pots annuels. « Dans la vie, je suis technicien territorial au conseil départe-

mental, chargé de l'entretien des routes de l'Essonne, précise Patrick Fouquet. Je suis confiturier par passion depuis une dizaine d'années. »

DES INGRÉDIENTS CHOISIS AVEC SOIN

Jusqu'en 2017, seuls ses proches et voisins profitaient de ses pots entièrement faits maison dans des chaudrons de 5 kg, avec environ 55 g de fruits pour 100 g de confiture. « C'est fini les recettes de nos grands-mères avec 1 kg de sucre pour 1 kg de fruits, s'amuse le confiturier. Mais pour faire une bonne confiture, il faut tout de même du sucre. » Il porte beaucoup de soin au choix de ses produits et s'approvisionne auprès de maraîchers locaux comme la cueillette de Torfou, des magasins comme NatureO...

L'an passé, Patrick Fouquet anticipe son prochain départ en retraite et se lance en autoentrepreneur pour les confitures. Il répond alors pour la première fois à un concours. Celui du « petit-déjeuner gourmand ».

En concoctant son propre beurre,

sa brioche, sa confiture, son pain et son fromage blanc, il séduit un jury de professionnels et se hisse parmi les finalistes. « Cela a été un déclic », se souvient Patrick.

Depuis, il n'a de cesse d'accumuler les trophées et récompenses qui trônent dans son salon à Ollainville : diplôme d'honneur pour le Championnat du monde 2017 pour sa recette pêches cannelle, premier prix du concours « confiture insolite » organisé par l'Ordre des maîtres confituriers de France à Paris en juillet 2017 pour son pot abricot cassis... « Je n'en reviens pas car dans ces concours, certains participent depuis des années sans jamais gagner de prix. »

Christine, son épouse, n'est pas étonnée. « Patrick n'est jamais blasé, il cherche toujours de nouvelles découvertes, confie-t-elle. Il est curieux de tout et créatif, cela se ressent dans ses recettes. Quand je

serai à mon tour en retraite, je compte l'aider pleinement dans cette activité. » En attendant, elle se régale à chaque petit-déjeuner ou goûter des confitures de son mari. Avec une préférence pour la framboise. « Elles sont toutes délicieuses, mais celle-ci, je l'adore, tout comme la dernière qui a reçu le premier prix des Confituriades d'or. » Patrick penche, lui, pour l'abricot-cassis. « Elle est divine », lâche-t-il avec un large sourire gourmand.

Où se procurer ses pots ?

POUR PLONGER la cuillère dans un des pots de confiture concoctés par Patrick Fouquet, vous avez plusieurs solutions, à commencer par passer une commande directement sur son site Internet. S'il n'a pas de boutique estampillée « maison Fouquet », ses produits sont disponibles dans plusieurs points de vente. « La boulangerie-pâtisserie Aux délices de Laura de Ballainvilliers propose mes confitures, détaille Patrick Fouquet.

Je participe aussi à La Ruche qui dit oui (NDLR : un réseau de consommateurs pour des achats de produits locaux) de Breuille, Igny et Etampes. » Ses confitures maison sont également vendues à la boutique De deux choses (lune)... située à Palaiseau, et à l'épicerie fine Le Délice, d'Arpajon. « D'autres points de vente devraient rapidement compléter cette liste ces prochaines semaines », promet Patrick Fouquet.

► <http://maison-fouquet.fr>

