



Bretagne
MAGAZINE

HORS-SÉRIE

Le Télégramme

Bretagne

Cuisine

M A G A Z I N E

Vive la cuisine bretonne !

40 recettes

FACILE

Saint-jacques et risotto
de pommes de terre,
tapas de moules, cannelloni
aux fruits de mer, farz pitilig...

Hugo Roellinger,
Breizh Café...

Balade gourmande à Cancale

ET AUSSI...

Les recettes de
pommes de
Christophe Adam

Cuisiner
coquillages
et crustacés

6 recettes
d'apéro autour
du pain beurre

Nos recettes
de pâtes

PBREH0043A

M 02394 - 1911H - F: 6,95 € - RD

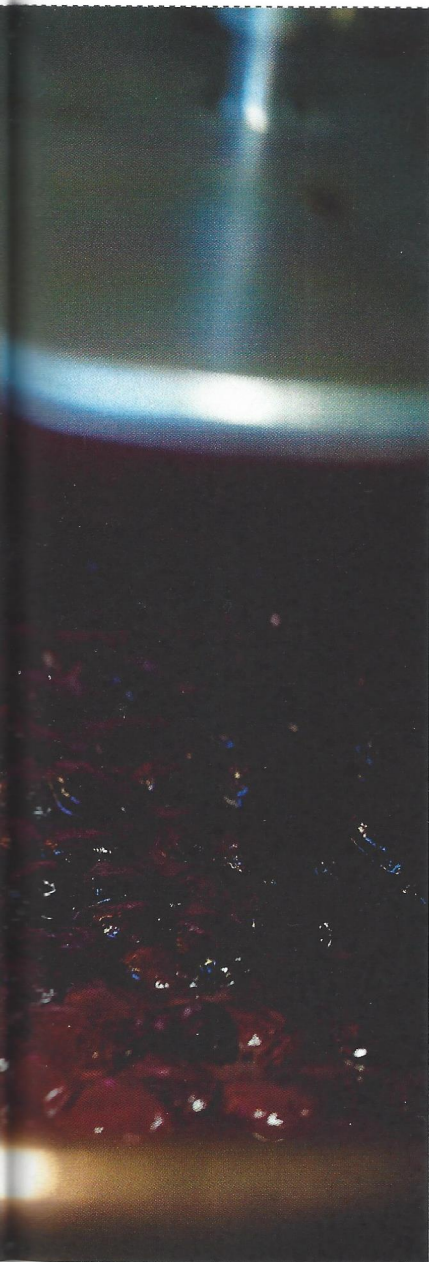


Confitures de Raphaël

UNE HISTOIRE DE FAMILLE, DE FRUITS ET DE SUCRE

Dans les bassines de cuivre de l'atelier de production, les fruits cuisent en petite quantité. Ils montent ainsi très rapidement en température, et gardent un goût très proche du fruit frais. Une astuce que l'on peut appliquer à ses confitures maison...





Raphaël,
à droite, a été
rejoint par son
frère, Cédric,
dans cette belle
histoire familiale.



N

Nichée entre les stars de la côte d'Émeraude que sont Cancale et Saint-Malo, la discrète Saint-Coulomb, abrite un petit bijou de l'artisanat culinaire breton : les Confitures de Raphaël. Ne les cherchez pas dans votre grande surface préférée, ne tentez pas de les commander sur internet, seules quelques épiceries fines vendent les produits de Cédric et Raphaël Guillo Lohan.

Au départ, il y a Raphaël. Nous sommes en 1998 et celui-ci, en stage chez des maraîchers, apprend à faire de la confiture. Enthousiaste, il réquisitionne sa grand-mère pour préparer ses propres confitures à la maison. Raphaël a un handicap, il est sourd. Sa famille, ses voisins, tout le monde lui donne un coup de main.

Certains partagent des recettes, une tante dessine l'étiquette des premiers bocaux, le boulanger du bout de la rue vend quelques pots dans son commerce.

«Le bouche à oreille a bien fonctionné. Mais c'est quand nous avons découvert, par hasard, que la confiture était bien meilleure en la cuisant moins longtemps que notre produit a vraiment décollé», nous explique Cédric, qui a abandonné sa carrière d'expert-comptable pour rejoindre son frère dans l'aventure.

Aujourd'hui, les Confitures de Raphaël, ce sont plus de 30 parfums, 200 000 pots par an, mais une entreprise qui reste familiale. Juste ce qu'il faut pour «bien en vivre et être satisfait de ce que l'on fait». Seule la maman de Cédric et Raphaël a, en effet, rejoint l'équipe. En cet après-midi de juin, elle participe, comme les autres, au fastidieux épluchage des fruits qui viennent d'arriver. ●

