



CHAUDS LES CHAUDRONS !

Il a d'abord travaillé dans l'agriculture biologique. Mais c'est dans la cuisine de ses grands-parents que Raphaël a fabriqué ses premières confitures. Dans la région, ses préparations deviennent rapidement fameuses. Et la cuisine se révèle désormais trop petite pour accueillir une production de plus en plus importante. Alors Raphaël et son frère Cédric se sont installés dans un laboratoire flambant neuf de la zone d'activité de Bel-Event, à Saint-Coulomb, commune située à mi-chemin entre Saint-Malo et Cancale. Le secret de leur réussite ? Ils utilisent une méthode

particulière : un feu très soutenu et un temps de cuisson rapide. Les fruits, cuits dans de lourds chaudrons en cuivre, ne mijotent pas, arômes et textures sont ainsi mieux préservés. Leurs fraises et leurs framboises viennent de la région, les abricots font le voyage depuis la Drôme, les agrumes (oranges et citrons bio) sont achetés en Italie. Seuls les fruits exotiques (fruit de la passion, mangue) font un grand voyage. La petite entreprise n'en est pas moins restée très familiale, les parents ne sont pas loin et c'est une tante qui a dessiné les étiquettes. Vendues dans les épiceries fines, disponibles dans certains restaurants et hôtels, les confitures de Raphaël (entre 4,90 et 5,10 euros le pot de 250 g) sont exportées jusqu'au Japon et aux Etats-Unis. Durant l'été, des journées portes ouvertes sont organisées (les 12, 13 et 14 juillet ; les 16, 17 et 18 août) : pour en connaître le détail, les gourmands se renseigneront sur leur site internet.

5 Les Confitures de Raphaël. zone d'activité de Bel-Event, Saint-Coulomb, 02-99-89-49-22. confitures-raphael.fr