



O douceurs de notre enfance

De Besançon à Paris, les confitures d'Ô Jardin Sucré enthousiasment les papilles des gourmets. Avec une trentaine de boutiques qui la référence dans la capitale comtoise ou française, Marie Petit savoure son petit succès.

TEXTE, RECETTES ET PHOTOGRAPHIES DE REPORTAGE : VÉRONIQUE OLIVIER - PHOTOGRAPHIES DES RECETTES : PHILIPPE BARRET



□ Le moment de créer de nouveaux mariages de saveurs, toujours ancrés dans la saisonnalité.

« Elle est plutôt thé que café, plutôt pomme que poire, plutôt opéra que variété. Elle est plutôt pois que carreaux, plutôt inox que cuivre. Marie est plutôt engagée. Des études brillantes en sociologie de l'art et de la culture et un virage à 104° (petit perlé) pour « faire quelque chose avec ses mains ».

Marie est douce. Marie est décidée. « Ce n'était pas un coup de tête, j'y ai longuement réfléchi et Laurent, mon époux, m'a

soutenu dans ce projet. Je me suis rapprochée d'une pépinière d'entreprises à Palente qui m'a conseillée, épaulée et m'a permise d'être autonome dans la gestion de ma petite entreprise » raconte la jeune femme en marchant d'un bon pas vers le marché des halles, pour s'approvisionner en fraises odorantes, en citrons éclatants. Le marché, elle le fait à pied ou en bus, pour s'imprégner de l'air du temps. Cet air citadin de province qui berce le plaisir du « doubs vivre ». ●●●

□ Marie s'approvisionne en fraises odorantes auprès de Coralie, au marché des halles.



« Théophile, mon fils, est très fier de sa maman confiturière. C'est mon premier fan ! » sourit Marie en rinçant les fruits. Deux bassines en inox trônent dans une cuisine propre. Une petite cuisine à la française avec des pois, du noir, du rouge et du croquant. L'abat-jour du plafonnier est un entrelacs savant de branchages, de grillage et de plumes. En bas, les rouges-gorges de Pip, la célèbre créatrice néerlandaise, piaillent sur le papier peint. Délicieusement charmant, girly, avec le bon goût en plus, comme une griotte sur un cupcake.

Apostrophe poétique

« Je voulais mettre le mot 'jardin' dans mon entité. Mes confitures sont élaborées avec des fruits de saison uniquement, je ne les travaille que frais. L'ô qui précède le jardin est un hommage à ma vie silencieuse et poétique. J'aime l'opéra, le lyrisme et la délicatesse des choses et des êtres » murmure la confiturière en puisant avec sa grâce nonchalante le sucre cristallin, immaculé, qui révélera l'arôme des fruits : la pomme et le citron

aux noix caramélisées, la poire Carambar – petite réminiscence de son plaisir d'enfant – la confiture de fraises aux pétales de roses cristallisées. Des confitures délicates, des mariages de saveurs aériens, Marie est toujours dans la recherche de l'équilibre, de la note tenue qui parachèvera le simple mariage du fruit et du sucre en aventure gustative.

Référence gourmande

Depuis que Sébastien Gaudard, artisan talentueux des pâtisseries d'antan, l'a référencée dans sa boutique de la rue des Martyrs, Marie sent venir le souffle de la consécration. Elle qui confiture, empote, étiquette, découpe et chemise 13 000 pots par an, voilà que les « grands » de la vie parisienne lorgnent ses petits pots

de bonheur. Le moment de créer de nouveaux mariages de saveurs, toujours ancrés dans la saisonnalité. Le moment de découvrir que la confiture, ce n'est pas que pour les tartines, mais qu'il s'agit aussi d'un ingrédient à part entière, dans la grande ronde des desserts à forte nostalgie ajoutée. Des lunettes Souvaroff au roulé à la confiture en passant par la tarte de Linz et les nonettes, la confiture habille les douceurs de notre enfance comme les plaisirs gourmands d'aujourd'hui en s'appuyant sur de divines panacottas, des cupcakes insolents, des pancakes et des blinis russisant. Nos pages s'ouvrent comme un écrin pour recevoir ce nouveau chic du bon goût retrouvé : les confitures de Marie Petit ●

