

> Savoir-faire

Seul fabricant de nougat artisanal en Bretagne :

Quand confiseur rime avec bonheur

Produire des confiseries artisanales de haute qualité, c'est le défi que s'est lancé Thomas Duffy depuis près de deux ans. Pari réussi. Dans le petit atelier de la « Nougaterie des délices », installée au Val d'Anast (35), cet autodidacte, mécanicien de métier, élabore d'authentiques douceurs avec inventivité. Son credo, donner du bonheur à ses clients, et il y parvient aisément. Rencontre avec un passionné.

Arrivées à la cinquantaine, nombre de personnes ont la retraite en ligne de mire. Ce n'est pas le cas de Thomas. Loin de là. A 56 ans, après une carrière dans la mécanique, il décide d'opter pour un nouveau métier, qui visiblement le rend heureux, celui de confiseur.

Trois parcours

« J'ai eu trois parcours dans ma vie, sourit-il, celui de mécanicien sur les plateformes de pétrole à l'étranger pour une grosse firme, j'ai ensuite acheté et dirigé un garage avec une dizaine de salariés au Rheu, avant de me lancer dans un projet de création d'un magasin de producteurs « Les artisans du frais », qui n'a finalement

Ici le mot artisan prend pleinement son sens. Thomas travaille en effet sans compter ses heures avec l'aide précieuse de son épouse, en utilisant des produits authentiques, frais, naturels, soigneusement sélectionnés.

Un miel pur et doux

« J'ai mis presque un an avant de mettre au point mes premières fabrications de nougat » détaille-t-il. Pour ce faire, Thomas a cherché des recettes sur internet, procédé par tâtonnement et suivi un stage au Puy en Velay, y rencontrant un apiculteur bio ancien pâtissier. Ce dernier l'a conseillé sur le meilleur choix de miel pour optimiser la confection de son nougat qui avait tendance à couler



Le choix de la matière première : le miel est primordial. Un miel qui fige est un bon miel.

pas abouti comme je le souhaitais ». Depuis deux ans, toujours très enjoué et motivé, Thomas Duffy, de père Irlandais et de mère bretonne, a formidablement rebondi en s'installant comme artisan en confiserie. Produisant principalement du nougat, notre confiseur autodidacte est aussi passé maître dans l'art de fabriquer biscuits, gâteaux bretons, pains d'épices et pâtes de fruits.

trop facilement. Il apparaît en effet que le miel Breton n'est pas adapté pour cette confiserie, car trop puissant. « Il faut un miel doux qui puisse se cuire facilement et surtout pas à base de chêne » commente notre confiseur. Il a finalement opté pour un miel de montagne, toutes fleurs ou à base de sarrasin, et se fournit dans les Pyrénées, chez un apiculteur qui possède 440 ruches.



Les moules à nougat sont fabriqués à l'ancienne avec des chevilles de bois.

Une alchimie complexe

Outre le miel, Thomas utilise du sucre, des blancs d'œufs, des noisettes, des amandes, pistaches et autres fruits secs. Pour réaliser la recette, le tour de main final reste confidentiel et l'alchimie complexe. On apprend qu'il faut en moyenne une dizaine d'heures pour terminer la recette et que le taux d'humidité est primordial pour ne pas se rater, car « plus c'est sec et mieux c'est ». Après la cuisson, la préparation est versée dans des moules en bois que le confiseur a soigneusement choisis. « Ils sont fabriqués localement chez une jeune femme artisan de la Chapelle Bouëxic ». En chêne ou en hêtre, ils sont chevillés en bois à l'ancienne et peuvent contenir 14 kg de nougat.

Thomas nous révèle aussi qu'il a fabriqué lui-même son appareil à nougat, mettant en œuvre ses talents de mécanicien (Il faut savoir qu'un tel équipement coûte environ 80 000 €). En revanche, notre confiseur vient d'acquiescer une coupeuse pour tran-

cher ses blocs une fois qu'ils sont refroidis. « L'investissement s'est fait en Italie, car en France on a malheureusement perdu ce savoir faire » regrette-t-il. Cet achat est fort bienvenu car couper le nougat à la main devenait une corvée, mettant à mal poignets et tendons.

Tout un tas de douceurs

Outre le nougat qui peut-être parfumé au citron/cannelle, praliné, goût framboise, myrtille, pistache ou encore caramel au beurre salé, avec comme base du miel à base de fleur de tournesol, de lavande ou de sarrasin selon les fabrications, Thomas a diversifié ses productions au fil des semaines. Il a notamment remis au goût du jour, une recette médiévale italienne le « Panforte », qui s'accommode très bien en café gourmand. Il propose également des pâtes de fruits avec une douzaine de parfums à base de purée de fruits naturelle. Elles sont garanties sans sucre blanc car notre confiseur privilégie volontiers la cassonade de canne en bannissant à tout jamais le glucose. Jamais avare d'idées, il a aussi mis au point une onctueuse recette de pain d'épices sans lait, sans beurre, sans œufs. « J'ai mis un an à élaborer la recette qui est composée de 37 % de miel. » Ce pain aux épices, issu d'une recette inventée dès le 12^e siècle par les chinois est souvent parfumé à l'orange.

Sur les marchés et dans les épiceries fines

Produire du bon et du vrai, c'est bien encore faut-il développer une clientèle. Pour ce faire, l'entrepreneur a créé son réseau dans les épiceries fines de la région dont St Méen le Grand, Bruz, Bain de Bretagne, Plérin, Baulon, Guichen ou la Chapelle Bouëxic. Lui-même et son épouse vont aussi au contact direct avec la clientèle en vendant sur les marchés de Rennes (les Lices) Bruz, Pacé, Plélan le Grand et en saison à St Cast, St Lunaire, et plus récemment à Montauban. « Cela permet de belles rencontres » s'enthousiasme Thomas. Il a aussi pris les salons gastronomiques de « vrais producteurs » tel celui de Vézin Le Coquet lors duquel il a été distingué par un prix « coup de cœur » ou encore le festival médiéval de Brocéliande. L'ouverture d'une boutique en ligne fait aussi partie des projets à court terme. « J'adore ce que je fais, c'est une vraie passion, certes cela requiert beaucoup d'énergie, mais c'est du bonheur à l'état pur ». Le mot bonheur revient d'ailleurs souvent dans les propos du confiseur. Un mot qui fond délicieusement dans la bouche... comme ses confiseries.

Françoise Le Maire



« Venez chercher le bonheur » lance Sean aux chalands lorsqu'il vend ses productions sur le marché.

GAGNEZ DU NOUGAT

en jouant avec L'HEBDOMADAIRE D'ARMOR, en répondant à la question suivante :

Remplissez le bon ci-joint et renvoyez-le avant le 13 août 2018 à :
64, rue de La Pommeraie - Racine 2 - BP 66 - 22230 MERDRIGNAC

Question : Quelle recette médiévale, le confiseur a-t-il remis au goût du jour ?

Réponse :

NOM : Prénom :

Adresse :

Liste des gagnants dans le numéro 3344 du 18 août.