

Les résultats du Championnat du Monde de confitures

CONFITURIADES®

⚡ ALERTE

Qui est Marine Futol, la nouvelle Miss Réunion ? Elle a tout d'une grande il y a 53 minutes

<

>

Accueil >

St-André: Amandine Payet vice-championne du monde de confiture

par **Edouard Marchal** — 25 août 2024 dans **À La Réunion, Agriculture, Flash infos, Société**

👍 0

💬 0



Matthieu Roulof et Amandine Payet sur la vanilleraie familiale. La jeune confiturière s'est distinguée avec deux réalisations dont «La Métisse», à base de pêche, d'abricot, de fruits de la passion, de baies roses - et de vanille, bien sûr. (Photo E.M.)



Partager sur Facebook



Partager sur Twitter



Partager sur LinkedIn

La marque Régal Vanille d'Amandine Payet et de son compagnon Matthieu Roulof a remporté la médaille d'argent

au championnat du monde des confituriers ce week-end dans le Lot-et-Garonne. Une belle récompense pour ce couple d'agriculteurs saint-andréen à l'approche familiale et artisanale.

«Quand on m'a appelée samedi après-midi pour me dire que j'étais deuxième, je n'y croyais pas du tout !» Amandine Payet, 32 ans, n'en revient toujours pas d'être montée sur le podium des meilleurs confituriers mondiaux. C'est pourtant vrai : Régal Vanille, l'enseigne familiale qu'elle gère avec son compagnon Mathieu Roulof, a remporté la Confituriade d'argent au championnat du monde qui se déroulait vendredi et samedi matin à Beaupuy, dans le Lot-et-Garonne. 80 concurrents venus de quatre continents étaient en lice. En étant distinguée au cumul de notes de ses deux produits, la Saint-Andréenne égale la performance de Jean-Charles Nagou, qui avait lui aussi remporté la médaille d'argent aux Confituriades 2021.

La jeune agricultrice, «qui stresse beaucoup et n'aime pas les concours», a été inscrite à son insu par son compagnon. «Il sait que je manque de confiance en moi mais il avait tout prévu dans sa tête», sourit-elle. Matthieu avait des raisons d'y croire : Amandine a déjà remporté une médaille d'or pour sa confiture banane-vanille au concours général agricole 2023, ainsi que deux médailles d'argent en 2023 et 2024. Pas mal, pour quelqu'un qui ne s'est mis à la confiture que récemment, en suivant une première formation à la Chambre d'agriculture en 2022 puis en allant se perfectionner en métropole en janvier 2023.

Un travail d'équipe

Pour cette Confituriade, un concours de réputation internationale, Amandine devait se plier à un exercice imposé : réaliser deux confitures, l'une «traditionnelle», à la fraise, l'autre «créative», avec une base de pêche et d'abricot. La consigne a été passée début juillet. «Pour la traditionnelle, j'ai pu utiliser des fraises pays que j'ai trouvées au marché du Chaudron. Pour la créative, j'ai fait venir des caissettes de cinq kilos de pêche et d'abricot par un grossiste pour faire des essais. Puis j'ai cherché des idées, sachant que l'insolite, ce n'est pas mon truc. Je suis quelqu'un de simple et j'aime que mes confitures me ressemblent», relate-t-elle. «Finalement, j'ai décidé d'y adjoindre des ingrédients locaux : des fruits de la passion, de la vanille et des baies roses. J'ai appelé cette réalisation 'La Métisse' pour illustrer ce mélange de saveurs métropolitaines et réunionnaises».

La jeune femme, qui ne s'est pas rendue sur place, a renvoyé ses échantillons au jury fin juillet. «Pour la traditionnelle, j'ai trouvé la bonne formule du premier coup. Pour la créative, j'ai dû m'y reprendre à cinq reprises». Détail étonnant : Amandine, enceinte de son deuxième enfant, n'a pas pu tester ses propres réalisations pour cause de diabète gestationnel. «J'ai travaillé mes confitures à l'œil et à l'odeur, en surveillant la texture, et c'est Matthieu qui m'a servi de goûteur».

Petite boutique

Un travail d'équipe, en somme, qui illustre bien le parcours de ce jeune couple attachant et discret. Matthieu et Amandine se sont rencontrés pendant leurs études au lycée agricole de Saint-Joseph, puis se sont installés à Saint-André, rue Deschanets, sur la vanilleraie exploitée depuis plus d'un siècle par la famille Roulof. Matthieu, également planteur de canne sur trois hectares, y travaille avec son père Maurice, ce qui fait de lui la cinquième génération de Roulof à cultiver l'orchidée.

Amandine, conjointe collaboratrice, a commencé à faire des confitures pour ne pas laisser perdre les fruits du jardin. La vanille y a trouvé naturellement sa place. Ses produits récompensés trônent aujourd'hui en bonne place dans la petite boutique de l'exploitation. On ne les trouve qu'ici, et le titre de vice-champion du monde n'y changera rien : «On tient à garder notre dimension familiale et artisanale», assure le couple. Et c'est très bien comme ça.

Contact : roulofmatthieu@gmail.com ou 06.92.48.27.29.

Abonnez-vous pour accéder à tout notre contenu.

Cliquez **ici** pour choisir votre formule d'achat.

Déjà abonné(e)? **CONNECTEZ-VOUS**

Tags: Une 3

Article précédent

Israël frappe le Liban, le Hezbollah annonce lancer une attaque d'envergure

Article suivant

Après le printemps maussade, une "année noire" pour les apiculteurs

- [Lycée](#)
- [Examens](#)
- [Parcoursup](#)
- [Études supérieures](#)
- [Trouver votre école](#)
- [Résultats bac](#)
- [Résultats brevet](#)
- [Séries TV](#)



- [Archives](#)
- [Club abonnés](#)
- [Jeux](#)
- [Horoscope](#)
- [Évènements](#)
- [Billetterie](#)
- [Bons plans](#)
- [Contenus partenaires](#)
- [Boutique](#)



- [Avis de décès](#)
- [Emploi](#)
- [Immobilier](#)
- [Légales](#)

Réservé aux abonnés

Championnat du monde de confitures à Beaupuy : des Franciliens sur le toit du monde

Vidéo. Insolite : découvrez le Championnat du Mon... ✕



Les gourmands se laissent tenter par les préparations fruitées et sucrées. © Crédit photo : Carine Caussieu

Par [Carine Caussieu](#)

Publié le 18/08/2024 à 19h20. Mis à jour le 18/08/2024 à 23h09.

 Écouter

 Réagir

 Voir sur la carte

 Partager

La crème des confituriers et plus de 2 000 gourmands étaient réunis à Beaupty samedi et dimanche pour les 16^e Confituriades

« Pour être champion, il faut cumuler les bons points des jurés dans les deux catégories : créative et traditionnelle », rappelle fermement Francis Martin. C'est lui, qui orchestre, chaque année, depuis seize ans au mois d'août, les Confituriades, une sorte de Jeux olympiques de la confiture à Beaupty. Ces athlètes du chaudron trépiginaient, ce dimanche 18 août, de découvrir le palmarès du championnat du monde au terme d'une dégustation de plus de 170 confitures sur la halle de la commune surnommée belle colline.

Vidéo. Insolite : découvrez le Championnat du Mon... ✕



📹 Des Espagnols étaient aussi de la partie pour exposer leurs produits

Sur le même sujet



Vidéo. Insolite : découvrez le Championnat du Mon... ✕

[Beaupuy, royaume de la confiture le temps d'un week-end](#)
Les...



Journal

Se connecter

S'abonner

Ville, code postal...



75 · Paris

91 · Essonne

92 · Hauts-de-Seine

93 · Seine-Saint-Denis

94 · Val-de-Marne

95 · Val-d'Oise

77 · Seine-et-Marne

78 · Yvelines

60 · Oise

Toutes les actualités locales

Abricot, pêche de vigne, tonka et verveine : la meilleure confiture du monde vient de Meudon

eine : de

Jérôme Delagarde, installé dans la ville de Meudon, et son salarié Matias Rosero, ont décroché le premier prix du Championnat du monde de confiture. Une reconnaissance pour l'artisan boulanger-pâtissier qui fourmille de projets.

s, et son
e, le

Par Anne-Sophie Damecour

Le 31 août 2024 à 06h41



Meudon, le 23 août 2024. Jérôme Delagarde (à gauche) et Matias Rosero ont remporté le Championnat du monde 2024 des confitures.

Réagir

Enregistrer

Écouter l'article

00:00/00:00

Après plusieurs participations, l'édition 2024 a été la bonne. Grâce à sa création originale pêche de vigne, abricot, tonka, verveine et à la plus classique mais incontournable confiture de fraise, la maison Delagarde, installée à Meudon (Hauts-de-Seine), a décroché le titre de [champion du monde de confiture](#). C'était il y a quelques jours, dans le Lot-et-Garonne à l'occasion des « Confiturades » de Beaupuy.

De retour, dans la boutique de la rue de la République, Jérôme Delagarde et son salarié Matias Rosero, sont déjà à pied d'œuvre pour étiqueter les pots de confiture installés dans la vitrine avec les deux trophées. De quoi récompenser cinq années de travail autour du fruit.

Sans conservateurs, sans colorants ni arômes artificiels

« À la fin de la semaine, il nous reste toujours des fruits que l'on n'a pas utilisés pour nos tartes, on s'est donc mis à faire des confitures pour éviter le gaspillage », rembobine Jérôme Delagarde qui a passé son enfance dans la pâtisserie familiale du quartier Mouffetard, à Paris.

Avec le Covid, la demande des confitures artisanales explose. Un produit réconfortant, à la saveur des souvenirs d'enfance, quand nos grands-mères prenaient le temps de mettre en bocal les fruits cuits. À

Meudon, c'est Matias Rosero, chocolatier équatorien venu suivre une formation en pâtisserie en France qui développe la gamme de la maison Delagarde. « En Équateur on a un produit qui se rapproche de la confiture, on appelle cela « arrope de mora » (*une sauce à la mûre*) », sourit le pâtissier qui travaille aussi bien les pâtes de fruits que les oursons guimauve en chocolat.



Jérôme Delagarde et Matias Rosero, chocolatier goûtent leur création. DR

Quant aux confitures, elles sont évidemment sans conservateurs, sans colorants ni arômes artificiels, avec seulement des fruits et du sucre. Et, une cuisson dans des bassines en cuivre. Cette année, pour le Championnat du monde, le duo a été inspiré, avec une confiture pêche de vigne, abricot, tonka, verveine. La fève tonka, cette fève noire, apporte une saveur supplémentaire, entre cacao et amande. De quoi décrocher le 1er prix dans la catégorie créative. Mais aussi les Confiturades d'or, pour l'ensemble de leur travail parmi les 174 confitures dégustées par le jury, et concoctés par une centaine de candidats venus de douze pays.

7,30 euros le pot

Un championnat très sérieux, dont l'organisation est reconnue par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Les dégustations sont encadrées par le président historique du concours, Bruno Oliver, chef d'un restaurant à Bordeaux (Gironde), issu d'une famille de chefs depuis cinq générations. « Le secret, c'est évidemment la qualité des fruits », souligne Jérôme Delagarde, qui ne veut par exemple pas entendre parler d'abricots à confitures, à savoir des fruits de seconde catégorie.



Les produits primés sont à retrouver à La maison Delagarde, à Meudon. DR

Avec les récompenses affichées en vitrine, il va désormais falloir relancer la production. Jusqu'à présent, la maison vend entre 600 et 700 pots par an. À raison de 7,30 euros le pot. Et une vingtaine de références disponibles selon les saisons, des classiques fraise, framboise, cerise, rhubarbe aux plus originales ananas-orange ou pomelo corse. « Cette récompense c'est pour toute l'équipe », souligne le boulanger-pâtissier, à la tête d'une équipe de dix personnes.

Et qui est désormais un peu à l'étroit au premier étage de la boutique meudonnaise. « Nous allons bientôt ouvrir un nouveau laboratoire à Meudon-la-Forêt pour la production annexe à la boulangerie et la pâtisserie », explique Jérôme Delagarde, qui propose également des chocolats, des pâtes de fruits, des glaces et des biscuits. Avec un premier produit iconique : la madeleine. Qui se marie à la perfection avec les confitures de la maison !

Maison Delagarde, 32, rue de la République à Meudon. Ouvert du mercredi au dimanche.

<https://www.maisondelagarde.com/accueil>

- [Avis de décès](#)
- [Emploi](#)
- [Immobilier](#)
- [Légales](#)

Réservé aux abonnés

Beaupuy : du bronze pour « Le Sud » de Nicole Mouflin, récompensée lors des Confituriades



📷 Le bronze pour Nicole Mouflin, entourée de Bruno Oliver et Francis Martin. © Crédit photo : Joëlle Le Formal
Par Joëlle Le Formal
Publié le 20/08/2024 à 10h42. Mis à jour le 20/08/2024 à 18h15.

🎧
Écouter

💬
[Réagir](#)

📍
Voir sur la carte

➦
Partager

Telle une sportive, en cette année de Jeux olympiques, Nicole Mouflin est montée sur la troisième marche du podium pour recevoir la récompense des Confituriades de bronze pour sa confiture créative « Le Sud » dans la catégorie originale, lors des championnats du monde qui se sont tenus les 17 et 18 août à Beaupuy.

« Je suis très contente de cette distinction que je vais pouvoir partager avec toute ma famille dès mon retour à Grimaud, dans le Var », précise Nicole....

Accueil > Bretagne > Plérin

Maître confitière dans les Côtes-d'Armor, Lucie Hachette sacrée championne du monde

La Maison Lucie, créée en 2023 à Plérin (Côtes-d'Armor) par Lucie Hachette, maître confitière, vient d'obtenir un premier prix au championnat du monde des meilleures confitures.



Lucie Hachette vient de voir une de ses préparations aux fruits sacrée championne du monde au salon Confiturades. | ARCHIVES OUEST-FRANCE

Ouest-France

Publié le 21/08/2024 à 10h57

Abonnez-vous

Le premier Prix « Challenge préparations fruitées » a été décerné à la Maison Lucie, de [Plérin](#) (Côtes-d'Armor), lors des [Confiturades](#). La 16^e édition de ce salon et championnat du monde des meilleures confitures s'est déroulée les 17 et 18 août 2024 à Beaufort (Lot-et-Garonne).

Lire aussi : [Maître confitière près de Saint-Brieuc, elle vend ses préparations Maison Lucie sur les marchés](#)

Des recettes qui comportent 70 % de fruit

La Maison Lucie est l'entreprise artisanale créée en 2023, à Plérin, par Lucie Hachette, maître confitière. Elle a

« « » **L'appellation de confiture est soumise à un taux de sucre minimum de 55 % ! On étale alors davantage de sucre que de fruit sur sa tartine. Avec 28 % de sucre seulement, on a un vrai goût de fruit et c'est meilleur pour la santé »**, »expliquait-elle en mai dernier à *Ouest-France*.

C'est sa préparation pêche-abricot-passion qui a été sacrée championne du monde.

[Plérin](#)[Saint-Brieuc](#)[Côtes-d'Armor](#)[Alimentation](#)[Artisanat](#)

En continu >

[Une](#)[Plérin](#)

10h57 Maître confiturière dans les Côtes-d'Armor, Lucie Hachette sacrée championne du monde

07h02 Quel temps est-il prévu à Saint-Brieuc et ses environs le mercredi 21 août 2024 ?

20/08 « Il faut être constamment vigilant », ces secouristes surveillent les plages des Côtes-d'Armor 🚒

20/08 Les grandes marées sont de retour en Bretagne pendant quatre jours

20/08 Les prévisions météorologiques du mardi 20 août 2024 à Saint-Brieuc et ses environs

Météo Plérin



17°C

≈ Marées - Le Légué (Bouée)

Coef : 107 Basse mer : 15h50



Agenda infolocale >