
L'art de la confiture

Mélanie Jacques

2 août 2011 - 00:00

Agroalimentaire - Le confiturier Simon Turcotte conjugue l'art et la finesse dans ses confitures et gelées qui savent plaire aux plus fins palais.

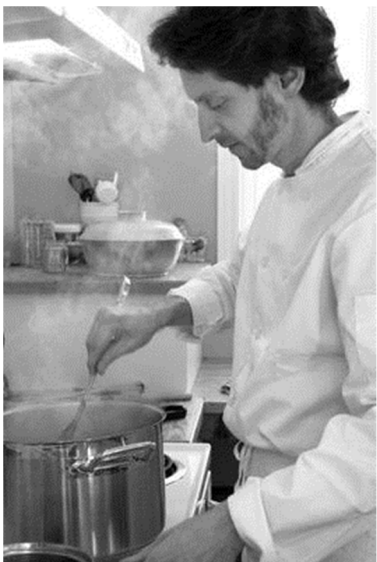
Né à Joliette, Simon Turcotte est inspiré dès l'enfance par les plats succulents de sa mère Francine et les sublimes confitures de fruits sauvages de sa tante qu'il dégustait lors des vacances familiales à Saint-Mathieu-de-Rioux. Dans ce petit village perché dans les Appalaches, le confiturier en herbe découvre, émerveillé, la nature sauvage et odorante du Bas-Saint-Laurent, ses parfums de fleurs sauvages et de foin coupé.

Inspiré par l'esprit et le mode de vie d'amis artisans, Simon s'est donné comme mission de créer des produits haut de gamme tout en respectant la philosophie du commerce biologique et équitable. La majorité des fruits choisis par l'artisan confiturier proviennent donc du Québec, de préférence de culture écologique ou sauvage.

C'est en septembre 2000, dans le cadre du Festival des artisans de Sainte-Marcelline dans Lanaudière, que Simon Turcotte a présenté ses confitures pour la première fois sous le nom En Robe des Champs.

Simon Turcotte tente dès ses débuts de sortir des sentiers battus et crée des mariages de saveurs audacieux tels «Poire, vanille, pamplemousse», «Pommette et basilic frais» et «Rose et framboise sauvage».

On peut retrouver les produits de Simon Turcotte Confiturier dans tout Lanaudière. Pour plus de détails, visitez le www.confiturier.ca. Bon appétit!



ID- 199990