Centre-Finistère



Ouest-France Lundi 28 septembre 2015

« Les 4 saisons » retient l'attention des fins gourmets

Dans les coulisses. L'entreprise Les 4 saisons existe depuis 1988 et propose confitures artisanales et friandises. À l'occasion de la Semaine du goût, des animations sont prévues à Huelgoat.

En quelques chiffres

Les 4 saisons, c'est 650 tonnes de produits par an, représentant 1,5 million de pots conditionnés. Dans l'usine de 2 500 m² : 19 équivalents temps plein font tourner les machines.

De la confiture de fraise à celle d'oignons, et bien d'autres saveurs, en passant par une multitude de gelées, de confits, de crèmes et même un secteur bio. Une vingtaine de parfums de confitures et une cinquantaine de produits au total. Pascal Lepoutre, directeur général, comptabilise 1 000 points de vente dans toute la Bretagne. De la petite épicerie à de grandes enseignes agroalimentaire.

La boutique, construite en 2005 et accolée à l'usine, dégage 7 à 8 % du chiffre d'affaires de l'entreprise (3,7 millions d'euros en 2014).

Traçabilité des produits

Pascal Lepoutre, directeur général, fait un bilan : « On a aujourd'hui un consommateur échaudé, avec des industriels qui ont manqué de transparence. Difficile de ne pas viande de cheval dans les raviolis... » Ce genre d'actualité à « donner envie au consommateur d'avoir une meilleure traçabilité, d'acheter proche de chez lui, d'alimenter l'économie locale, et peut-être de faire vivre l'entreprise où un proche travaille. » La traçabilité des produits s'étale d'ailleurs sur toutes les affichettes : fraise de Plougastel, figue du Var, abricot du Rhône, clémentine de Corse, rhubarbe du Trégor et confit d'oignon de Roscoff.

Tops et flops

S'il y a bien sûr des produits phares, comme les classiques mais efficaces confitures de fraise ou d'abricot, le directeur général s'essaye quelquefois à d'autres recettes. Parfois, c'est se rappeler de la découverte de gagné, comme avec cette crème de citron à « tartiner au fond d'une tarte, à étaler sur un bout de pain ou même à déguster à la cuillère ». Top of the pop, la crème de caramel à la fleur de sel de Guérande... « Notre best-seller! » Amusant aussi, le breizella tente une percée dans le monde de la pâte à tartiner. Mais là. Nutella restera roi.

Parfois aussi, c'est perdu! « La gelée d'hibiscus n'a, par exemple pas trouvé preneur, on a vite arrêté », se souvient le directeur.

Jérémy BONNET.

Le programme de la Semaine du goût en octobre

À l'occasion de la Semaine du goût, ces deux après-midi. Une seule obli-Les 4 saisons propose, tous les rendez-vous.

Lundi

Présentation de la Chèvrerie de Plouyé: Biquette breizh

Présentation de yaourt végétal par Nomad Yo, de la Feuillée. En somme, un produit sans lait, à base de végétaux et élaboré à partir de céréales, d'eau, de ferments et d'arômes naturels. Avide d'expérience nouvelle ?

Mercredi et samedi

Un concours de cuisine rythmera

gation : au moins un produit fabri- Les yeux bandés, il faudra tenter pas le jury.

aux pros et aux apprentis le mercre- à la boutique di, et pour les amateurs et les enfants de moins de 16 ans le samedi.

du Moustoir

Vendredi

Présentation de Terre Feuillantine ture-4saisons.fr herboristerie.

après-midi de la semaine, plusieurs qué par Les 4 saisons doit être utili- de découvrir différents goûts. Pas sé dans la recette! Pour rassurer tout simple! Des buffets de dégustations le monde, le participant ne rencontre seront aussi préparés durant les après-midi.

Particularité, ce concours s'adresse Pour tout renseignement s'adresser

Tel: 02 98 99 06 60 Fax: 02 98 99 82 92

Du 12 au 17 octobre, anima-Présentation de la miellerie Le Guern tion pour la Semaine du goût, devant la boutique de l'entreprise, ZA du Vieux-tronc à Huelgoat. Tél. 02 98 99 06 60 ou boutique@confi-



La boutique regorge de saveurs différentes, et propose même d'autres produits régionaux : (terrine, pâté, alcool, gâteaux, etc.) un rayon d'art de la table, ainsi qu'une charrette à prix cassé.