

Insolite

Le pastis rétais est à déguster

Didier Dorin est producteur de plantes aromatiques biologiques à l'île de Ré et à Sainte-Soulle. Il a élaboré une recette de pastis à base de fenouil et commercialise son apéritif dès la mi-avril.



À l'heure de l'apéritif, dégustation de pastis rétais devant le port de Saint-Martin. Avec modération...

Photo V.V.

Il se pourrait que les bouteilles de pastis de l'île de Ré soient tout à fait "collector" ¹. D'abord parce que le lancement du fameux apéritif anisé provençal sur l'île de Ré est strictement confidentiel (600 bouteilles seulement commercialisées dans un premier temps), ensuite parce que Didier Dorin ne veut vendre le pastis de l'île de Ré qu'à l'île de Ré et, enfin, parce que ce pastis-là sera millésimé.

Ce qui de prime abord peut ressembler à un véritable "coup" marketing n'est en fait qu'une belle aventure débutée en 2011. En 2009, Didier Dorin décide d'arrêter son métier d'assureur pour reprendre les terres agricoles de ses aïeux. Sauf qu'eux étaient céréaliers sur 45 ha et que lui ne se voit pas se lancer dans ce type d'agriculture. Il se rapproche alors du GAB 17 (Groupeement d'agriculteurs biologiques) et devient producteur de plantes aromatiques méditerranéennes. Il y a, selon lui, deux débouchés principaux à sa production : à usage alimentaire et cosmétique ou à usage médicinal. Comme il commence à produire et récolter des immor-

telles des sables pour le compte du groupe Léa Nature et d'une nouvelle gamme de cosmétiques appelée "Île de Ré" (lire notre édition du 9 avril 2014), il a l'idée de produire un soda rétais, à partir de l'immortelle. Mais l'immortelle n'est pas reconnue comme une plante alimentaire et les démarches pour obtenir ce sésame sont longues. Exit l'élaboration d'une recette de soda avec l'immortelle et bienvenue au fenouil sauvage de l'île de Ré pour créer un pastis.

Avec l'aide d'un sommelier

Avec l'aide d'un camarade sommelier, Premier Ouvrier de France, ils testent alors plusieurs recettes et assemblages pendant toute l'année 2013. La recette du pastis, qu'il soit artisanal ou industriel s'élabore avec les mêmes ingrédients : de la réglisse, du fenouil ou de la badiane ou de l'anis, voire un peu des trois. À ces ingrédients, sont ajoutés de l'alcool, du sucre. Didier Dorin, lui, a fait macérer le fenouil sauvage qu'il est venu cueillir sur l'île de Ré en septembre dernier, une fois la plante gorgée de soleil et d'iode. C'est, d'après les deux hommes, ce qui lui confère son goût particulier.

"Une fois dans un contenant, les saveurs et les goûts s'harmonisent et se stabilisent aussi", précise Didier Dorin. Ses premières craintes de voir son "infusion de fenouil" ne pas résister au temps ont été vite balayées. Car de fait, ce pastis de Ré 2013 a une puissance aromatique certaine. Il fleure bon le sable chaud et presque le bord de mer atlantique. Pas mal pour un produit normalement typiquement provençal. Et c'est parce qu'en 2014, la macération du fenouil ne sera pas tout à fait la même, qu'il aura un millésime 2014.

Depuis ce lundi 14 avril, la chaîne d'embouteillage à Sainte-Lheurine va bon train, car le lancement est prévu pour ce 18 avril. Avec l'aide d'Élodie Nardèse, chef de produit indépendante, ils commercialisent le pastis de l'île de Ré. Le produit est une exclusivité rétaise, réservée aux épicerie fines, aux restaurants et aux magasins spécialisés de l'île de Ré. Mais déjà le téléphone portable de Didier Dorin vibre toutes les cinq minutes. Même en Provence, certains paieraient cher pour en avoir. ■ **Virginie Valadas**

¹ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Parapharmacie - Institut de Beauté
Par'la plage
Gratuits SOINS découvertes
SkinCeuticals le 17 avril
Filorga le 23 avril
M 2 ANS
E R C I
09 67 11 07 38 - La Croix-Michaud - La Flotte

CHOISISSEZ LE N°1
Holiday Services
depuis 2003
LE MAJORDOME DE VOTRE MAISON
Entretien (intérieur & extérieur)
Visites - Services personnalisés
Sur toute l'île de Ré - 05 46 09 36 29
www.holiday-services.net

Sur l'île de Ré, à La Flotte

Restaurant **Poissonnerie du Port**

Nouveau Formule à 24€

Poissons cuits à la Plancha
Spécialité plateaux fruits de mer,
homards, langoustes, bulots,
huîtres de l'île de Ré et Les Gillardeau.

2 Toques au Gault & Millau 2014
Guide du Routard 2014

sans congélateur

Ouvert tous les jours

4 quai de Sénac (sur le port) - 05 46 09 04 14

CLAIRAZUR
La référence spa

SPAS SPAS DE NAGE SAUNAS HAMMAMS

Showroom sur l'île de Ré
30, impasse des Lauriers
17940 Rivedoux

Votre commercial Clair Azur
Grégory Teissier : 06 22 87 96 62
www.clairazur.com

21 AVRIL 2014

PÂQUES

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE LUNDI 21 AVRIL

10%*

BRICOMARCHE
crédités sur votre carte de fidélité **
sur TOUT le magasin
à partir de 50€ d'achat

www.bricomarche.com

* Le lundi 21 avril 2014, 10% du montant total de vos achats à partir de 50 € d'achat seront crédités sur votre carte de fidélité (sur produits en stock, hors service, hors commandes en cours, hors livres, hors carburant, hors combustible et charbon). Offre valable dans les points de vente participants, dans la limite de 2 500 € d'achats et sur présentation de votre carte de fidélité en caisse. Pour les horaires d'ouverture, renseignez-vous dans votre Bricomarché.

35 ANS
BRICOMARCHE
Pouvoir tout faire **Moins cher**

LA FLOTTE
VA de la Croix-Michaud
05 46 09 36 66
S.A.S RHEALYS

Horaires:
lundi au samedi
9h - 12h15
et 14h30 - 19h