

et des projets pas si farfelus que ça

Pastis made in Ré, des galets de sel ou encore un hélicoptère ULM fait maison : pleins de projets, décalés voire iconoclastes mais qui marchent !

Noël décalé

*Sablanceaux
septembre en
on se le dise !*



ent gaiement l'hymne national du
Photo Archives Le Phare de Ré

ouvertes" qui avait réuni, le dernier, plus de 120 bons plats, ce Noël s'annonce tout aussi décalé. "Nous entonnerons l'hymne du Grand Duché (production simultanée), chacun est invité à amener son repas, un peu plus à partager, et à déposer au pied du sapin un cadeau d'une valeur maximale de 2 bigorneaux", poursuit le directeur Jean-Bernard. Ah oui, le cadeau est la monnaie officielle du Grand Duché de Sablanceaux. Ces présents seront redistribués au cours de la soirée entre les convives. Vive la pointe de Sablanceaux ! Le Grand Duché libre ! ■ E.L.

Le Grand Duché de Sablanceaux est aussi sur Facebook. Rejoignez-les !

Le jardin

Insolite

Le Pastis de Ré fait recette

Un peu moqué au départ, le Charentais Didier Dorin a commercialisé plus de 2 500 bouteilles de son pastis de Ré.

Peuchère, il n'y a pas qu'à Marseille et en Provence que les secrets de fabrication du pastis sont connus et appréciés ! Didier Dorin l'a prouvé en créant le pastis de Ré à partir du fenouil que cet agriculteur bio a cultivé en champs dans l'île de Ré. Cinq mois plus tard, l'agriculteur affiche un large sourire de satisfaction : "L'adhésion de nos clients a été totale et surtout, les retours sur la qualité gustative sont unanimes pour nous dire que notre produit est bon."

L'objectif fixé par Didier Dorin était la commercialisation de 1 500 bouteilles auprès des restaurants bars et épiceries spécialisées de l'île de Ré et ce sont plus de 2 500 d'entre elles qui ont été vendues : "On est allé au bout du bout de ce que nous pouvions produire, en termes de réserves de plantes, mais aussi de dispositif pour cette première année d'expérimentation."

Implantation rétaise

Fort de cette réussite, il crée une entreprise en association avec Élodie Nardese, qui est à ses côtés depuis le début, pour assurer la partie communication et vente. Les deux associés sont actuellement à la recherche d'un local sur l'île de Ré, pour fabriquer et stocker le produit. Les pourparlers avancent positivement du côté de Rivedoux. Didier Dorin annonce



En avril dernier, Didier Dorin lançait son pastis artisanal rétais à base de fenouil sans savoir si cela allait prendre. Cinq mois après, il crée une entreprise.

Photo archives Le Phare de Ré

déjà un millésime 2014 exceptionnel de son pastis, l'été indien qui n'en finit pas permet aux graines de fenouil d'atteindre une très belle qualité.

Par ailleurs, l'assemblage de son pastis évolue très favorablement avec le temps, il est encore meilleur aujourd'hui que trois ou quatre mois après avoir été créé. Cela constitue également pour lui une excellente

nouvelle. Mais la vraie réussite de cette aventure, pour Didier Dorin, elle est avant tout humaine : "J'ai été super bien accueilli par tous les commerçants de l'île de Ré, les échanges ont été forts, les rencontres belles et je suis ravi que l'aventure continue."

Et cette histoire pourrait bien se poursuivre avec d'autres boissons tendance et naturelles à découvrir. ■

Virginie Valadas

Innovant

Avec le sel, tout est permis !

Les sauniers innovent et nous prouvent que le sel marin et la fleur de sel peuvent se décliner à toutes les sauces...



et le renouvellement sont de mise et cela marche ! En 2012, la coopérative d'Ars-en-Ré lançait les galets

ginalité; puisqu'il a créé une fleur de sel noire, colorée naturellement à l'encre de seiche, mais aussi une