

Charente-Maritime

À LA TRIBUNE

M^{me} Royal à l'écoute

La ministre de l'Écologie, Ségolène Royal, interrogée hier sur une éventuelle fusion de Poitou-Charentes et de l'Aquitaine, entend d'abord « consulter les élus » de la majorité et de l'opposition pour un débat qui « dépasse les clivages politiques ».



meilleurtaux.com
NOS EXPERTS À VOS CÔTÉS

LES TAUX SONT ENCORE BAS
Dois-je conserver mon prêt ACTUEL ?

Aucun versement, de quelque nature que ce soit, ne peut être exigé d'un particulier avant l'obtention d'un ou plusieurs prêts d'argent. Article L. 321-2 du Code de la consommation. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez votre capacité de remboursement avant de vous engager.

AGENCE-CONSEIL LA ROCHELLE
24 bis, av. du Cdt-Lysiack à Aytré
05 46 55 78 80

PARFUM DE CANEBIÈRE

Ré aura son pastis

Agriculteur à Sainte-Soulle et sur l'île, il a créé une version rétaise de l'apéritif

ALAIN BABAUD
a.babaud@sudouest.fr

Il pourrait flotter comme un parfum de Canebière, dans quelques jours, sur les quais de Saint-Martin-de-Ré. Un parfum d'anis caractéristique d'une boisson intimement liée, depuis les films de Pagnol, à l'image de Marseille, du soleil, de la pétanque et de la sieste à l'ombre des oliviers. Le 18 avril, l'île de Ré aura son pastis, son « pastaga » comme on dit dans le Midi de la France, berceau « historique » de l'alcool populaire qui a succédé à l'absinthe au lendemain de la guerre de 14-18.

Agriculteur à Sainte-Soulle et sur l'île de Ré, Didier Dorin a décidé d'en commercialiser 600 premières bouteilles de 70 cl (45°), sous l'appellation « Pastis de l'île de Ré », pour commencer. Avec possibilité de remettre en route la chaîne d'embouteillage de Sainte-Lheurine, si les amateurs réclament une tournée de plus !

Le bio fait recette

L'idée de faire un pastis rétais s'est imposée comme une évidence, pour Didier Dorin. En 2009, le fils de paysan diplômé d'un BTS agricole lâche le secteur de l'assurance pour reprendre la ferme de ses parents, à Sainte-Soulle. L'exploitation produit essentiellement des céréales, sur 45 hectares. « Je ne me voyais pas faire ce métier-là. J'ai cherché autre chose. » L'industrie de la santé et des cosmétiques manque de bras pour produire, sur des bases agricoles, les plantes aromatiques et médicinales dont elle a besoin. Aucune filière organisée n'existe dans ce domaine, en Charente-Maritime. À 42 ans, Didier Dorin se lance tout de même, en se rapprochant du GAB 17 (Grou-



Didier Dorin a élaboré l'apéritif anisé avec les plantes aromatiques qu'il cultive. PHOTO ROMUALD AUGÉ

pement des agriculteurs bio de Charente-Maritime). Des contacts se nouent avec des agriculteurs de Saint-Xandre, Dompierre-sur-Mer, Tonny-Boutonne et Aumagne. En 2011 naît ainsi un groupement d'intérêt économique baptisé Biopam 17 pour la production bio de thym, romarin, anis vert, coriandre, origan... Et ça marche, avec 120 000 euros de chiffre d'affaires l'an dernier. « On n'a pas assez de terres pour faire face à la demande ! »

Parallèlement, le fils d'agriculteur cultive et vend des plantes méditerranéennes et du littoral charentais-maritime, sur le continent comme sur Ré. Il est ainsi devenu le fournisseur de roses trémières et d'immortelles des dunes du groupe Léa Nature de Périgny, pour sa gamme de cosmétiques « Île de Ré ». L'idée sur-

« Les graines de fenouil ont macéré dans l'alcool un certain temps, je ne peux pas en dire plus »

git : « J'avais ce qu'il fallait, dès lors, pourquoi ne pas faire du pastis ? » Didier Dorin ne veut rien dire de la recette qu'il a mis un an à mettre au point, avec l'aide d'un sommelier Meilleur Ouvrier de France. Sinon qu'on y trouve les ingrédients indispensables à l'utilisation du terme pastis : du sucre (alcool), de la réglisse et de l'anéthol, la molécule active au goût anisé tirée du fenouil.

Du fenouil que l'agriculteur bio est allé cueillir à l'état sauvage sur

l'île de Ré, en septembre. Les graines ont macéré dans de l'alcool « un certain temps. Je ne peux pas en dire davantage... » Ajoutez-y une pincée de plantes aromatiques cultivées sur l'île... Lesquelles au fait ? « Ah ! C'est secret... »

Didier Dorin espère bien que son produit profite de l'image très positive de l'île de Ré. Mais il s'est également attaché les services d'Élodie Nardèse, chef de produit indépendante, pour parfaire le marketing et la communication. Le lancement est donc programmé le 18 avril, en pleines vacances de Pâques, alors que la saison touristique redémarre. Le pastis de Ré sera en rayon dans les épicerie fines, magasins de produits régionaux et chez les restaurateurs. À consommer avec modération, bien sûr.

Nouvelle ligne La Rochelle-Genève

À compter du 25 juin, EasyJet ouvre une nouvelle liaison aérienne entre La Rochelle et Genève. Deux vols par semaine sont prévus, uniquement l'été jusqu'au 30 août. La Rochelle-Genève : les mercredis à 12 h 40 (arrivée à Genève à 14 heures) et les samedis à 13 h 5 (arrivée à Genève à 14 h 25). Genève-La Rochelle : les mercredis à 10 h 45 (arrivée La Rochelle à 12 h 10) et les samedis à 11 h 10 (arrivée à La Rochelle à 12 h 35). Le prix pour les voyageurs : à partir de 28 euros TTC l'aller.

Opération grand nettoyage d'une plage dimanche

La réserve naturelle de Moëze-Oléron organise un grand nettoyage de la plage de Saint-Froult, (au sud-ouest de Rochefort) après les dernières grandes marées, dimanche 13 avril. Un appel aux bénévoles est lancé.

Le rendez-vous est fixé à 14 h 30 sur le parking de la plage. Inscriptions auprès de l'Espace nature de Rochefort au 05 46 82 12 44 ou par courriel à rn.moeze@lpo.fr

« Je propose aux candidats des dernières élections municipales de communiquer le détail des comptes de campagne avant le 30 mai. Les Saintais ont le droit de savoir »

Pierre Maudoux, candidat malheureux à Saintes.

DU 1^{er} AU 12 AVRIL 2014

GAGNEZ
VOTRE
FESTIVAL
DE
CANNES
ET VIVEZ LA MONTÉE DES MARCHES !

Les samedis 5 et 12 avril des journées pleines de surprises

Casino Barrière
LA ROCHELLE