

Réussite

La belle saga du Pastaga rétais

Élodie Nardese et Didier Dorin, co-gérants de la SARL Pastis de l'île de Ré, ont invité amis et partenaires à venir déguster le millésime 2015 dans leurs locaux de Rivedoux.

C'est maintenant un Pastis 100 % rétais que Damien Morin et Élodie Nardese proposent à la dégustation, puisque le délicieux nectar au goût anisé est entièrement produit depuis peu dans leurs nouveaux locaux de la zone artisanale de Rivedoux. Une démarche voulue par les deux co-gérants de la société pour ancrer encore plus, si besoin était, ce produit artisanal "premium" sur le territoire.

Dans la zone de Rivedoux, entre les entreprises de bâtiment voisines, un délicieux parfum anisé de fenouil vient titiller les narines et susciter la curiosité. Car le fenouil, cette plante qui à l'origine pousse de manière sauvage dans les champs rétais, est à la base du breuvage. Aujourd'hui, Didier Dorin le cultive en champs, à la fois dans son exploitation sur le continent mais aussi dans des champs rétais. Pour le millésime 2016, c'est Julien Dorin, producteur de pomme de terre AOP à La Couarde, qui lui prête quelques terres pour faire pousser la plante tout en hauteur, qui se récolte à maturité aux mois de septembre et d'octobre.

Mais retour au millésime 2015, pour lequel Didier et son associée espèrent la commercialisation de 8 000 bouteilles, soit environ 3 000



Élodie Nardese et Didier Dorin dans leurs locaux de Rivedoux ont invité amis, voisins et partenaires à déguster le millésime 2015. Photo V.V.

de plus que l'an passé. Pendant l'hiver, les macérations de plantes aromatiques récoltées en 2015 ont été effectuées et les magies aromatiques ont opéré.

Un binôme gagnant

Élodie Nardese précise que le pastis doit être constitué de quatre ingrédients pour porter cette appellation : du sucre, de l'alcool, de l'anéthol (le fenouil en l'occurrence pour le Pastis de l'île de Ré) et de la réglisse. Elle est chef de produit indépendant et définit des stratégies marketing et de communication

pour les produits qu'elle défend, souvent dans le secteur de l'innovation gastronomique et des produits du terroir. En associant ses compétences à celle de Didier Dorin, agriculteur céréalier mais aussi militant pour une agriculture raisonnée, ils ont constitué un duo gagnant qui a permis en deux ans de faire connaître et apprécier le Pastis de l'île de Ré. D'abord dans l'île de Ré en 2014, en se positionnant chez les cavistes, dans les épiceries fines, et puis petit à petit dans les bars rétais. En 2015, le produit est allé

toucher une clientèle un peu plus loin, jusqu'à La Rochelle, Royan... "Et cette année, nous aimerions des points de vente à Paris pour le Pastis de l'île de Ré, car la demande existe. Nos clients qui l'ont goûté ici ou ailleurs en Charente-Maritime nous en font la demande." Le positionnement pour des points de vente se veut clairement dans les magasins haut de gamme, car le Pastis de l'île de Ré est un produit de dégustation, aux arômes subtils.

Export vers l'Allemagne

La surprise pour les deux associés vient aussi d'une demande à l'export : en Allemagne et à Hong Kong. Ils avaient invité leurs amis rétais à découvrir ce millésime, car de concert, ils disent avoir reçu une très généreuse aide de la part de plusieurs entreprises rétaises, qui les ont invités sur différents stands dans des salons internationaux de grande notoriété (le SIAL, le Salon de l'épicerie fine). Parmi ces partenaires : la coopérative des Sauniers, la coopérative des vignerons Uniré et la famille Héraudeau des Confitures du Clocher. Le Pastis de l'île de Ré séduit également les chefs locaux. Un produit estampillé rétais. ■

Virginie Valadas

Tél. : 06 80 70 19 19 ou 06 28 06 90 62.