

Charente-Maritime

INDISCRÉTION

Le village de La Ronde, au nord-est de La Rochelle, accueillera ce soir l'assemblée générale du Parc interrégional du Marais poitevin. Le président Yann Hély ne se représentera pas.



PHOTO ARCHIVES XAVIER LEOTY

APÉRITIF DE L'ÎLE DE RÉ

Pastis, pas pastiche

Le millésime 2015 du pastis de l'île de Ré sortira à Pâques. Encore plus... rétais

ALAIN BABAUD

a.babaud@sudouest.fr

Le pastis de l'île de Ré sera à la carte du restaurant Le Chat botté de Saint-Clément-des-Baleines, cet été. « Ce n'est pas le pastis "de tous les jours", explique Stéphane Thomas, le sommelier de l'établissement. Celui-ci se déguste comme le ferait un amateur de whisky qui apprécie un bon whisky. Il est très fin, très qualitatif, artisanal. Et, en plus, c'est un produit rétais ! »

Une boisson alcoolisée assez inattendue, loin de la Provence. Sauf pour ceux qui se rappellent de la fenouillette de l'île de Ré, une liqueur digestive à base de fenouil (riche en anéthol, la molécule de l'anis) venue des moines de l'abbaye des Châteliers et qui était très appréciée, semblerait-il, de Louis XIV.

La fenouillette a disparu, tout au moins officiellement. Mais Didier Dorin et Élodie Nardèse, les cogérants de la SARL Pastis de l'île de Ré, ont récemment pris soin de protéger la marque Fenouillette de l'île de Ré. Au cas où...

Changement de cap

Il faut dire que les deux associés, bien que prudents, vivent une belle histoire d'entrepreneurs depuis maintenant trois ans. Didier Dorin en est à l'origine. En reprenant la ferme familiale de Sainte-Soulle en 2009, l'ancien assureur change radicalement de cap et passe des céréales aux plantes aromatiques et médicinales.

Le fils de paysan se met à cultiver thym, romarin, anis vert, coriandre et origan. Tout en bio. La filière n'existe pas encore. Il y a tout à faire. Mais industriels et laboratoires répondent présent. Et ce sont davantage les terres cultivables que les clients qui font défaut. Parallèle-



Didier Dorin et Élodie Nardèse ont acquis des cuves pour produire un vrai pastis sur l'île. PHOTO P. C.

ment, Didier Dorin s'intéresse au fenouil, très présent sur Ré et découvre son goût anisé. L'idée de faire un pastis s'impose, pour le plaisir de la création et du partage avec les copains, d'abord. Puis vient la conviction qu'il y a de la place, sur l'île de Ré, pour un apéritif saisonnier haut de gamme identifié au pays (les plantes aromatiques sont cueillies sur l'île).

L'agriculteur se rapproche d'un sommelier professionnel titré Meilleur Ouvrier de France. Puis d'Élodie Nardèse, chef de projet indépendante à La Rochelle, expérimentée en marketing et communication. C'est ainsi que le premier millésime de pastis de l'île de Ré sort des cuves, en 2014, à raison de... 600 bouteilles. L'accueil est positif.

En 2015, la production (millésime

2014) monte à 5 000 bouteilles. Et le réseau de vente dépasse les épiceries fines et restaurants insulaires pour gagner les environs de La Rochelle.

Paris, Hong Kong...

Didier Dorin cultive alors plusieurs parcelles de fenouil sur l'île, pour un ancrage rétais renforcé. Les deux associés créent une société spécifique au pastis de Ré et l'installent à Rivendoux-Plage. L'idée, c'est de ne plus faire fabriquer à Pons, mais de produire rétais, encore plus rétais. La PME investit donc dans des cuves de macération d'où viennent de sortir les premiers litres du nouveau millésime qui sera mis en vente à partir de Pâques. Objectif : 8 000 bouteilles (+ 60 %) sur la saison.

La commercialisation (25 € la bouteille, le plus souvent) va passer par le réseau des boutiques spécialisées, mais également les cafés, hôtels et restaurants rétais. La société a même trouvé des points de vente à La Rochelle, Royan, et bien au-delà.

« Nous avons des contacts avancés à Paris », explique Didier Dorin, dont le pastis premium de dégustation se vend déjà depuis quelques mois à Hong Kong, en Allemagne et en Hollande.

L'année prochaine, tout le fenouil sera produit chez Julien Dorin (un homonyme), à La Couarde, par l'entremise de la coopérative viticole. La même coopérative Uniré qui avait tenté de relancer la fenouillette de Ré sous l'appellation Magayante, voilà quelques années...