

île de ré

MAGAZINE

NATURE

La réintroduction
des tortues, une
escale salvatrice

PORTFOLIO

Monuments en Ré

PATRIMOINE

Les 30 ans du Pont
de l'île de Ré

ART DE VIVRE

Le vert
de l'île de Ré

TERROIR

L'oliveraie de Loix

**HORAIRE
DES MARÉES**



22060 - 2021 - 6 euros



3 782206 006068

LE PASTIS DE L'ÎLE DE RÉ

Un pastis d'exception

La Toulousaine Élodie Nardese a vécu près de dix ans en Provence où elle a découvert et surtout apprécié les pastis de dégustation, et Didier Dorin est un agriculteur rochelais spécialisé dans les plantes aromatiques et médicinales biologiques. Ensemble, ils ont créé L'original pastis de l'île de Ré.

Ambre Blancs

Si la production de Didier est toujours destinée aux grossistes en herboristerie et en cosmétique, il avait sur son exploitation, « son grand jardin » des plantes, dont le fenouil, lui permettant de faire du pastis « pour ses potes, dans sa cuisine », raconte Élodie. Ses amis, conquis, lui suggèrent de lancer sa concoction sur le marché. Aidé par un ami sommelier pour parfaire les accords de la recette, ils finalisent ensemble la sélection des plantes. C'est à cette occasion que les deux futurs cogérants se rencontrent. Cheffe de produit indépendante, Élodie accompagne les porteurs de projets pour développer de nouveaux produits en étudiant la stratégie marketing. « Il s'agissait d'en faire un vrai pastis différent. Pour cela, j'ai étudié le marché et constaté un intérêt pour le produit dont j'ai travaillé les contours et le packaging afin de l'introduire sur les réseaux commerciaux qui nous intéressent. » Le métier de Didier étant la production de plantes et non la vente de spiritueux, il préfère s'embarquer dans le projet en maîtrisant tous les aspects et propose donc à Élodie de s'associer. En 2014, les premières bouteilles s'écoulent : 3 500 rien qu'avec le bouche-à-oreille ! Au-delà des plantes de Didier, tous les ingrédients sont certifiés biologiques avec une priorité d'approvisionnement en France. Seuls le sucre de canne et la réglisse ne viennent pas de métropole. Cette logique française est poussée dans le choix et l'approvisionnement des articles de conditionnement ou outils de communication. Le « petit jaune charentais maritime » est ainsi certifié biologique.

Un pastis millésimé

La méthode de récolte des plantes fait de l'original pastis de l'île de Ré un produit authentique qui n'a pas le même goût que d'autres pastis. La sélection des plantes aromatiques y est pour quelque chose, à commencer par la seule plante anisée utilisée : le fenouil. Pas de badiane (ou anis étoilé) qui ne pousse pas en France. Le temps et le processus de macération des plantes étant le seul levier qu'ils souhaitent activer, les exploitants ne maîtrisent pas l'aspect aromatique des lots annuels des plantes récoltées. C'est la nature qui décide, comme pour le vin. C'est dire qu'il est difficile de recréer le même produit d'une année à l'autre et que, de fait, la

production donne naissance à des millésimes dont la recette est affinée chaque année grâce au savoir-faire de fabrication maîtrisé par l'entreprise.

Sans surprise, Élodie et Didier gardent secrète la sélection de plantes utilisées pour les infusions ! Mise en terre courant avril, les graines de fenouil sont les dernières récoltées. Si le duo a démarré avec du fenouil sauvage qui pousse partout sur l'île, de sorte qu'il était aisé de le cueillir, d'autant que Didier dispose d'un agrément pour faire de la cueillette sauvage, il s'est rapidement interrogé sur la viabilité d'une activité pérenne qui reposerait sur une herbe poussant sur le bord des chemins. Alors, sur les terrains des agriculteurs biologiques partenaires de Didier, ils plantent leur propre fenouil ainsi que dans des champs agricoles près de La Rochelle. L'atelier de fabrication demeure sur l'île à Rivedoux-Plage où Didier, grâce à son expertise, ensemence la même espèce végétale.

Un pastis grand cru

Les premières bouteilles étant conditionnées en 2014, le pastis de l'île de Ré en est à son 8^e millésime avec la production de l'année 2020 actuellement à la vente. On le trouve chez les cavistes, dans des épiceries fines et des magasins bio, et sur certains marchés rétais. Le volume de vente est en progression depuis le lancement du produit, l'année 2019 ayant été la meilleure en termes de vente avec plus de 17 000 bouteilles vendues en France et à l'international. Il est nécessaire de le distinguer du pastis classique des leaders anisés. Le pastis de dégustation a un rayonnement national mais une production limitée. Également par choix, comme le rappelle Élodie : « ce qui nous motive et qui fait que nous sommes encore là aujourd'hui, c'est notre philosophie commune vis-à-vis de la réussite de notre produit. Elle n'est pas basée uniquement sur le profit financier mais surtout sur l'aventure humaine et entrepreneuriale. Le retour de nos clients sur la qualité de nos produits en est la récompense. Au fond, c'est ça que nous aimons. »

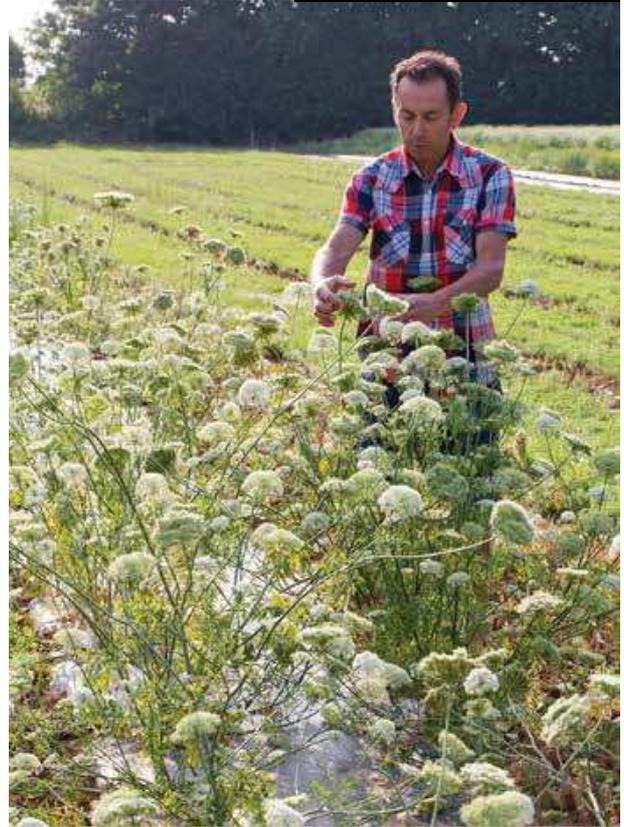
Pastis de l'île de Ré,
94 rue des Varennes, 17940 Rivedoux-Plage
à retrouver sur www.pastisdere.fr,
sur Facebook et Instagram





Le fenouil une fois séché permet de créer le breuvage.

Didier Dorin inspecte la production des plantes entrant dans la composition du Pastis.



Didier Dorin et Elodie Nardese sur le site de production rétais.