

LA FARLÈDE

Des confitures locales au championnat du monde !

Le Farlèdois Vincent Gauvrit (les Confiotes de mamie) concourt au titre suprême à l'occasion d'un rassemblement dans le Lot-et-Garonne. Il mettra en avant son savoir-faire acquis localement.

C'est depuis son labo farlèdois que Vincent Gauvrit, l'artisan confiturier des Confiotes de mamie, continue de mettre à l'honneur et transmettre, depuis 2020, le savoir-faire de ses produits à la fois traditionnels et authentiques.

Cette année, il s'est lancé un nouveau défi : participer au 15^e championnat du monde, « les Confiturades » qui se déroulera les 19 et 20 août à Beaupuy, dans le Lot-et-Garonne. Il sera en concurrence avec les cinquante meilleurs artisans confituriers du monde.

Pour l'occasion, Vincent doit créer deux confitures (catégorie traditionnelle et insolite) avec au moins deux ingrédients parmi la rhubarbe, la framboise, le cassis, la prune, l'abricot et la fraise.

« Le pourcentage de chaque fruit choisi ne doit pas être inférieur à

25 % », précise le Farlèdois. « Ils doivent avoir au moins 55 degrés Brix ⁽¹⁾ » complète son père, Eric. L'odeur, la couleur et l'aspect, la consistance et la texture, le goût et la saveur seront les critères de notation de ce prestigieux concours.

Un savoir-faire hérité de Marcelle Baux

Vincent Gauvrit est l'héritier du savoir-faire de Marcelle Baux, la mamie qui savait faire de bonnes confitures à Solliès-Pont. 100 % artisanales, ses confitures sont cuites dans des chaudrons en cuivre avec des fruits de saison, agrémentés de sucre et d'une louche de passion. Ni substance chimique, colorant, conservateur ou arôme artificiel ne viennent dénaturer le bon goût de ses confitures avec « une moyenne de 70 % de fruits ».



Dans son labo, derrière sa boutique du 118 avenue de la République, le confiturier Vincent Gauvrit prépare les championnats du monde en août.

(Photo J.-L. G.)

Vincent Gauvrit produit d'autres produits : concassés, sirops, chutneys, tapas, pâtes à tartiner... Cette première participation au championnat du monde pourrait être une reconnaissance mondiale de son savoir-faire.

Le résultat sera connu lors de sa participation à la 3^e édition de la manifestation Entre vignes et Coudon, le vendredi 25 août, sur la place de la Liberté à La Farlède.

J.-L. G.

Le magasin Les Confiotes de mamie, 118 avenue de la République, est ouvert du lundi au vendredi, de 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h. Sonner ou prévenir au 06.46.41.31.59.

1. L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix (°B ou °Bx) la fraction de saccharose dans un liquide, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble. Plus le degré Brix est élevé, plus l'échantillon est sucré. Les sirops denses, coulis, pulpes et jus de fruits concentrés sont entre 55 et 90 degrés Brix.