

RC 29/10/2015

■ **MAREAU-AUX-PRÉS**

Catherine Thomas élabore des confitures artisanales et gourmandes

À l'heure de la retraite, Catherine Thomas est devenue confiturière à plein-temps. Son projet : faire plaisir avec des bonnes choses, comme lorsqu'elle mitonnait des confitures pour sa famille.

Elle est passée à la vitesse supérieure, tout en restant un véritable artisan. C'est dans sa cuisine, dans ses chaudrons en cuivre, qu'elle élabore ses merveilles. « Le plus gros travail consiste à trouver les meilleurs produits, toujours naturels », assure-t-elle. Pour cela, elle parcourt la région pour dénicher les prunes « Sainte-Catherine » de Selles-sur-Cher, très sucrées, ou les myrtilles et framboises de Soings-en-Sologne.

Soixante recettes, parfois originales

« Je travaille aussi le lait de la ferme de Dry, pour fabriquer ma pâte à tartiner avec du praliné, du chocolat et des noisettes de Mareau, poursuit Catherine. Mais je fais venir mes citrons de Syracuse ou de Calabre ». Et ces produits, elle en prend soin. « Je laisse macérer les fruits longuement, puis je les travaille avec douceur ».

Catherine fait preuve d'inventivité, elle propose 60 recettes différentes. « J'ai mis au point des recettes originales, je m'amuse à créer ». Et elle ose : confiture de courgettes (avec de l'orange, du



ANCIENNE. Cuisson dans des chaudrons de cuivre.

citron, du gingembre), confiture de carottes de Crécy (avec des pommes, de l'anis et de la vanille)...

Le résultat est là, très apprécié des consommateurs. Mais, pour que son activité reste un plaisir, elle ne fabrique pas plus de dix pots d'une même recette, par jour. Et, pour faire connaître sa production, elle opte pour les petits salons gastronomiques, les fêtes des plantes et son site Internet. ■

Patrick Lebaupin

➔ **Pratique.** Catherine Thomas ouvrira les portes de sa cuisine, à son domicile, dimanche 20 décembre, au 154, rue de la Bedelle, à Mareau. Contacts : Les Merveilles de Catherine, sur www.lesmerveillesdecatherine.fr Tél. 02.38.45.69.54.