

Saveur | La Grande Bouche : un atelier pour préparer ses propres conserves



La Grande Bouche est un atelier situé à Bègles qui apprend aux particuliers la cuisine, mais d'une façon singulière. Loïc Fromentin y transmet ses bonnes recettes et met un point d'honneur à travailler les produits locaux et de saison, pour consommer des mets délicieux... et en conserves ! Là où un simple cours de cuisine laisse un bon souvenir aux apprentis cuisiniers, le concept de ce nouvel atelier est de redorer le blason de la conserve et de permettre aux personnes de bien manger toute l'année de manière raisonnée et consciencieuse.

Il y a quelques années, Loïc Fromentin a redécouvert les plaisirs de la conserve avec des amis. Confiture, pâté, plat cuisinés à la maison : ces moments de confection de conserves étaient devenus de véritables rendez-vous chez Loïc Fromentin. « J'ai alors beaucoup travaillé pour me former auprès de différentes personnes, explique t-il. Puis je me suis dit que ce plaisir de préparer des petits plats, de transformer des produits de saison, de pouvoir manger des bons produits chaque jour cela répondait à quelque chose qui est vraiment dans l'air du temps. » La Grande Bouche, conserverie située à Bègles, a alors fait surface, suite à l'envie de cet entrepreneur de partager ce savoir-faire au plus grand nombre.



C'est en février 2020 que l'adorateur de la conserve récupère les clés de son local, au 12 rue de la Belle Rose à Bègles. « Après avoir trouvé un lieu adapté à cette activité unique, j'ai créé une société et entamé travaux et achats de matériel pour créer le premier atelier de conserverie à destination des particuliers », raconte t-il. Ce laboratoire à la fois intimiste et très professionnel a pu ouvrir ses portes en mai dernier. Le premier intérêt de La Grande Bouche selon son créateur est son côté convivial. « Lorsque l'on cuisine ensemble, on passe toujours un bon moment et cela peut créer des moments de convivialité rares » confie Loïc Fromentin. La conserverie met aussi en valeur le caractère du « fait maison » car le fait de pouvoir dire à ses amis ou à sa famille « c'est moi qui l'ai fait », ajoute une saveur différente au plat.

Au-delà de ces aspects humains, la conserverie soulève des intérêts plus généraux. La Grande Bouche s'inscrit dans une démarche zéro déchet, sans plastique, et où le local est à l'honneur. La conserve *homemade* est aussi un moyen de contrôler ce que l'on mange. « Lorsque je fais un anniversaire avec des enfants et que l'on prépare de la pâte à tartiner, je sais qu'il n'y a pas d'huile de palme ou d'ingrédients obscurs dans cette préparation », explique t-il.

Le grand come-back de la conserve

Au sein de cet atelier, on assiste à une véritable transmission d'un savoir-faire qui a pu parfois être oublié. Loïc Fromentin travaille avec un groupe de chefs cuisiniers qui pensent des recettes pour chaque atelier, afin que les particuliers puissent apprendre la technique de la conservation des aliments tout en se régalant chez eux après le cours. La conserverie est aussi un lieu à louer. « Je rencontre des entreprises qui n'ont pas forcément les moyens d'investir dans du matériel de cuisine notamment les jeunes projets d'entreprise, les personnes qui ont des Food trucks ou encore des groupes de dégustation comme le Bordeaux Sardine Club par exemple », indique le propriétaire.

Un financement participatif a aussi été lancé sur [le site jadopteunprojet.com](http://le.site.jadopteunprojet.com), notamment pour que la conserverie puisse « se faire connaître d'un public curieux par rapport à ce type de projet innovant ». Malgré la difficulté de la période du Covid-19, le lancement est très satisfaisant pour La Grande Bouche, mais les objectifs initiaux ne sont pas complètement atteints. Malgré cet obstacle, la conserverie ne cesse d'accueillir des apprentis cuisiniers qui ont soif d'apprendre l'art de mettre en conserve de la bonne nourriture. Depuis mai, une quinzaine d'ateliers « confiture » ont eu lieu, tous les samedis le thon et/ou le pâté sont à l'honneur et les cours sont remplis, et des ateliers du soir en semaine sont aussi à la carte... La proposition plaît et accompagne la volonté de celles et ceux qui souhaitent acquérir de nouveaux réflexes en termes de mode de vie et de consommation.



« La conserve a été galvaudée par toutes les grandes industries qui font des produits pas forcément goûteux ou bons pour la santé, explique le patron de La Grande Bouche. Il y a une image assez négative qui colle à la conserve alors que c'est une technique de cuisson spécifique qui a pour vertu de cuire toutes les saveurs ensemble dans le bocal. C'est un assemblage, un mariage, qui fonctionne sur beaucoup de produits et qui s'ajoute à un intérêt écologique très important aujourd'hui. » Ces ateliers culinaires permettent aussi aux plus jeunes de se familiariser avec cette technique et de leur faire découvrir des saveurs nouvelles. « Ce que j'adore personnellement c'est prendre un produit brut comme la tomate en ce moment, et en faire une bonne sauce à ajouter dans un plat », confie Loïc Fromentin. « Cela évite aussi de manger de la tomate d'Espagne en hiver qui n'a que peu de goût ».

Lucile Bonnin

Crédit Photo : Loïc Fromentin
Publié sur aqui.fr le 25/06/2020
[Url de cet article](#)