

Foire d'Auxerre

RENCONTRE ■ Dans le hall restauration d'Auxerrexpo, la famille Lefebvre fait goûter ses spécialités québécoises

Dans le sirop d'érable, de père en filles

Dans le hall restauration de la foire d'Auxerre, la famille Lefebvre fait goûter son sirop d'érable, acheminé directement du Québec. « Le vrai, pas celui des supermarchés. »

Théo Vigne

theo.vigne@centrefrance.com

Huit mois sur les foires en France, quatre au pied des érables du Québec. C'est la formule gagnante de la famille Lefebvre, présente sur la foire d'Auxerre depuis mercredi. « Les Français ont une mauvaise vision du sirop d'érable, lance Mathilde Lefebvre, fille de Gaëtan, le responsable de l'entreprise. Le vrai n'a rien à voir avec celui que vous connaissez ! »

« Un bon sirop d'érable n'a pas de sucre »



DÉGUSTATION. « Les consommateurs français pensent connaître le sirop d'érable, mais à chaque fois qu'ils goûtent notre produit artisanal, ils découvrent de nouvelles saveurs », observe Mathilde Lefebvre, présente sur la foire d'Auxerre. PHOTO MARION BOISJOT

ple. Si les locaux n'en veulent pas, il faut aller voir ailleurs. Dans l'Hexagone notamment. La famille commence à cibler les foires et les marchés de Noël français en 2008. « Les Français pensent connaître nos produits mais il n'en est rien, confie Mathilde. Eux dégustent le sirop d'érable rempli de sucre des supermarchés. »

Quarante foires par an

La mayonnaise prend rapidement. Les artisans acheminent leurs produits par bateau et se déplacent sur plus de quarante foires par an. « On travaille pendant quatre mois au pays, puis on vend nos produits durant les huit restants. Le sirop d'érable n'est pas facile à produire, ni à vendre car il coûte cher. »

Cette année, la famille a dû s'offrir du repos forcé à cause du Covid-19. La foire d'Auxerre sera l'un des seuls déplacements. Mais les Lefebvre ne perdent pas leur temps. Ils profitent de cette période creuse pour continuer de travailler dans l'érablière au Québec. Et revenir « tantôt » avec un produit encore meilleur. ■

Vous en doutez ? Direction le stand de restauration pour se faire son propre avis. « Un bon sirop d'érable n'a pas de sucre. On mélange la sève de

l'arbre avec de l'eau, et c'est tout. » Mathilde sait de quoi elle parle. Chez les Lefebvre, l'érable est une histoire de famille. Les

Québécois produisent du sirop dans leur pays depuis trois générations. Mais là-bas, « c'est compliqué de se faire une pla-

ce lorsque l'on est artisan ». « Les supermarchés ne vendent pas nos produits, ce sont souvent les mêmes marques dans les

rayons », explique Mathilde. Alors, comment exploiter les 11.000 érables que Gaëtan Lefebvre a chez lui, au Québec ? Sim-

■ À CHAQUE RÉGION SES SPÉCIALITÉS



ALSACE

Choucroute bien sûr, mais aussi bretzel, Munstiflette avec le fameux Munster d'Alsace, flammenkueche faite "minute", tartes alsaciennes aux fruits, bière d'Alsace... Stéphane Zerr tient son stand en famille, fidèle depuis cinq ans à la foire d'Auxerre. « Les Auxerrois apprécient vraiment ces produits, la clientèle est au rendez-vous d'habitude. J'espère qu'avec le Covid, ils seront bien présents ce week-end », note le patron d'Alsace Délice. PHOTOS MARION BOISJOT



SAVOIE

Venu d'Albertville, Le Chalet de Lucas s'est constitué au fil des six ou sept dernières années une clientèle d'habitues. « Mais la météo n'est pas avec nous ! Il fait trop chaud, les gens n'ont pas encore envie de fromage et de saucisson », constate Lucas Lombardo.



MAROC

Il y a dix ans, Abdel Malik Ouachen plante des oliviers au Maroc à la faveur d'un héritage familial. En découle l'huile Indhya certifiée bio par des laboratoires français, car mise en bouteille à Auxerre, où il vit depuis 41 ans. Il aime « marier les deux terroirs » dans ses produits d'épicerie fine.

BOURGOGNE

Installé à Autun avec sa femme, Frédéric Perniceni vend toutes sortes de caramels. « Sept ans qu'on en fait, six mois qu'on en vend », aime-t-il préciser : ses produits, ils les fabriquaient déjà pour garnir les crêpes dans leur restaurant. Il a donc fallu moins d'un mois pour créer la marque Simply Sweet, made in Bourgogne. Son produit phare ? La pâte à tartiner choconoisettes. « Il n'y a pas d'huile raffinée à l'intérieur. Elle est fabriquée à base de noisettes du Piémont, l'huile contenue à l'intérieur est suffisante. »

