

BRIVE-LA-GAILLARDE

Toute la saveur des fruits à l'heure de l'apéritif

À 63 ans, Joël Larribe aurait pu profiter d'une retraite bien méritée après toute une carrière passée dans le domaine des travaux publics. Mais pour ce féru de gastronomie, l'envie d'entreprendre est plus forte. Aujourd'hui, cet autodidacte passionné a créé sa propre marque d'apéritifs à base de fruits, complétée par une gamme de tapenades à tartiner. Des produits déjà médaillés pas moins de seize fois à Paris et à Lyon. Son secret : du naturel et rien que du naturel.



La gamme de biscuits apéritifs

Il est de ces hommes qui n'envient pas de chausser les pantoufles une fois l'heure de la retraite sonnée. Joël Larribe est de ceux-là : « Ça me titillait depuis longtemps. Quatre ans avant la retraite, je décide comme une lubie de développer une gamme de boissons uniquement à base de fruits et de cépages de vin », raconte l'entrepreneur corrézien, dont l'accent chantant trahit les origines lotoises. C'est son beau-frère, responsable du sourcing international chez Andros qui lui inspire l'idée, en concoctant pour l'anniversaire de ses cinquante ans une sangria maison. « C'était assez fortement alcoolisé, et moi j'avais dans l'idée de quelque chose de plus doux. J'ai commencé les premiers essais en 2008, avant de mettre au point une technique pour capter des arômes des fruits sur une base alcoolique faible. »



Joël Larribe

Un procédé de macération dont il tient à garder les rouages confidentiels, et pour lequel il reçoit deux soutiens de poids, celui de l'agence nationale de valorisation de la recherche (ANVAR), mais aussi celui de son ami et ex-coéquipier Frédéric Gervoson, patron des confitures Andros. « J'ai la chance d'avoir joué au rugby avec lui, et il m'a permis d'accéder à leur matière première – à l'exception de la noix et de la châtaigne qui proviennent de producteurs locaux. »

Le parfum noix verte



Aujourd'hui encore, Andros est un partenaire privilégié pour Joël Larribe, chez qui il continue de s'approvisionner en litchis (Madagascar), oranges (Andalousie), cerises, framboises ou pommes (Limousin). Côté cépages, Joël Larribe travaille à base de muscat d'Alexandrie et petits grains en assemblage, auquel il ajoute du grenache noir pour la préparation de son apéritif à base de noix vertes. Quant à la transformation et à la mise en bouteille, elle est sous-traitée par l'entreprise aurillacoise Les Trois Caves, dans le Cantal.

« Un procédé unique sur le marché »

Si Joël Larribe ne livre pas sa recette, il insiste sur la démarche qualitative et naturelle qu'il tient à promouvoir pour tous ses produits : « Ce qu'on apporte de nouveau, c'est une macération sans aucun ajout de produits industriels, garantie zéro arôme, et qui permet de diviser par quatre l'apport de sucre par rapport à la concurrence, précise-t-il. Aussi, nous avons fait le choix de la pasteurisation quand l'ensemble des industriels se contentent d'ajouter du sorbate de potassium pour stabiliser

la recette. » Un procédé que son créateur qualifie volontiers d'unique sur le marché. En 2009, sa première participation au Concours général agricole lui vaut d'ailleurs deux médailles, l'argent pour le litchi et le bronze pour l'orange amère. Par la suite, il en raflera quatorze autres à Paris et à Lyon, dont deux en or en 2013 et en 2017 pour son emblématique Noix vertes de Corrèze. Mise sur le marché il y a environ un an, la châtaigne semble elle aussi promise à un bel avenir, récompensée dès sa sortie par la médaille d'argent au dernier concours des vins de Lyon.

Des tapenades à base d'olives coquillos

Face au succès des apéritifs, le Corrézien élabore en 2012 une gamme de tartinables à base d'olives et de produits régionaux. L'idée germe alors qu'il cherche à valoriser les déchets du pressage de l'huile de noix : « Pour la Tapenoix, j'utilise une base très aromatique de tourteaux de noix, comparable à un lie de vin, à laquelle j'ajoute des cerneaux et des olives coquillos, produites dans le Var », détaille-t-il. Là encore, Joël Larribe fait le choix de la qualité.

« Les industriels enlèvent généralement l'amertume avec de la soude. Le producteur avec qui je travaille le fait avec de la saumure, ce qui prend six mois mais garantit un produit 100 % naturel. » L'année suivante, la Tapenoix décroche l'or à Paris. Pour sa tapenade à la truffe, Joël Larribe utilise la variété Tuber brumale, qui ne perd pas son goût à la cuisson. Les châtaignes de la



Castagnade sont soigneusement sélectionnées auprès de producteurs corréziens.

Bientôt distribué par Alimentation fine de France

Vingt mille bouteilles et autant de pots de tapenade sont produits chaque année. Seul à la tête de son entreprise, Joël Larribe s'est entouré de quatre commerciaux multicartes pour placer ses produits, principalement auprès des GMS, épiceries fines et cavistes du Limousin. Prochainement, ils devraient par ailleurs être distribués à l'échelle nationale par Alimentation fine de France, un grossiste basé à Bergerac et également connu sous la marque M. de Turenne. Après le lancement d'une gamme de biscuits apéritifs en 2015 (voir encadré), l'infatigable entrepreneur envisage maintenant la mise sur le marché de vinaigres de fruit « zéro sulfite », sur une base de fermentation acétique. Trois parfums sont déjà à l'essai : framboise, fraise et noix. Et la retraite? Pas encore à l'ordre du jour pour ce « créateur de goûts », comme il aime à se définir : « Quand on aime ce qu'on fait, on n'a pas envie de s'arrêter! » conclut-il en levant son verre. ■

Nicolas Mahey



La truffenade

Des gâteaux apéro bio et sans gluten

Comme pour sa tapenade à base de tourteaux de noix, Joël Larribe n'a de cesse d'imaginer de nouvelles recettes originales. C'est ainsi qu'il concocte en 2015, soutenu par un labo spécialisé, une gamme de biscuits apéritifs salés (herbes de Provence, ail, piment d'Espelette) et de sablés sucrés (noix, noisettes, chocolat). Labellisés bio, sans gluten, ces gâteaux sont élaborés sans œufs ni matières animales, et conviennent à la clientèle vegan. Clairement dans le viseur, le réseau des coop bio auprès de qui ils sont distribués sous l'estampille « Saveurs d'Ouranie ». C'est néanmoins une déception : « Ça ne marche pas aussi fort que je l'espérais, reconnaît Joël Larribe. Je pense qu'on s'est trompé sur le packaging. Nos pots en plastique PET ne plaisent pas, l'étiquette est trop criarde... ça ne convient pas aux codes du consommateur bio. » La présentation du produit est en cours de révision. Joël Larribe espère également toucher une clientèle plus urbaine grâce au réseau d'Alimentation fine de France qui le commercialisera désormais sous sa marque M. de Turenne.

Joël Larribe SARL Bigarade

520, Fressinge 19360 Cosnac
06 08 37 65 77
contact@aperitifdesfruits.com
www.aperitifdesfruits.com