

**LIBIN** Redu

# Pourquoi pas une gelée au foin ?

**Michel Gillet étoffe la gamme de ses confitures sans sucre avec une gelée de foin ! Il la décline aussi sous la forme d'un apéro inédit.**

● **Philippe CARROZZA**

**P**as loin de sa ferme de Redu, dans une prairie naturelle et sauvage qu'il loue, Michel Gillet a fauché et ramené plus d'une dizaine de boules de 300 kilos. Un foin d'exception, dit-il, dû à une année exceptionnelle d'ensoleillement.

Cette prairie, qui n'a jamais reçu ni traitement ni engrais, pousse dans un biotope protégé. Elle a, ajoute Michel Gillet, fort de son expérience de fermier, une haute teneur en graminées et en fleurs de toutes les sortes, ce qui confère au foin un parfum particulier.

**Grâce à son chat !**

« Tout a commencé quand j'ai remarqué que mon chat, qui a passé l'hiver dernier sur les boules de foin, sentait très bon. Pas seulement l'herbe séchée, mais son pelage avait des parfums de fleurs. Une odeur extra. Je suis allé voir dans le fenil et j'ai remarqué que les boules où il avait dormi venaient d'une prairie difficile à faucher et à exploiter car en pente. J'ai pris un peu de ce foin et je l'ai cuit. Je savais que des chefs de cuisine parfumaient et cuisinaient des aliments avec



**Michel Gillet, de Redu, a réussi à créer une gelée à base d'un foin naturel « exceptionnel », dit-il.**

du foin, je me suis donc documenté et j'ai procédé par essais. C'est comme cela qu'est née l'idée de faire une gelée à base de jus extrait de cette matière première exceptionnelle. Je n'exploite que le jus de cuisson. Je fais la gelée avec le sucre de lactose (un édulcorant à base de tagatose) », explique encore le Redutois.

Ce qui arrange également Michel Gillet, c'est que les graminées, feuilles de luzerne... font baisser le taux de glycémie. « C'est bon contre le diabète et donc j'ai pu intégrer

cette gelée, une fois mise au point, à la gamme des autres confitures sans sucre 'Délices à tartiner' que je produis. »

Selon lui, la faible teneur en calories de cette gelée peut en faire aussi un beau produit diététique. « J'ai remarqué aussi que cette gelée accompagne à merveille les fromages forts. J'ai cuisiné un rôti que j'ai badigeonné avec cette confiture pour le dorer ; c'est une réussite. »

**Cinquante pots de gelée avec deux kilos de foin**

Bref, les champs d'application sont, selon lui, assez vastes. Il compte d'ailleurs contacter des chefs renommés de la province pour décliner ses produits en gastronomie.

Michel Gillet a même déve-

loppé un apéro à base du jus de ce foin. Il titre à 26 degrés. Nous l'avons testé. C'est une petite réussite, surtout sur glace. C'est un peu sucré, mais c'est un produit qui sort de l'ordinaire.

Pour conserver tout l'arôme des fleurs, l'herbe a été coupée à la fraîche et a séché sur le sol. Avec deux kilos de foin, M. Gillet fabrique jusqu'à 50 pots de gelée de 185 grammes. Cela laisse de la marge, avec les tonnes de ce foin récolté cette année : « Nous n'aurons sans doute pas la même année si ensoleillée l'an prochain. C'est pour cela que je vais trouver une façon de conserver ce foin en l'emballant par exemple, pour lui conserver tous ses arômes, comme c'est le cas pour le thé ou le tabac. » ■

**VITE DIT**

**Objectif : 30 000 pots par an**

Michel Gillet ajoute un dixième goût à la palette de ses confitures 'Délices à tartiner', sans sucre. La gelée de foin s'ajoute aux confitures aux framboises, myrtilles, mûres, fraises, abricots, ananas, fraise/rhubarbe, framboises/rhubarbe, goji et mangue. En plus des 400 pharmacies où ses produits sont vendus, il a franchi un palier l'an dernier en investissant 80 % des grandes surfaces de la province : « On vend mes confitures dans les Spar, AD Delhaize, GB Market et épicerie fines mais aussi Carrefour d'Arlon, Marche, Virton, Florenville, Bertrix, Paliseul, Bastogne, etc. Un pot de confiture coûte 3,50 € »

**L'e-commerce : 12 % des ventes**

Michel Gillet commence à vendre via son site internet sur lequel on peut passer les commandes sur [www.delicesatartiner.be](http://www.delicesatartiner.be) : « Cela représente 12 % de mon chiffre d'affaires. J'ai eu la chance de passer dans une émission en France et cela a explosé. Le nr 2 français de la confiture m'a même contacté. Mais, bon, lui, il fabrique 10 000 pots par jour. J'ai envie de garder mon identité. »

**À la marche Adeps de Redu ce dimanche**

Lors de la marche Adeps qui se déroule à Redu dimanche, le magasin de Michel Gillet sera ouvert au nr 39 de la rue de la Prairie. Il fera déguster ses produits toute la journée. Si on trouve ses confitures en magasin, les vinaigres, sirops et apéros qu'il fabrique ne sont disponibles à la vente que chez lui.



**Une gelée de foin. Fallait y penser !**

**Il fait tout lui-même et tout seul**

Michel Gillet cultive un hectare de mûres et framboises, fait la cueillette, fabrique les confitures, met en pots, étiquette et fait les livraisons lui-même, sans aucune aide. Il cuit ses fruits dans deux grandes cuves en cuivre ; 15 kg par cuisson et il lui arrive d'en faire de 3 à 6 par jour en fonction de la météo. C'est une société qui confectionne ses étiquettes (la seule chose qu'il ne fait pas lui-même) et il achète ses pots chez MJ Pack à Sainte-Ode. La forme des récipients va d'ailleurs changer d'ici peu. Ils deviendront

cylindriques. Cette année, il a récolté énormément de fruits : « Jusqu'au début juillet, il avait trop plu et les framboises étaient petites. Et puis le temps ensoleillé est arrivé et l'autre sorte de framboisiers, une espèce remontante, en a profité pleinement. Nous n'avons pas souffert de la sécheresse en Ardenne ; le sol argileux a conservé l'humidité. J'ai récolté 700 kg de mûres et une grosse quantité de framboises de qualité. Je n'ai plus de place dans mes frigos ! »

**Ph.C.**