

## Bonnes adresses

### Témoignage

#### Un festival de saveurs à l'ancienne

Aujourd'hui, Alexandre Marmus, le petit-fils de Henri et Mercedes Papillon, après un détour par la Provence, a repris les rênes de la conserverie. Il entretient un héritage culinaire transmis depuis trois générations. Reconnus de qualité supérieure, ses pâtés et terrines préparés sans colorant font le bonheur des repas improvisés et des gastronomes les plus exigeants. Mais, loin de se reposer sur les recettes d'antan, il travaille avec son équipe à l'élaboration de nouveaux produits qui ravissent chaque année de nouveaux consommateurs. Les 400000 boîtes vendues l'année passée le lui prouvent tous les jours.

#### Alexandre, qu'entendez-vous par une élaboration artisanale à la façon de nos grand-parents ?

Nous travaillons nos recettes au hachoir dans la plus pure tradition locale. Toutes nos spécialités contiennent plus de 25% de viande de la dénomination commerciale, à l'exception des pâtés de noix et olives pour des raisons gustatives. L'émiettement du Roquefort, l'ajout des châtaignes entières, des filets de cailles et du foie de volaille sont entièrement réalisés à la main. Autrefois, les anciens laissaient le temps faire son oeuvre ... Aujourd'hui, nous reproduisons ce savoir-faire en laissant nos spécialités quelques mois en "affinage", afin que tous les arômes se développent et que le temps révèle toutes les saveurs.



#### Quelle différence faites-vous entre vos recettes "Tradition" et "Gastronomie" ?

Tandis que les "recettes traditionnelles" reprennent des recettes reconnues depuis plus de 50 ans, les "recettes gastronomiques" proposent des produits haut de gamme qui allient de nouvelles saveurs telles que la tomate et le basilic.

Nos recettes ont décroché 5 médailles d'or et une de bronze lors de la première édition des « Terrinades » qui s'est tenue en Aveyron le 3 octobre 2004 à

Saint-Jean du Bruel. La terrine, recette Gastronomie, 50% foie gras aux truffes, a, à elle seule, décroché 3 médailles d'or. Cette recette présente un morceau de foie gras entier confit dans une farce au foie gras aux truffes noires

#### Peut-on encore aujourd'hui concevoir de nouveaux produits ?

Le respect de la tradition ne signifie pas rejet de l'innovation. Les combinaisons de saveurs se font à l'infini. Depuis trois ans, nous développons chaque année de nouveaux

[Contacts](#)[Témoignage](#)[Présentation](#)