

DEPUIS PLUS DE 30 ANS, L'ENTREPRISE FABRIQUE ARTISANALEMENT DES CONFITURES ET COMPOTES PRISÉES TRÈS AU-DELÀ DES FRONTIÈRES ICAUNAISES...

LA TRINQUELINETTE »

Des confitures de Saint-Léger-Vauban à New York !

NICHÉE DANS LE HAMEAU DE TRINQUELIN, À CÔTÉ DE SAINT-LÉGER-VAUBAN, une entreprise produit depuis une trentaine d'années des confitures et compotes vendues à Paris mais aussi à New York, Londres... Créée par Bernard Berilley, « La Trinquelinette » a été reprise en novembre 2018 par Céline Dubreuil, animatrice pendant une douzaine d'années de la Chambre économique de l'Avallonnais. « *Venue en visite, j'étais tombée amoureuse des produits.* » Elle se questionne sur son avenir quand Bernard Berilley vend son fonds de commerce. « *Je me suis dit qu'être à mon compte me conviendrait et que j'acquerrais progressivement le savoir-faire.* » Le créateur de l'entreprise, toujours présent le matin en production, lui a transmis la recette de sa réussite. « *Nous utilisons des fruits de qualité que nous achetons essentiellement à des producteurs. Nous entretenons une relation de confiance et nous sommes très respectueux de leur travail.* »

55 % DE FRUIT

Les pêches de vigne, les cerises, les mûres sauvages viennent de l'Yonne ; un peu de coing aussi. Les mirabelles et les reines-claudes sont produites dans le Lot, les clémentines en Corse, les agrumes en Sicile... « *La majeure partie de nos fruits sont bio* », souligne Céline Dubreuil. Autre secret de fabrication : les confitures de La Trinquelinette comptent plus de fruit que de sucre (de canne non raffiné). « *C'est pourquoi nous ne sommes pas autorisés à apposer le terme « confiture » sur nos pots, car il faudrait 55 % de sucre et 55 % de fruit or nos proportions sont exactement inverses !* »

La Trinquelinette propose 26 saveurs de confiture, 11 compotes et une gelée (framboise). 200 000 pots sont



La Trinquelinette propose 26 saveurs de confiture préparée avec 55% de fruit et 45% de sucre de canne non raffiné.

Photos Xavier Morize

produits artisanalement par an et distribués dans 200 points de vente (épiceries fines, boulangers...), essentiellement à Paris et en région parisienne. Parmi ceux-ci, la grande épicerie du Bon Marché et Lafayette gourmet à Paris. Des vitrines prestigieuses qui ouvrent des portes à l'étranger. 15 % du chiffre d'affaires est réalisé à l'exportation. Aux

États-Unis, en Allemagne, en Angleterre, au Canada et même aux Bahamas, La Trinquelinette est un nom qui met l'eau à la bouche...

Nathalie Hadrbolec
contact@nathalie-hadrbolec.com

Liste des points de vente dans l'Yonne à La Trinquelinette : 03 86 32 26 75.
Par email : la.trinquelinette@orange.fr



La Trinquelinette est une entreprise à l'image de notre territoire : une excellence reconnue nationalement et internationalement. Le canton Avallon-Quarré regorge de pépites artisanales et d'entreprises que chacun peut soutenir en consommant « local ».



Sonia Patouret,
conseillère départementale du canton d'Avallon



Céline Dubreuil verse les fruits écrasés et le sucre dans le chaudron pour la cuisson.



Patricia effectue manuellement la mise en pot.

Trois personnes sont présentes le matin et deux l'après-midi en production. Après avoir été écrasés, les fruits sont intégrés au sucre dans un chaudron en cuivre. La confiture obtenue après cuisson est transférée sur une chaîne où elle est mise en pots qui sont ensuite stérilisés puis refroidis.



Les pots remplis reçoivent leur capsule où sont vérifiés le numéro de lot et la date.



Après stérilisation, Maxime plonge les pots dans le bac de refroidissement.