

Bruno **GABE**

&
Hervé **JUBIN**

LES MAGICIENS DES CAMELLIUMS

Goûter les caramelliums, c'est vivre un moment de pure gourmandise. Leur texture est fondante en bouche et leurs goûts riches de toutes les saveurs qui les composent. Leur fabrication, c'est l'histoire de deux amis d'enfance, Hervé Jubin et Bruno Gabe, qui ont décidé de mettre en commun leurs compétences pour nous offrir ces friandises.

Texte : Amina Boudraâ - Photos : Jéhad Abdalah

La création des « caramelliums », c'est l'histoire de deux amis. Le premier, Hervé Jubin restaurateur féru de gastronomie, détenait une recette de caramels créée par son frère Eric, confiseur à Pont-Aven en Bretagne, là où abondent le bon beurre et la crème fraîche. Le second, Bruno Gabe, a suivi le parcours plutôt balisé d'un diplômé d'une école de commerce : expertise dans l'audit et le contrôle de gestion, expérience dans une banque, travail dans une start-up financière et lancement d'un système informatique SAP pour équiper les sociétés ♦





HERVÉ JUBIN
Issu d'une lignée de pâtisseries

« L'idée de faire des caramels au Maroc est en fait le concept suivant : réunir des expériences croisées, la mienne avec celle de Bruno Gabe » affirme Hervé Jubin. Ce dernier est né dans une famille de boulangers pâtisseries. Avec son frère Eric, ils ont baigné dès leur plus jeune âge dans la culture traditionnelle bretonne avec ses produits phares : le kouign-amann, le quatre-quat et le far breton. « Nous avons décidé de reprendre une recette de caramel mou artisanal, basique et classique mise au point par mon frère Eric, chocolatier à Pont-Aven. » Celui-ci a délaissé la pâtisserie pour se consacrer à la chocolaterie et à la confiserie. Cette recette, qui a eu beaucoup de succès auprès du public, il l'a enrichie par l'ajout de plusieurs ingrédients : chocolat, amandes, fruits frais. Eric Jubin a travaillé notamment avec le magasin Natura à Paris, qui privilégie le commerce équitable avec les pays émergents. Il y utilisait la pitangua (fruit du Brésil, originaire de la forêt amazonienne), pour agrémenter ses caramels.

« Bruno et moi, confie Hervé, sommes des amis d'enfance. Donc, nous avons décidé de lancer notre atelier de fabrication artisanale de caramels au Maroc, pays que nous connaissons puisque nous y passons nos vacances, et parce qu'on y trouve des produits de qualité qui peuvent être intégrés à nos confiseries. » Il y a un an, les deux amis ont commencé à préparer leurs produits dans les cuisines d'un restaurant de Mohammedia. « Sur une base classique, telle qu'elle est préparée à Pont-Aven, nous rapporte Hervé, nous avons ajouté des produits marocains (fruits frais ou secs et des épices) pour que nos caramels aient un goût franc, une saveur ajoutée ethnique. » Pendant le Ramadan, les deux confiseurs ont conçu des caramels au chocolat contenant des fruits secs (dattes, abricots, figues) pour offrir aux consommateurs un produit qui réponde à leurs besoins et leurs attentes pendant cette période de jeûne. Le challenge de nos deux confiseurs ? Réussir des caramels qui ont une bonne texture en bouche, qui fondent ou se laissent croquer sans coller aux dents. Pari réussi, leurs caramels sont de vraies friandises, de bonnes mignardises que l'on offre et que l'on déguste avec plaisir ✦

BRUNO GABE
De l'informatique à la confiserie

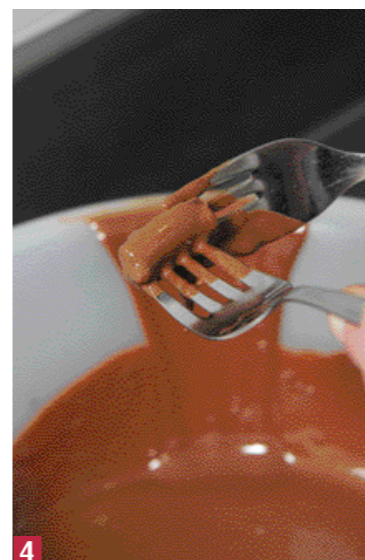
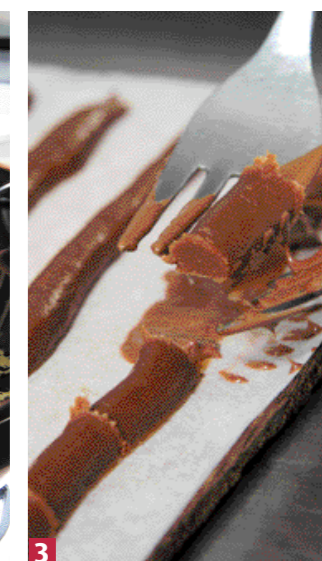


Tout bascule quand, en décembre 2005, Bruno se rend au Maroc. Il raconte : « Je suis venu pour l'anniversaire de ma sœur. J'ai trouvé une grande énergie dans ce pays. J'avais envie de faire quelque chose par moi-même. La crise de la quarantaine aidant, j'ai décidé de venir m'installer au Maroc. Je voulais faire un travail manuel, faire revivre des recettes de grand-mère. J'aime cuisiner. Quand on se retrouvait à Rennes, en Bretagne, Hervé et moi-même, on aimait préparer des petits plats. Hervé est très créatif en cuisine. » Pour le lancement de leur entreprise artisanale de caramels, Bruno va suivre des stages chez Eric Jubin, frère d'Hervé, installé à Pont-Aven en Bretagne, pour apprendre le b.a ba de la confiserie, notamment la réalisation des caramels et des bonbons au chocolat. Il a été à bonne école puisque Eric Jubin, est issu d'une lignée de pâtisseries et de confiseurs. Formé par Dominique, son père, il a ensuite fait ses armes chez les plus grands : Thuriès, le Georges V, Fauchon où il était l'adjoint de Pierre Hermé... Pour Bruno, il fallait, pendant cette formation, identifier tous les produits nécessaires, assimiler toutes les étapes de fabrication, maîtriser le savoir-faire et acquérir le tour de

main. « La confection de caramels me correspondait, reconnaît Bruno. Pour cela, il faut de bons instruments, de bons ingrédients et de bonnes recettes ». Bruno fait le constat suivant : « ce sont des recettes que l'on ne peut plus réaliser en France à cause du coût de la main-d'œuvre. Eric Jubin ne fait des caramels que quand ses parents l'aident, parce que ces confiseries sont préparées d'une manière artisanale et même leur emballage se fait à la main ». Quand on lui demande quel est le point commun entre son travail précédent et la fabrication de caramels, il reconnaît : « tous les deux requièrent de la rigueur et de la précision. La fabrication de caramels obéit à des dosages très précis et des manipulations délicates. Rien n'est laissé au hasard, comme dans l'audit ou l'installation de système informatique. La différence réside dans le travail manuel que j'apprécie beaucoup ». Il avoue : « cela me fait plaisir de proposer nos caramels aux gens et de les voir les savourer » ✦

LES MUSCADINES

Sur une base pralinée, enrobée de chocolat au lait et roulée dans du sucre glace, les muscadines sont des petites confiseries qui se laissent déguster. Elles fondent en bouche et leur saveur est douce et aromatisée.



Les ingrédients nécessaires pour préparer les muscadines :
Crème Fleurette
Glucose
Chocolat couverture au lait
Praliné noisettes 50 %
Beurre de cacao
Sucre glace

1 Le confiseur fait bouillir la crème fraîche avec le glucose, **2** puis il verse la préparation sur le chocolat au lait haché (pour qu'il puisse fondre plus facilement et de façon homogène). Il mélange ensuite le tout avec le praliné, puis il incorpore le beurre de cacao fondu. Il attend que le mélange refroidisse ; ensuite, il le verse dans une poche

et il en tire des rubans qu'il place au froid pour qu'ils durcissent. **3** Puis il coupe ces rubans en petits bâtonnets de 2 ou 3 cm de long. **4** Il les dépose sur une fourchette et les trempe dans du chocolat au lait fondu. **5** Il roule ensuite les muscadines obtenues dans du sucre glace. **6** Les muscadines sont prêtes ✦



1

LE CAMEL

Le résultat dépend de la qualité des produits, de la précision de leur pesage et du savoir-faire requis pour l'exécution de la recette. La cuisson se fait dans un chaudron en cuivre lisse, en cul-de-poule. Ensuite, il faut bien travailler le mélange avec un bon fouet manuel d'une manière homogène.



2

1 Les ingrédients nécessaires pour préparer du caramel au chocolat à l'huile d'argan.

- Crème Fleurette 35 % de MG
- Sucre semoule
- Glucose (1)
- Sucre inverti (2)
- Chocolat grand cru Caraïbe 66 %
- Huile d'argan
- Beurre de cacao

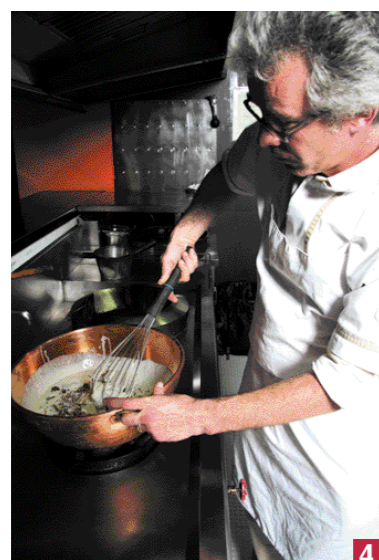


3

2 & 3 Tous les ingrédients sont pesés (selon un dosage bien précis) et ils sont mélangés, sauf le beurre de cacao et l'huile d'argan, dans le chaudron en cuivre. 4 & 5 Le confiseur porte le tout à ébullition sur feu vif sans cesser de remuer au fouet jusqu'à ce que le mélange atteigne 118°C. En fin de cuisson, il ajoute l'huile d'argan et le beurre de cacao. Il mélange encore. 6 Il coule aussitôt la préparation sur une plaque à rebords. 7 & 8 Après refroidissement, il découpe la friandise en petits rectangles réguliers.

Bruno Gabe affirme : « il n'y a ni conservateur, ni stabilisateur, ni exhausteur de goût dans nos caramels. » La durée de leur conservation optimale (saveur et texture garanties) est de deux mois. Il faut garder les caramels dans une boîte hermétique entre 14 et 16°C. Il précise : « le degré d'hygrométrie* de 90 % à Mohammedia et Casablanca est le même que celui de Pont-Aven (Bretagne) où les caramels ont été conçus, ce qui n'a pas nécessité de réajustements de la recette de base. »

* l'hygrométrie est la mesure de l'humidité de l'atmosphère.



4



5



6

• • • (1) Le glucose est un glucide pur fabriqué à partir de l'amidon de maïs ou de la fécule de pomme de terre. Il a un pouvoir sucrant moins élevé que celui du sucre et une texture assez visqueuse. Il se présente sous la forme d'un sirop épais et incolore ou en poudre (glucose atomisé). On l'utilise dans les glaces pour stabiliser et améliorer leur texture. En pâtisserie, il est utilisé pour éviter la cristallisation du sucre (macarons, cakes, madeleines, nougatine) ainsi qu'en confiserie (bonbons de sucre cuit, caramels mous, pâtes de fruits, gommages et guimauves).

(2) Commercialisé sous le nom de "trimoline" il est réservé aux professionnels. Le sucre inverti a le pouvoir d'absorber l'humidité et de résister à la dessiccation (il reste mou et lisse) et il a un pouvoir sucrant plus élevé que le saccharose (environ 20% de plus). Le sucre inverti permet d'obtenir des produits plus moelleux, de réduire les temps de cuisson, et d'éviter le grainage et la cristallisation.



7

Bruno Gabe affirme : "il n'y a ni conservateur, ni stabilisateur, ni exhausteur de goût dans nos caramels"



8

Nos deux confiseurs ajoutent à la préparation de base plusieurs ingrédients issus du terroir marocain pour donner aux caramels des saveurs riches et variées. Ainsi, ils peuvent obtenir 15 recettes aux goûts différents :

- de l'huile d'argan (avec des amandons bien grillés)
- des amandes beldi (émondées, concassées et grillées)

- de la cannelle
- de l'anis d'Erfoud
- un mélange d'épices (spécial salade de fruits découvert à Essaouira)
- de l'eau de fleur d'oranger
- de la menthe
- de la pulpe de fruits frais à la place du chocolat pour donner de l'acidité aux caramels.

