

ILS SONT PRÊTS À S'INVITER À LA TABLE DES FÊTES

Les marrons de Zevaco



Tout a commencé pour Véronique Leoni en 1995 par un stage de formation. Ensuite, elle s'est orientée vers le conditionnement de la châtaigne. Aujourd'hui, elle

a fait du marron la spécialité de son petit atelier de fabrication "A casa di a castagna". Rencontre

En contrebas de Zevaco ce village du Taravo, au bout d'une piste en terre qui met à rude épreuve les amortisseurs des voitures citadines, la voilà enfin cette petite bâtisse en bois, dressée ainsi qu'un vieux pêcheur à quelques mètres du ruisseau. C'est ici que se niche la confiserie, spécialisée dans la fabrication des marrons glacés de Véronique Leoni.

Tout commence en 1995 par un stage au centre de formation professionnelle d'adulte (CFPA) pour la dame, cheveux courts, regard aigue-marine avec une pointe acier, fraîcheur sans apprêt, quarante-quatre ans et deux enfants.

Pas question d'invoquer une vocation d'enfance pour expliquer son parcours, mais plutôt



Véronique Leoni ne laisse à personne le soin de choisir ses marrons. La qualité de ses produits dépend de cette sélection rigoureuse. (Photos Pierre-Antoine Fournil)

le désir de travailler au grand air en contact direct avec la nature, " des circonstances " et cette indéfinissable sensation de passion qui vient du fond de l'âme. Véronique se souvient : " Nous avons, avec mon époux, des châtaigniers et nous avons déjà fait des confitures. Cette démarche a façonné mes choix de formation par la suite. "

Peu à peu, elle apprend les gestes essentiels, précis, se familiarise avec les machines, puis bâti sa

propre image de qualité, fait le métier à son idée, à son rythme, et le marron comme il se doit.

Les principes de base

Car, il y a des principes de bases, c'est certain. Mais dans la confiserie et dans la philosophie de Freud, à un moment ou un autre, le principe de réalité finit par s'imposer. Question de méthode, de manies, de juste appréciation en matière d'ingrédients ou de sécha-

ge. Véronique explique : " On commence par récolter les châtaignes, à la main ou avec des filets si le terrain n'est pas trop pentu. Vient ensuite le tri qui consiste à faire tremper les fruits afin de retirer les mauvais. Ils sont pourris, attaqués par les vers par exemple ".

Autre étape, le calibrage. Les plus grosses châtaignes, à peine un tiers du total, serviront à confectonner les marrons. Les autres seront soit confites dans l'eau de vie, soit transformées en confitures. Toutes passeront par les

deux machines d'épluchage. L'une enlève la première peau, l'autre, la seconde. Les finitions se font à la main. Un travail de bénédictins que les artisans confiseurs sont les derniers à faire et réalisé par Véronique, seule dans son atelier, à l'aide " de petits couteaux maison ", lance-t-elle avec une énergie enjouée.

Elle reprend : " C'est long, très long. Il faut aller chercher la moindre trace de peau ". Les " Campanese ", et les " Bastelicaccia " - "goûteuses, de bonne

taille, faciles à éplucher ", nous explique-t-on - ainsi pelées sont enveloppées et serrées par quatre dans des petits rouleaux de papier, déposés à leur tour dans des paniers en inox. Le temps de la cuisson est venu. Une fois celle-ci terminée, la mise en sucre peut alors débuter. Les fruits trempent une semaine dans un sirop dont on va surveiller la concentration.

Le choix des proportions

A cet instant de la vie d'un marron confié aux bons soins de Véronique Leoni, les additifs ne sont pas utilisés. Le secret, c'est bien le choix des proportions et le temps. Une température trop élevée, des manipulations trop vives risqueraient de maltraiter le produit. Et chaque jour, la confiseuse vérifie la consistance des fruits à tous les stades du confisage. Des opérations qui demandent finesse et travail soigné ".

Les mots de Véronique cheminent pas à pas, sans précipitation dans un souci constant de rassembler également un savoir-faire : " On sort les marrons de la machine à confire, on les laisse reposer un jour ou deux dans une autre cuve en inox ".

La châtaigne épluchée, triée, cuite, refroidie, est glacée. Se saisissant d'une louche, l'artisan remue la préparation de glaçage, en contrôle la bonne température tandis que son œil averti en estime l'épaisseur, avant de la verser sur les châtaignes. " Dans un bon marron glacé, le sucre glace doit se réduire à une fine pellicule de protection. C'est d'ailleurs lors d'un passage au four de quelques secondes, pas plus, que le surplus de glaçage va s'évaporer ", observe Véronique.

Le complice idéal des frimas

Le fruit ne sera prêt à emballer qu'au terme d'une nuit de séchage supplémentaire, sur une grille à part. La piécette dépourvue de piles intimidantes, se visite avec

gourmandise tandis qu'un parfum doux et sucré flotte dans l'air. Ici, juste ce qu'il faut d'humidité donnera au produit sa souplesse son moelleux, sa douceur. " Il doit être frais, fondant, contenir peu de sucre ", précise Véronique.

Un "arbre à pain" gourmand

L'histoire du châtaignier dans l'île ? Celle, bucolique d'abord d'un arbre qui mène une existence sereine, qui a le temps, presque l'éternité pour lui. Celle ensuite d'un lien ancestral, passionnel, nourricier. " L'arbre à pain ", œuvre des hommes qui l'ont planté, a toujours protégé l'île des menaces de la famine. Ses fruits, bouillis, grillés gonflent les poches du berger, du laboureur, du chasseur, enchantent le visiteur, égailent la table familiale. Transformés en farine, ils dénouent à travers les siècles bien des misères.

Aujourd'hui, ils s'imposent sur les belles tables à la manière d'intemporelles gourmandises et participent à travers pâtisserie et petits plats à une fête du goût retrouvée.

L'étape du confisage a été franchie dans l'île à la fin des années quatre-vingt-dix, sous l'impulsion du Groupement régional des producteurs et transformateurs de châtaignes et de marrons de Corse qui a donné naissance à l'association " Dolci Corsi " à laquelle appartient Véronique Leoni.

En bout de chaîne, le marron s'habille de papier doré avant la mise en boîte et ballotins. Chaleureux, puissant, à la fois sensuel et charmeur, il est prêt à devenir le complice idéal des frimas et à participer au carrousel des saveurs au centre des tables festives.

" Je vends mes marrons surtout en hiver. Une fois emballés, nous les conservons au plus entre deux et trois mois. Au-delà, ils vont se dessécher. Du reste, la taille de mon atelier est modeste et ne changera pas. Ma production dépend des deux tonnes, voire deux tonnes et demi de matière pre-

mière, c'est-à-dire de châtaignes que je ramasse ici, à Zevaco, à Frasseto, dans le Taravo, en règle générale.

Mais, vous savez, la récolte varie selon les années. Il faut compter avec la météo, la santé des châtaigniers. Cette saison, beaucoup d'arbres ont souffert de maladie. D'autres fois, il pleut trop ou pas assez. Je produis donc plus ou moins ", rappelle Véronique qui croit dur comme fer aux vertus du terroir et du travail sans manipulations ou rattrapages. Un lien charnel, non négociable semble exister entre elle et les châtaigniers séculaires. La conversation se décline à voix douce.

Véronique laisse volontiers vagabonder son regard sur les grands arbres, les branches mortes et le tapis jaune de feuilles. Peut-être en quête de souvenirs : ceux des labeurs passés, des jours de nettoyage, de cueillette lorsque les châtaignes sont placées dans la " sportella " (panier), vidée au fur et à mesure dans des sacs de jute.

Une mémoire vive est tatouée là, à flanc de montagne, et avec laquelle

on ne transige pas. On l'aura deviné, les marrons de Zevaco aiment déployer leurs saveurs subtiles, leur typicité sur les rayons sobres des magasins de produits corses. Véronique ajoute : " Les gens viennent acheter mes produits sur place. Lorsque je me suis installée, beaucoup étaient aussi curieux de voir le processus de fabrication. J'ai à présent une clientèle fidèle. Tous les ans, des gens me passent régulièrement leur commande. Une relation de confiance s'est peu à peu nouée. Par exemple, une dame de L'Île-Rousse m'a demandé de lui envoyer par la micheline des cartons de confiture. J'en expédie quelques-unes à Paris encore ". Autre aspect de la commercialisation, les foires.

Les produits du terroir appréciés

Elle observe : " J'ai commencé avec la foire de Bocognano. C'est cette manifestation qui m'a donné envie d'aller plus loin, de m'investir toujours davantage dans la filière castanéicole. Cette foire de la châtaigne a bâti une image de qualité, mettant en avant des méthodes artisanales, des traditions. J'ai pu remarquer que le consommateur choisit de préférence les produits du terroir. A ses yeux, la qualité est quelque chose de capital. C'est motivant pour les producteurs. L'été, en revanche, je vais dans les foires de proximité ".

Là, les visiteurs découvriront l'onctuosité des marrons. Sans toutefois pouvoir imaginer la patiente préparation réalisée pendant près de six mois, de Véronique Leoni.

Pourtant, aux dires de nombreux clients, marrons, châtaignes confites et confiture en fondant doucement sous le palais se laissent aller à de charmantes confidences.

Nathalie BASTIANI

Véronique Leoni. Casa di a Castagna. 20 173 Zicavo. Tél. : 04.95.24.47.63