

Biscuiterie «Au cœur de la vie» : une histoire de madeleines

Commerces



Chaque jour, Florence Jourde confectionne ses madeleines dans son laboratoire.
/ Photo DDM, Nicolas Guégan

Titulaire d'un CAP pâtisserie, Florence Jourde a ouvert une biscuiterie spécialisée dans les madeleines. Dans cette aventure, elle peut compter sur son mari Daniel

Demander l'autorisation à la farine de la mélanger avec le sucre. À première vue, il y a de quoi sourire, mais c'est dans cette drôle de requête que repose toute la magie de Florence Jourde. Tous les jours ou presque, elle s'attelle à la fabrication de gâteaux de voyage, et plus précisément de madeleines biologiques.

C'est à [Saint-Michel](#), comme un joli pied de nez à l'industrie agroalimentaire, que sa biscuiterie artisanale *Au cœur de la vie* a vu le jour, voilà presque deux ans. Dans cet ancien séchoir à tabac devenu laboratoire, c'est désormais une délicate odeur qui embaume l'air. Celle du sirop d'orange maison se mélangeant au parfum de la pâte caramélisant dans le four. Si Florence Jourde est aux fourneaux, c'est son mari Daniel qui est en charge de toute la logistique. «J'ai besoin de lui pour le commercial. Il est aussi important que moi. Nous formons une symbiose», raconte non sans amour la pâtissière.

Cette biscuiterie est un nouveau départ. Il y a cinq ans, le couple quitte Menton, une ville célèbre pour ses citrons (qui se retrouvent dès que possible dans les madeleines), pour s'installer dans le Gers, un peu par hasard. Dans le sud-est de la France, Florence Jourde était manageuse dans un magasin biologique. Son mari exerçait une profession libérale. Et plutôt que de couler des jours heureux

dans un joli corps de ferme gersois, le couple se lance dans un projet dingue au pays du foie gras : allier le plaisir du sucré à la diététique. En somme, se faire plaisir sans prendre un gramme.

Non pas que Florence Jourde ne soit pas gourmande. C'est même tout le contraire. Mais, alors qu'elle n'était qu'une petite fille, elle a eu l'intestin perforé suite à une mauvaise chute de vélo. Elle s'oblige depuis ce jour à une alimentation saine pour ne plus souffrir.

Des ingrédients gersois

Voilà ce qui explique tout le soin que Florence Jourde apporte au choix des ingrédients de ses pâtisseries. À l'exception du sucre ou encore du chocolat, toutes les matières premières ou presque sont produites dans le Gers et biologiques. Même l'armagnac commence à détrôner le rhum dans les recettes chocolatées. Ce n'est pas tout. Avant de réduire en poudre ses fruits à coques, la pâtissière les plonge dans un bain de camomille. Le but ? Faciliter la digestion.

Mais la démarche du couple ne s'arrête pas là. Et pour l'expliquer, c'est Daniel Jourde qui prend la relève : «Nos emballages sont 100 % naturels. Chaque madeleine est enveloppée dans un sachet en amidon de pomme de terre.»

Une technique qui est unique en France et qui a nécessité des heures de recherches, promet Daniel Jourde. Ainsi, pour ensacher les madeleines, le couple a investi dans une machine spécialement conçue et facturée 40 000 euros. Quant à ce papier 100 % biodégradable, il faut se tourner vers la Suède ou les Pays-Bas pour le trouver.

Madeleines au chocolat

Une chose est sûre, le plus important reste bien ce qui se trouve à l'intérieur du sachet. Pour s'en faire une petite idée, rendez-vous le lundi matin au marché de Mirande et, quelques heures plus tard, au marché bio d'Auch (sous la halle Verdier). Là, les gourmands peuvent croquer, au choix, dans une madeleine au citron, au chocolat, à la crème d'orange ou encore, pour les puristes, à la vanille. Le sachet de six madeleines est vendu quatre euros.

Ce n'est pas tout. Il y a aussi ce régressif biscuit croquant recouvert d'une fine couche de chocolat noir. Et pour encore plus de réconfort, les becs sucrés peuvent dévorer un moelleux au chocolat. À noter qu'il est possible de recevoir ces douceurs directement dans sa boîte au lettres. Pour ce faire, il suffit d'avoir passé commande sur le site internet de la biscuiterie.

Dernier détail, Florence et Daniel Jourde ont aussi pensé aux réfractaires du sucré. Le couple propose aussi de la pissaladière. Difficile de renier ses origines.

Biscuiterie au cœur de la vie, quartier Saint-Jaymes, Saint-Michel.

Renseignements : 06.49.27.49.34/<http://www.biscuiterie-aucoeurdelavie.fr/>

Nicolas Guégan (avec Nathan Ferreras