

Montlaur

Les délices d'Adeline Boudou s'installent dans le Rougier

Si la réussite d'un projet se mesure à l'aune de la passion mise en œuvre, nul doute que celui d'Adeline Boudou a de beaux jours devant lui.

À la suite d'une reconversion, cette jeune Briolaise, mère de deux enfants, a fait un auto bilan de ses compétences et de ses envies pour se lancer dans une délicieuse entreprise. Régulièrement complimentée par ses amis pour la qualité des gâteaux issus de ses fourneaux, elle s'est dit qu'il y avait là matière à la réalisation d'un nouveau projet.

Et voilà quelques mois, celui-ci a pris corps avec un démarrage plutôt prometteur. Après avoir aménagé un local aux normes près de sa maison, elle a pioché dans son histoire les saveurs qui l'avaient marquée, durant l'enfance notamment, et elle s'est efforcée d'en retrouver les recettes. Telles des madeleines de Proust, ce biscuit goûté à l'occasion d'une visite chez sa voisine Jeannette ou cet autre confectionné jadis par sa marraine sortent



La jeune Briolaise, mère de deux enfants, essaie sans cesse de nouvelles recettes.

désormais de la béance de son four.

Son credo, c'est la qualité des ingrédients. Elle privilégie le local au détriment de l'industriel car elle désire avant tout s'inscrire dans un réseau de proximité. Ainsi, farine de Vabres, yaourt du Mer-

dérou ou roquefort de Montlaur sont les bienvenus sur son plan de travail. Les coquets sachets de biscuits et autres productions sont distribués dans des commerces du Rougier et de Saint-Affrique. Elle tient à être présente tous les samedis matin sur le mar-

ché de la Vilote pour être en contact avec sa clientèle et, le cas échéant, recueillir les critiques, mais aussi et surtout les compliments.

Visiblement très heureuse de s'être lancée dans ce projet, elle cite pêle-mêle les avantages qui en découlent : organisation de son temps, disponibilité envers ses enfants, vie à la campagne. Mais ce qui revient avec le plus d'insistance, c'est la part de créativité qui jaillit de ses mains. Elle essaie sans cesse de nouvelles recettes, les peaufine ou les modifie grâce au verdict de ses clients. Très fière de ses biscuits apéritifs, elle se targue d'être la seule à en produire au niveau local. Mais elle n'est pas pour autant disposée à se reposer sur ses lauriers. Les idées se bousculent et ne demandent qu'à lever, comme la pâte de ses nouveaux cakes salés.

Dans la perspective des fêtes, elle s'attelle à la confection de paniers gourmands. D'autres délices suivront sûrement, aptes à flatter les papilles des gourmands que nous sommes. ●