

# La POIRE

## qui fait des bulles

Jean-Philippe Malbec développe chez lui à **Clermont-Dessous (47)**, une gamme de jus de poire gazéifié, que l'on peut servir avantageusement à l'apéritif

Textes *Christophe Massenet*/Photos *Émilie Drouinaud*

Ici la route quitte la rive droite de la Garonne, pour s'engouffrer sous la voie de chemins de fer et tailler à flanc de coteaux en pays de Serres. L'exploitation de Jean-Philippe Malbec est située juste à l'entrée du hameau de Saint-Médard, sur la commune de Clermont-Dessous, en Lot-et-Garonne. « Je fais des céréales, sur cent hectares, j'en ai sept de poiriers... », présente l'agriculteur. Dans son verger, la comice, la guyot, la william et la william rouge abondent. « La situation géographique du coteau, exposé plein sud et ses sols calcaires, offre un terroir exceptionnel à la production de fruits savoureux. »

Si la majeure partie des 150 tonnes récoltées chaque année est affectée à la vente, Jean-Philippe Malbec en réserve 20% à la transformation. Eaux de vie, liqueurs, jus divers... Dans cette catégorie le Lot-et-Garonnais n'a pas hésité à innover. « Quand je me suis lancé dans la culture de la poire, beaucoup m'ont dit que j'aurais plutôt dû faire de la pomme. Parce que tout le monde en faisait. Et c'est justement pour cette raison que je ne l'ai pas fait. J'aime bien proposer des choses nouvelles. »

### Trois déclinaisons, un produit

Sa boutique de vente directe en regorge, avec notamment trois références témoins de son goût pour l'invention : Duo Apéro, Bulles de poires et Poirkibul. Trois déclinaisons pour un seul produit, le jus de poire gazéifié, qu'il développe depuis 2006. A base de william et de guyot, Duo Apéro est un apéritif sans alcool. « Ce jus préparé à partir d'un assemblage de différentes variétés permet l'obtention d'un jus de poire sec, parfumé mais naturellement peu sucré. La guyot n'est naturellement pas assez parfumée, d'où la décision de la mélanger avec de la william. Servi très frais, il est très agréable pour l'apéritif », commente son producteur. Complément à Duo Apéro, Bulles de poire, obtenu avec la variété comice, est nettement plus parfumé et sucré, de sorte qu'il accompagne plus favorablement les desserts et les pâtisseries. Enfin, avec son étiquette colorée et son nom transcrit en phonétique, Poirkibul est la version enfantine des deux premiers.



Dans le verger de Jean-Philippe Malbec pousse plusieurs variétés : La comice, la guyot, la william et la william rouge





Jean-Philippe Malbec décline les poires sous toutes ses formes liquides avec une nouvelle référence tous les ans.



En plus des recettes, je me charge de la conception de toutes les étiquettes à coller sur les 15 000 bouteilles



«J'avais cette idée en tête depuis longtemps. Faire un produit particulier à partir du jus, et surtout sans alcool. J'ai commencé en vendant les jus de pomme d'un voisin. Sans et avec gaz. La bulle, pour transformer un jus, c'est pour moi une bonne solution. Il fallait trouver ensuite la bonne recette et le bon équilibre pour donner son goût à la gamme. Sachant que dans tous les cas, il n'y a qu'une façon de servir un jus, très frais.» Les jus élaborés par l'agriculteur lot-et-garonnais sont pressés, pasteurisés et gazéifiés par un industriel tarn-et-garonnais. «En plus des recettes, je me charge de la conception de toutes les étiquettes à coller sur les 15000 bouteilles sorties chaque année.»

### Eau de vie à l'export

La créativité de Jean-Philippe Malbec se traduit également dans ses liqueurs. Dans son atelier, il développe une nouvelle référence chaque année. Toutes les liqueurs proposées sont à 28 %. Selon les goûts et les envies, le consommateur curieux peut se laisser tenter par les recettes maison à l'abricot,

fraise, myrtille, menthe, verveine, écorce d'orange ou framboise. Sans oublier la dernière née de la famille, «l'Agenaise», qui est obtenue à partir de la macération de pruneaux dans l'eau de vie. Quant à la liqueur de poire, l'Elixir, à 24%, sa douceur en fait l'attribut idéal d'une fin de repas ou d'un trou gascon. Enfin, ceux que le volume d'alcool n'effraie pas pourront aussi apprécier les eaux de vie de poire william telles «l'Alambique» et «la Philtre». Malgré la tranquillité du coteau, la boutique est animée. C'est même un passage obligé pour les nombreux touristes du secteur. «Mes clients sont mes meilleurs représentants» convient Jean-Philippe Malbec qui expédie via messagerie ses bouteilles partout en France et à l'étranger. Une partie de sa production d'eau de vie et sa poire à l'intérieur, fait, paraît-il, le bonheur de la clientèle d'un hôtel haut de gamme aux Pays-Bas.

Jean-Philippe Malbec,  
Saint-Médard,  
47130 Clermont-Dessous.  
Tél. 06 23 07 64 14.  
[www.bullesdepoire.com](http://www.bullesdepoire.com)

### LA RECETTE

## La crème DE POIRE

une idée pour les cocktails



Baptisée « Necktar », elle contient 20% d'alcool. En versant directement jusqu'au collet d'une bouteille de « Duo Apéro » cette crème de poire, les bulles se chargeront de faire le mélange et vous obtiendrez un apéritif qui ne dépasse pas 1% d'alcool. Très parfumée, « Necktar » permet

aussi d'allier poire et champagne pour un kir royal. Avec un vin mousseux, vous pourrez verser au fond d'une flute un doigt de crème de poire sur laquelle vous ajouterez un vin mousseux sec et bien frais. Les demi-sec sont à éviter sauf pour ceux qui aiment les goûts très sucrés.