

La prune d'ente fait tache d'huile

ÉCONOMIE Perles en Gascogne utilise les noyaux de pruneaux et les transforme en produit haut de gamme

BASTIEN SOUPERBIE

willeneuve@sudouest.fr

Seule au monde, la société pujoisaise Perles en Gascogne est toujours la seule à détenir le secret de fabrication de l'huile d'aman- don de pruneau, quatorze ans après l'avoir créée en 2001. Une huile pié- biscitée aussi bien par ses qualités gustatives que pour ses bienfaits pour la peau en usage cosmétique (lire par ailleurs).

Cette huile rare mise au point par Jean-Pierre Clavié, le fondateur de Perles en Gascogne, est aujourd'hui louée par les plus grands chefs fran- çais. On citera, excusez du peu, Sé- bastien Bras à Laguiolle, le restaurant Bernard Loiseau en Côte-d'Or, Anne Sophie Lapiç dans la Drôme (tous trois étoiles au Michelin), Michel Sar- ran à Toulouse, Alain Ducasse au Pla- za Athènes à Paris (deux étoiles), ou encore sur le plan local les étoiles du Mariottat à Agen et de La Table des sens à Villeneuve-sur-Lot.

Haut de gamme

Sur le plan cosmétique, ce n'est pas mal non plus puisque Perles de Gas- cogne dispose, depuis 2012, d'un contrat en exclusivité avec les labo- ratoires Expanscience qui intègre

de l'huile d'aman- don de pruneau dans deux de leurs produits de la marque Mustela à destination des bébés.

« C'est une économie de niche », tempère Nathalie Barrère, la fille du fondateur, qui depuis la retraite de son père, cogère l'entreprise avec son beau-frère Christophe Merle. La complexité du processus de fabri- cation (il est assuré par un laboratoire girondin) garantirait à Perles de Gas- cogne une certaine tranquillité sur le marché des huiles rares et haut de gamme dont elle s'est fait le spécia- liste et dont l'huile d'aman- don de pruneau demeure le produit phare (elle commercialise également hu- les de noisette, de noix de Pérgord, de chanvre, de cannelle et d'incan- chi extraite d'une liane du Pérou).

L'approvisionnement en noyaux de pruneaux (qui contiennent l'aman- don) n'est pas non plus le moindre des écueils. D'ailleurs, l'axe de déve- loppement de cette PPE implantée dans la campagne pujoisaise passe par une sécurisation de la ressource, en fédérant le plus possible.

« On se fournit chez les transfor- mateurs qui travaillent le pruneau dénoyauté. On ne produit pas des pruneaux pour leurs noyaux, ici, on

valorise un déchet pour lequel les transformateurs devaient payer pour s'en débarrasser », rappelle Na- thalie Barrère. Paradoxe : de ce dé- chet, Jean-Pierre Clavié a su tirer un produit haut de gamme.

Le cosmétique

« Mon père a toujours cherché du- rant sa carrière à sortir des sentiers battus », explique sa fille. Depuis 2011, Perles de Gascogne explore un nouveau sentier donc, celui du bio et de l'huile d'aman- don de pri- neaux qui va avec. Pour l'heure, c'est le marché du cosmétique qui est, ici, visé.

« Cela nécessite du temps parce qu'il y a de la recherche et du déve- loppement. Cela peut prendre, un, deux ou trois ans. Mais cela avance et je dirais que cela commence à faire tache d'huile. Des savonneries ou encore des façonniers qui tra- vaillent pour des laboratoires se fournissent chez nous. C'est un le- vier intéressant. » À noter qu'avec l'aman- don de pruneau, Perles de Gascogne a développé deux nouvel- les gammes de produits : du beurre d'huile et de la poudre. Pas si mal pour quelque chose qui était desti- né à la poubelle.



Nathalie Barrère cogère l'entreprise avec Christophe Merle. PH. B. S.

PUISSANCE EN BOUCHE, DOUCEUR SUR LA PEAU

Selon les chefs qui l'utilisent, l'huile d'aman- don de pruneau aurait une puissance aromatique des plus intéressantes. « Il en faut peu pour donner du goût et en plus elle se conserve longtemps », précise Nathalie Barrère. Sur le plan cosmétique, elle réunirait les avantages des huiles d'olive, d'aman- de douce et d'argan.

« Émolliente, et pas allergène, elle est idéale pour les peaux matures, les peaux de bébé, les peaux sèches ou celles des femmes encein- tes. » L'huile de prune est compo- sée de 75 % d'acide oléique (oméga 9) et de 20 % d'acide li- noléique (oméga 6). Les oméga 6 et 9 jouent un rôle bénéfique sur l'organisme.