



Des confitures, des gelées ou des confits hors du commun.

Karl et Hélène Maffre Créateurs de saveurs

Des fruits, des plantes, du sucre (bio, tant que possible) et du miel, voilà tout ce que contiennent les confitures d'Hélène et Karl Maffre. Ces petites merveilles sont le produit de dix ans de passion pour les plantes que nourrit ce couple. Pomme-violette, pêche de vigne-miel, coing-orange, courgette-miel, tomate verte-vanille... Hélène et Karl travaillent de manière artisanale et n'utilisent que des produits de l'Aveyron. Toujours à la recherche de nouvelles recettes, ils ont également imaginé des gelées à la violette, au géranium, au coquelicot ou à la verveine. Elles se marient divinement avec le fromage et le foie gras et, surtout, conservent les bienfaits des plantes utilisées. Confitures, confits, gelées... Difficile de les définir tellement ces concentrés de saveurs ne ressemblent à rien de ce que l'on a pu goûter jusque-là! J. G.

■ Les Nectars de Zoé Hameau de Larnaldesq, Le Vibal.

> 05-65-70-63-94