

INTERVIEW

Alain Milliat

LE NECTAR PLUS ULTRA

Homme de la terre 100% pur jus, Alain Milliat s'est imposé, en quelques années à peine, comme la référence des jus de fruits et nectars dans le monde. Aujourd'hui, ses petites starlettes élancées et colorées sont fièrement affichées sur les cartes de restaurants étoilés aux côtés de beaux flacons millésimés. Retour sur le parcours d'un homme, qui a bien fait de croquer la pomme pour nous emmener au paradis, avec ses divins produits.

Texte Marjorie Fenestre | Photo Alain Milliat, Toon Coussemont, D.R.

Alain Milliat, racontez-nous votre histoire. J'ai vu le jour à Craonnette (à côté de Lyon) en 1965, dans la même petite maternité que mon frère. Anecdote amusante, je suis né le même jour que mon grand-père, mais 65 ans nous séparent ! J'ai grandi dans une ferme sur la commune d'Orliénas où je suis toujours installé actuellement. Mes parents étaient spécialisés dans la polyculture, l'élevage et possédaient quelques vergers. C'est assez naturellement que je me suis dirigé vers le métier d'éleveur après un brevet de technicien agricole. Aux alentours de 17 ans, j'ai pris en main et développé l'élevage de moutons. Plus qu'un métier, c'était une véritable passion. Même si j'avais un rythme intense et très particulier : panser les bêtes matin et soir, et en permanence, ça me comblait de bonheur. Je n'oublierai jamais cette période de ma vie...

Comment est-ce que l'on passe d'éleveur de moutons à producteur de jus de fruits ? Je me suis vite aperçu que l'élevage n'était pas viable écono-

miquement. Après réflexion et avec un énorme déchirement, j'ai pris la décision de me séparer de mon cheptel. Puis j'ai commencé à mettre en place quelques vergers destinés à la vente de fruits. Mais en 1990, la filière a connu un énorme marasme, j'ai senti qu'il fallait bifurquer sur autre chose !

C'est ainsi que l'idée de faire des jus de fruits est née ?

J'ai eu un déclic lorsque je suis monté à Paris pour une formation intense de trois semaines. Ça m'a ouvert l'esprit ! À mon retour, j'ai commencé à réaliser des essais avec les fruits de mes vergers. Et j'ai lancé la première collection de jus en 1997.

Vous êtes arrivé à faire d'un produit de tous les jours, un produit haut de gamme...

Je ne suis pas parti avec l'envie de faire un produit haut de gamme. Je voulais, avant tout, faire un produit qui me ressemble, un produit qui me plaise. Lorsque j'ai commencé, il fallait à tout prix manger à la fin du mois... J'étais sur le pied de guerre, bien loin de me préoccuper du marketing et du

positionnement ! Mais quand vous avez une sensibilité au beau et bon, les choses se font assez naturellement je pense. Prenez la cerise zéro défaut, c'est un processus de fabrication complètement incroyable ! Il faut tenir compte de tout ce que le consommateur ne voit pas : la cavité pédonculaire et oculaire, les micros fentes... C'est un travail très minutieux, on ne se contente pas de presser le fruit !

Vous ne faites pas un simple jus de raisin ou un bête jus de pomme, vous proposez des variétés très précises. Est-ce que ça change vraiment quelque chose ?

Bien sûr ! Ça change tout au niveau des goûts, des couleurs et des textures. Le raisin mérite qu'on le décline selon ses cépages comme le Chardonnay blanc, le Cinsault rosé ou le Merlot rouge. Je veux retranscrire le plus fidèlement possible les qualités et caractéristiques intrinsèques du fruit. Cela n'est possible qu'à condition d'aller au bout de la démarche, afin que les fruits s'expriment pleinement et de manière authentique.

JUS vs NECTAR
Pour le jus, on extrait tout ce qu'il y a de liquide dans le fruit. Le jus est pur à 100%, sans aucun ajout. Le nectar, lui, est un mélange de pulpe (entre 25 et 50%), d'eau, de sucre et d'acide (citrique et ascorbique) pour stabiliser si nécessaire.



“ JE VOULAIS, AVANT TOUT, FAIRE UN PRODUIT QUI ME RESSEMBLE, UN PRODUIT QUI ME PLAISE. ”



ALAIN MILLIAT EN 5 DATES

- 1983 ARRIVÉE SUR LA FERME PARENTALE
- 1987 CRÉATION DU PREMIER VERGER DE CERISIERS
- 1997 PREMIERS ÉCHANGES AVEC LES SOMMELIERS DE RELAIS ET CHÂTEAUX POUR RECUEILLIR LEURS AVIS
- 2003 CRÉATION DE LA COLLECTION 33 CL
- 2008 NOUVEAU FLACON POUR LA BOUTEILLE 33 CL

INTERVIEW

ALAIN MILLIAT

Qui dit haut de gamme, dit forcément absent de la grande distribution ?

Au démarrage de l'activité, je suis parti à la rencontre de sommeliers de grandes maisons avec mon carton de jus de fruits sous le bras. Je voulais me confronter à leur palais affûté. Sur 60 personnes démarchées, 55 ont donné suite. Ça a conforté ma démarche, je me suis dit qu'on avançait dans la bonne direction. L'hôtellerie restauration est donc notre principal distributeur, mais on nous trouve également dans les rayons d'épicerie fines. Et si nous sommes absents de la grande distribution, c'est tout simplement parce que ce n'est pas en adéquation avec notre philosophie.

Quelle est-elle, cette philosophie ?

La sincérité des produits et le plaisir.

Vos collections de jus sont un peu comme des collections de mode...

En fait, il y a un vrai processus de création en amont de la production. Je ne sais jamais à l'avance ce que je vais créer. Je fonctionne à l'instinct. A l'instar de l'un des derniers nés, le jus de rhubarbe. J'ai été déçu par de nombreuses dégustations : pas assez de matière, beaucoup trop clarifiés, généralement pétillants. Je ne retrouvais jamais l'authentique goût d'une tarte ou d'une compote ! D'où l'idée de proposer un pur jus de rhubarbe, et c'est tout...

Pourquoi avoir ouvert un restaurant à Paris ?

C'est une volonté de surprendre et d'aller là où on ne nous attendait pas. Nous avons imaginé un lieu de vie plus qu'une simple boutique. On peut y accueillir nos clients de manière conviviale, construire une véritable relation de proximité avec eux.

Aujourd'hui, vous êtes plutôt artisan-producteur ou businessman ?

Aucun des deux !

Alors quel est votre métier ?

Je ne me suis jamais posé la question... Je ne sais pas... Je crois que je suis curieux, tout simplement ♦

LA COLLECTION

17 JUS RHUBARBE, TOMATE VERTE, RAISIN ROSÉ CABERNET, POMME COX'S...

20 NECTARS LITCHI DE LA RÉUNION, GROSEILLE ROUGE, PÊCHE JAUNE, FIGUE, CASSIS NOIR DE BOURGOGNE...

14 CONFITURES



L'ŒUF à 62°C

POUR 4 PERSONNES

4 oeufs de poule de taille moyenne • 1 grosse pomme de terre • 100 g de crème fraîche • 50 g de beurre • 1 oignon blanc • 1 pincée de farine • Boeuf séché italien comté • Huile d'olive citronnée • Feuilles de moutarde cresson



LA RECETTE

1. Cuire les œufs au bain marie à 62°C pendant 45 minutes en chaleur tournante. Cuire la pomme de terre à l'eau avec la peau, puis la réduire en purée au moulin à légumes.
2. Chauffer la crème et l'incorporer à la purée avec le beurre. Mélanger et assaisonner.
3. Couper en dés de 5 mm le boeuf séché et le comté. Tailler en brunoise l'oignon blanc. Plonger les oignons dans du lait, porter le tout à ébullition et égoutter.
4. Placer les oignons dans un cul de poule avec la pincée de farine et bien mélanger. Faire frire les oignons dans de l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils dorent. Egoutter sur du papier absorbant, saler et poivrer.
5. **Pour le dressage** : dans une assiette creuse, déposer une cuillère de crème de pomme de terre, casser l'œuf dessus et l'assaisonner avec du sel de Maldon et un tour de moulin à poivre. Parsemer les dés de comté et de boeuf séché. Mettre un filet d'huile d'olive citronnée puis déposer les chips d'oignons et quelques feuilles de moutarde cresson.

Recette de Jon Irwin, chef à la boutique-restaurant Alain Milliat