

## Saveur | Le Salon, ça conserve !



Estel Gobain, de la Conserverie Saveurs Romanaises, était présente sur le Salon au stand de la Gironde, ce dimanche 2 juin. À 42 ans, cette ancienne technicienne, spécialisée en hydraulique, s'est reconvertie dans la conserve en 2017. Diplômée d'un DUT de génie civil, cette nouvelle venue dans le monde de l'artisanat a toujours fait des conserves pour sa famille. En 2015, suite à une lourde opération, elle décide d'en faire son métier avec des produits 100% faits maison et artisanaux. Basée à Saint-Romain-la-Virvée, elle vend ses produits sur les marchés de Saint-André-de-Cubzac et Libourne.

« Nous faisons des conserves de lamproie à la Bordelaise avec ma grand-mère, et de la piperade avec ma mère. La conserve a toujours été dans mes gènes. » À 42 ans, Estel Gobain est l'heureuse propriétaire de la Conserverie Saveurs Romanaises, basée à Saint-Romain-la-Virvée. Si la conserve a toujours fait partie de ses traditions familiales, rien ne laissait à penser qu'elle s'orienterait vers ce métier durant sa vie active. L'artisane est, en effet, diplômée d'un DUT de génie civil et a commencé sa carrière en tant que technicienne spécialisée en hydraulique.

Après plusieurs années de travail, et une lourde opération en 2015, Estel Gobain change de cap. Les calculs d'ingénierie hydraulique laissent donc place à la résurgence de son premier amour de jeunesse : la conserve. Elle se lance dans un long processus : d'abord, une formation commerciale avec la Chambre des métiers, une en cuisine avec l'école BEST de Bordeaux Lac, et une en hygiène avec la Chambre de l'agriculture. Jusqu'à arriver à la fabrication de sa première production, en janvier 2017.

### Une manière de lutter contre le gaspillage alimentaire

« Ma première vente remonte à décembre 2017. Je m'en souviens très bien. C'était sur le marché de Saint-Aubin et il s'agissait d'une soupe à la sucrose du Berry d'un producteur de la région, raconte Estel Gobain, avec des étoiles dans les yeux. Toutes mes matières premières viennent des marchés de Saint-Aubin et de Libourne. Ce sont des produits en bio et en agriculture raisonnée, hors calibre, ce qui évite le gaspillage alimentaire. »

Ses produits phares ? De la brandade végétale à base de pois chiche et de lentilles corail, des compotes, des pâtés. Ils étaient tous alignés sur les étals de l'espace d'Estel Gobain, au stand de la Gironde, ce dimanche 2 juin. Apparemment très attachée à ses souvenirs de famille, elle l'est aussi à ses membres puisque son père et sa mère

étaient également présents pour l'épauler à la vente. « *Nous l'aidons aussi à peler les légumes, quand il y a trop d'arrivages* », témoignent le couple de retraités qui espèrent « *de tout cœur* » que l'affaire de leur fille va prospérer.

Alix Fourcade

*Crédit Photo : Alix Fourcade*  
*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 03/06/2019*

*[Url de cet article](#)*