

Les bonnes ravioles de nos grands-mères

Quatre tonnes de ravioles du Trièves sortent chaque mois des fourneaux du « Sabot de Vénus » à Saint-Michel-les-Portes. La « succes-story » d'une ancestrale recette iséroise reprise par une entreprise artisanale.

Un vrai régal ! Plus délicates que les raviolis italiens et plus consistantes que les ravioles de Romans, les ravioles et oreilles d'âne du Trièves font partie des trésors gastronomiques de la région dauphinoise. Dans le Trièves, petit pays à l'avant-goût de Provence au sud de l'Isère, ces chaussons à la pâte fraîche, farcis à la pomme de terre, aux oignons et aux épinards sont connus depuis plus de deux siècles.

Aujourd'hui, le Sabot de Vénus perpétue cette tradition. Cette entreprise artisanale, créée il y a dix ans par Jeanne-Marie Vandevivere, a été reprise en 2004 par Françoise et Jean-Louis Courbon. En deux ans, ces anciens commerciaux de la grande distribution ont multiplié par treize la production. « De 300 kilos de pâtes par mois à nos débuts, nous sommes passés à quatre tonnes aujourd'hui. » On trouve désormais les ravioles du Trièves dans de grandes enseignes de la région Rhône-Alpes : Carrefour, Intermarché, Super U et Casino et chez de

nombreux détaillants — épicerie, boucheries, fromageries... La recette du succès ? Les Courbon ont su remettre à la « mode » ce produit du terroir unique en France. Pour répondre aux goûts des consommateurs et développer leur gamme, ils inventent chaque année deux à trois nouvelles recettes : aux pommes de terre et oignons, comme le veut la tradition, au reblochon, beaufort ou bleu de Sassenage, voire aux escargots de Bourgogne ou au saumon fumé. La petite pâte dauphinoise se décline dans une variété de saveurs à consommer selon la saison. Autre facteur de la réussite : les Courbon ont investi dans de nouvelles machines de fabrication plus performantes. Une bonne connaissance des règles et des circuits de la grande distribution leur a ouvert les portes des centrales d'achat. Et ils accordent une attention particulière

au conditionnement, sur lequel le consommateur trouve des idées de recettes et des conseils de cuisson. Prochaine étape : Françoise et Jean-Louis vont créer une gamme de ravioles biologiques et une autre de produits surgelés pour faire connaître le Trièves... partout en France.

Annick Berlioz

>> Contact : 04 76 34 92 03.



© F. Patou

Dans un petit village du Trièves



© F. Patou

Installé depuis deux ans à Saint-Michel-les-Portes, un petit village de 143 habitants situé dans le Trièves à 20 kilomètres de Mens, Le Sabot de Vénus loue un local de 400 m² à la mairie qui a remis en conformité le bâtiment. L'entreprise artisanale emploie aujourd'hui quatre salariés. Elle a réalisé un chiffre d'affaires de 260 000 euros l'an dernier.

>> Zoom

Une fabrication à l'ancienne

La recette des ravioles et oreilles d'âne du Trièves remonte au XIX^e siècle. Ce seraient les Italiens qui lors de leurs différents passages en Dauphiné, auraient donné l'idée aux gens du sud de l'Isère de fabriquer ces petits chaussons. A l'origine, ils étaient cuits dans un bouillon de lard. Le Sabot de Vénus continue de fabriquer ce pro-



>> L'équipe des Ravioles du Trièves dont Françoise Courbon, à droite.

duit du terroir à l'ancienne. La pâte est composée de 60 % de semoule très fine, de 15 % d'œuf et de 25 % d'eau. Après avoir été malaxée, elle passe dans une « raviolatrice » et ressort sous forme de plaques qui sont farcies aux épinards, fromages ou champignons. Délicieuse avec une viande ou un poisson, la raviole peut aussi se consommer en plat principal.