

Avec ses glaces et confitures, il décline le terroir à 100 %

Éric Ribot a créé, voici quarante ans, son entreprise dans le village de Garnetot, à L'Oudon. Elle compte désormais deux enseignes (l'une de glaces, l'autre de confitures), et emploie six salariés.

Les gens d'ici

Éric Ribot est un personnage haut en couleur, qui s'est fait tout seul. De l'énergie à revendre, des idées qui fusent et des anecdotes toutes plus savoureuses les unes que les autres, à l'image de ses sorbets et confitures. Alors, forcément, il a fallu en choisir quelques-unes.

Éric est comme ses confitures : un pur produit du terroir, décliné en ultra-local. « Je suis né ici, à la ferme, en janvier 1961. » Fêter ses 60 ans ne lui a pas fait peur : il a en réserve des projets pour plusieurs décennies, même s'il a décidé de commencer à vendre, par parts de 20 %, son entreprise, « pour la faire fleurir en transmettant mon savoir-faire ».

Quand il n'est pas occupé à courir après ses chiens, la chasse étant une passion familiale, ou à sonner dans son cor de chasse (lire ci-contre), Éric invente et teste de nouvelles recettes.

« Petit dernier de trois enfants, mes parents avaient décidé que je serai cuisinier. » Il passe un CAP de cuisinier à Lisieux puis travaille à gauche, à droite, dans des restos. « J'étais enfermé dix-huit heures par jour au sous-sol, sans voir personne ! »

L'homme de Garnetot se rebiffe et part à l'armée, en infanterie de marine. « Je voulais jouer à la guéguerre et être dans la nature. J'aurais voulu être colonel mais pour monter en grade, il me fallait mon bac. »

Retourné à Lisieux, Éric prend une gérance de salon de thé - glacier, et ça lui parle. Il décide alors, pour se perfectionner, de passer un CAP de glacier. Par chance, il est accepté à Versailles, dans l'établissement Lenôtre, où une place se libère.

Du quota laitier au quota des pommes

Éric revient dans la ferme de ses parents en 1989. Il a 28 ans. C'est



Éric Ribot dans sa salle d'exposition, décorée de ses trophées de chasse.

(Photo : Ouest-France)

l'année où les quotas laitiers sont installés. « La brucellose avait sévi une année, ce qui a faussé les estimations à la ferme, se souvient-il. Mes parents devaient balancer à l'égout du bon lait de ferme. Je leur ai dit : « Je vais essayer de valoriser le lait jeté ». Et je me suis installé dans un vieux bâtiment qui avait conservé du matériel laitier du temps des Allemands, pendant l'Occupation. »

L'enseigne le « Frisson normand » est née dès juin 1989. Éric est le premier artisan à vendre des glaces faites à la ferme. « Les gens me regardaient bizarrement sur les marchés. »

En 1997, c'est au tour du quota des pommes d'être instauré. « On avait un tas de 8 tonnes de pommes dans

la cour, que la cidrerie ne prenait plus et qui allait pourrir. » Il n'en fallait pas plus à Éric pour qu'une idée germe dans sa tête : « Je vais faire de la confiture. » Mais pas n'importe laquelle !

Plus de 50 sortes de confitures

Éric trouve un vieux bouquin chez son grand-père, *La médecine du pauvre*, avec une recette ancestrale de pommé, dont le vinaigre de marc guérit les maladies de peau. « Les femmes cuisinaient le pommé pendant que les hommes faisaient le torchis. »

Il retravaille la recette, la présente au salon de Livarot et gagne le prix de l'innovation. C'est ainsi qu'est née « La fontaine à confitures », sa deuxième

me enseigne.

Éric a depuis diversifié les recettes et propose plus de 50 sortes de confitures : orties, sureau, pissenlit, foin... « Mes premiers pots d'orties ont explosé en fermentation », se souvient-il en riant.

Aujourd'hui, Éric va lancer une gamme de confitures de légumes, ainsi qu'une gamme bio.

Mais, ce défenseur du terroir avoue que « c'est difficile de trouver du bio en quantité dans les environs. Ma gamme « terroir » est particulièrement bio » car la matière première est locale.

La vie des entreprises de l'Ouest sur www.ouest-france.fr/economie/entreprises

Champion sonneur de trompe de chasse

Éric Ribot est un homme de passions, et la palette de ses choix est aussi large que savoureuse.

« Quand j'avais 7 ans, mon grand-père, qui était clairon à l'armée pendant la Seconde Guerre mondiale, a décroché le clairon du grenier. Il a dit à mon frère et moi : « Vous allez faire de la musique au lieu d'aller faire les cons là-bas, ce sera mieux ». »

De 7 à 9 ans, le garçonnet défile dans les rues de Livarot, avec la clique municipale. « Ça nous a fait l'oreille », reconnaît l'ancien petit sauvageon.

Des distinctions

Puis, il se met à la trompe de chasse. « Attention, précise-t-il, on ne dit pas jouer de la trompe, mais sonner de la trompe. D'ailleurs, il n'y a que sept notes, cinq avec la bouche et deux avec la main. »

Pour arriver à faire sortir un son du curieux engin, souffler ne sert à rien. « C'est une respiration abdominale, avec compression d'air. »

Petite démo privée à l'appui, la trompe sonne dans l'étonnante salle



Démonstration de trompe de chasse.

(Photo : Ouest-France)

d'exposition de la ferme.

Éric a été champion de France à l'âge de 16 ans. En 2004, 2005 et 2006, il a été champion d'Europe de trompe de chasse.

Un groupe de douze sonneurs, membres des Échos du pays d'Auge, se retrouve chez lui, hors période de Covid, pour sonner.