

Interview

Valérie PINEAU

Les mijotées de la Belle



Pouvez-vous présenter, quel est votre parcours ?

Je m'appelle Valérie Pineau, j'ai 58 ans, je suis née à Verrines-sous-Celles.

Mon entreprise "LES MIJOTÉS DE LA BELLE" est installée à Verrines depuis 10 ans.

Avant de me plonger dans le monde de la cuisine, j'ai exploré divers métiers, de projectionniste à plieuse de tôle et soudeuse, avec même une maîtrise d'histoire en poche.

J'étais lassée de la routine, d'aller travailler à Niort toute la semaine. J'ai donc repensé ma vie professionnelle.

Jean-Jacques, mon mari, étant maraîcher et moi ouvrière nous n'avions pas le temps de cuisiner en semaine. Ainsi tous les dimanches nous prenions le temps de préparer les repas pour la semaine à venir.

C'est de là qu'est née l'idée des Mijotées de la Belle : Préparer des plats pour ceux qui, comme nous, n'ont pas forcément le temps de cuisiner, et qui veulent consommer des bons produits.

Le laboratoire dans lequel je prépare mes recettes a été spécialement conçu par l'entreprise ERCO à Niort, spécialiste de l'installation et de la maintenance des cuisines professionnelles. Soucieuse de l'environnement, j'ai fait le choix d'utiliser un four à bois plutôt qu'un four traditionnel, réduisant ainsi notre empreinte énergétique.

Travaillez-vous seule ?

Oui

Que fabriquez-vous ?

J'ai élaboré 9 recettes composées exclusivement de légumes :

- > Le houmous à la mogette
- > La pépéronade
- > Le caviar d'aubergine
- > Les légumes grillés au four à bois
- > Le farci poitevin
- > La soupe d'ortie
- > La soupe de potimarron
- > Le velouté de carottes au curcuma
- > Le minestrone



Les Mijotées de la Belle - Conserverie artisanale de légumes,
3 rue de la Chaume aux Chiens, Mortefond, Verrines
79370 CELLES-SUR-BELLE | 06 31 09 26 10

Les-mijotées-de-la-Belle
www.lesmijoteesdelabelle.wordpress.com

Pouvez-vous nous expliquer le processus de fabrication d'un de vos produits ?

Je m'approvisionne en légumes auprès de producteurs locaux ou directement dans notre jardin.

Vient alors le moment de cuisiner ces plats dans mon laboratoire.

La stérilisation vient ensuite, une étape essentielle pour garantir la préservation optimale de mes produits. Enfin, j'étiquette les pots qui sont prêts à être vendus.

Où pouvons-nous acheter vos produits ?

- > A Celles-sur-Belle, à la maison des fromages de chèvre
- > A l'Office de Tourisme de Melle
- > A l'épicerie fermière à Melle
- > A Intermarché à Melle

Avez-vous des labels ou certifications ?

J'ai le label BIO depuis 2018.

Quel sont vos projets pour l'avenir, pour développer votre entreprise ?

Je souhaite développer la location de mon laboratoire : il est possible de le louer pour faire ses conserves et les stériliser.

Uniquement pour les légumes.

