

## La tourte aux pommes de terre a fait des petits

Trois ans seulement après avoir lancé la Capucine, qui fabrique tourtes salées, tartes sucrées et confitures, Joram Rubichon veut déjà pousser les murs.

« On a toujours aimé les tourtes salées dans ma famille », glisse Joram Rubichon. À l'origine, ce Neffois de 26 ans, jeune diplômé d'une école de commerce, envisageait d'exploiter une pisciculture. « Mais il aurait fallu que je parte me former en Normandie », sourit-il. Trop attaché à son terroir, il a cherché une autre voie. « Les tourtes salées sont des produits de chez nous qu'on ne trouvait plus dans le bassin gapençais », constate-t-il. « L'idée est venue petit à petit. » Les confinements de 2020 sont mis à profit pour tester des recettes. Puis, en 2021, il se lance sur le marché de Gap avec ses tourtes pommes de terre-poireaux-oignons, pommes de terre-bleu du Queyras-taillons et ses tartes à la crème. La Capucine est née.

Le succès aidant, et pour répondre à la demande, la Capucine élargit sa gamme aux tartes sablées aux fourrages aux fruits, qui ont une période de conservation de trois mois, bien plus longue que celle de ses tourtes. Cela permet à l'entrepreneur de s'implanter sur d'autres

marchés et surtout, à partir de l'automne 2022, à placer ses produits dans des magasins de proximité. Depuis l'été 2023, la gamme s'est enrichie de sablés aromatisés en sachet et de confitures, élaborées selon les recettes d'une Champsaurine, avec une médaille à la clé !

### Des produits vendus dans 80 boutiques de la région

Aujourd'hui, ses produits se retrouvent dans 80 boutiques qu'il livre lui-même, de Montgenèvre à Bandol, en passant par Cannes et L'Isle-sur-la-Sorgue. « Les marchés, ça reste la vitrine », souligne Joram



### Une confiture médaillée

La confiture aux framboises de la Capucinoise a obtenu la médaille de bronze au Concours général agricole à Paris, lors du Salon de l'agriculture 2024. « Tout le monde me disait qu'elle était bonne, je me suis dit qu'il fallait essayer », commente Joram Rubichon. « Nous la préparons avec des framboises entières alors que beaucoup de confitures sont faites à base de brisures. Je voulais arriver à garder des fruits dedans. » La recette a manifestement séduit le jury...

Rubichon. « Les retours des clients, c'est là qu'on les a. » Les produits sont commercialisés sous deux marques : la Capucinoise sur les marchés et les magasins de producteurs, le Petit Haut-Alpin pour les circuits touristiques.

L'entreprise emploie trois personnes à l'année, et cinq l'été, sachant que l'activité est très forte pendant les vacances scolaires. Le laboratoire a été aménagé dans un ancien garage, à Neffes, dont l'aménagement a été entièrement refait pour répondre aux normes sanitaires. Trois ans seulement après les débuts de l'aventure, « il va falloir pousser les murs », annonce le chef d'entreprise. « On va continuer à grossir, ça ne s'arrêtera pas là. J'ai plein de projets, mais je n'en dirai pas plus pour le moment... »

> [lacapucinoise.fr](http://lacapucinoise.fr)