Sud Ouest - 05/10/2026

SUD OUEST Lun

SAINT-AUBIN-DE-BLAYE

« Dans mon bouillon, il y a 72 % de légumes » : Épure mise sur le goût

La Communauté de communes de l'Estuaire a mis en lumière, vendredi 25 septembre, l'entreprise Épure qui produit des aides alimentaires et vient de s'installer à Saint-Aubin-de-Blaye



Nathalie Pasquet et Sophie Déjoué. M. M.

Le bâtiment qui abrite désormais l'entreprise Épure, installée à Saint-Aubin-de-Blaye et qui était à l'honneur ce vendredi 25 septembre dans le cadre des « Vendredis de l'éco » de la Communauté de communes de l'Estuaire (CCE), est un ancien temple protestant. Sur son fronton, la devise « nous ne falsifierons point la parole de Dieu » est toujours là, et la phrase correspond bien à l'esprit qui a présidé à la création d'Épure, l'entreprise de Sophie Déjoué. Elle, ce qu'elle ne veut absolument pas falsifier, c'est le goût, la saveur, l'authenticité de ses produits.

La société Épure, créée voici dix ans, s'est spécialisée dans « des préparations et des bases culinaires sans additif, bouillons, assaisonnements, soupes ». Elle propose des cubes d'assaisonnement, aux saveurs variées comme ail et persil, ou citron, gingembre, aneth. Mais elle a également dans sa gamme des bouillons de légumes, « classique » ou aux goûts plus élaborés comme « poireau, fenouil, wasabi ». Les goûts sont variés, mais les conditions d'élaborations sont toutes identiques ; à savoir « à la base des produits, des légumes ou viandes déshydratées ».

Local, bio, sans additif…

Lors de la présentation de ce vendredi, Sophie Déjoué a argumenté sur une production « sans additif, avec une formule quatre fois plus concentrée, une fabrication artisanale locale, avec un maximum de produits de Haute Gironde, sans gluten et bio et avec une fabrication 0 déchet ». « Dans mon bouillon, il y a 72 % de légumes, dans des bouillons industriels, 7 % et nous mettons moins de sel. » Pour elle, « l'alimentation est la première des médications ».

Et, sa société est en bonne santé et en pleine croissance, raison de son déménagement. Si Épure, a quitté ses locaux de 50 m² de Saint-Martin-Lacaussade pour investir ceux de Saint-Aubin-de-Blaye, trois fois plus grand, c'est pour répondre à son développement. La fondatrice s'est tournée vers le service économique de la CCE qui l'a « accompagnée dans [ses] démarches ».

Bientôt la vente directe

Sophie Déjoué a obtenu en 2024 le 1er prix du concours développement d'entreprise organisé par l'Agora. Cette Blayaise, chimiste de formation, a eu un riche parcours professionnel avant de s'orienter vers la création d'entreprise. À Saint-Aubin, elle dispose de l'espace nécessaire pour mitonner ses recettes avec sa salariée Nathalie Pasquet. Car, pour le bouillon de volaille par exemple, il faut de la place et du temps. « Il y a trois jours de travail entre la réception de la volaille et la sortie en cube, indique la cheffe de produit ; dont un jour de cuisson pour obtenir une purée de volaille qui sera ensuite déshydratée pendant 24 heures. »

L'entreprise développe une gamme à destination des collectivités Terres d'estuaires avec des produits fournis par des producteurs situés sur les différents estuaires de France pour suivre « la saisonnalité des productions ». Épure vend à des épiceries fines et va ouvrir un comptoir de vente directe dans son local de Saint-Aubin, afin que tout le monde puisse communier à son refus de falsifier les saveurs dans son temple de l'authenticité culinaire.

Martial Maury