

Fabrice Krencker, l'inventeur de la crufiture

À Étables, dans son atelier, l'Alsacien Fabrice Krencker, Ardéchois d'adoption, produit depuis 2016 de la crufiture, une recette alternative à la confiture à base de fruits crus et de sucre.

Dans l'atelier-laboratoire de Fabrice Krencker, une recette alternative de la confiture est produite depuis 2016. Le secret de la crufiture est bien gardé par son inventeur alsacien, résidant à Étables. Non, la crufiture n'est pas un mélange de crudités et de confiture. Fabrice Krencker a élaboré une recette composée de 50 % de fruits crus et 50 % de sucre. « Cette aventure est partie de la confiture, explique l'Ardéchois d'adoption. Dans les années 1980, je voulais relancer la production de confiture artisanale. »

En 1985, après deux années passées comme instituteur, il ouvre une entreprise de production de confiture à Rannart (Bas-Rhin) dans le massif vosgien. Au fil de ses productions, il n'est parfois pas satisfait du résultat qu'il trouve « trop liquide et trop sucré. Je voulais mieux contrôler la fabrication de la confiture. »

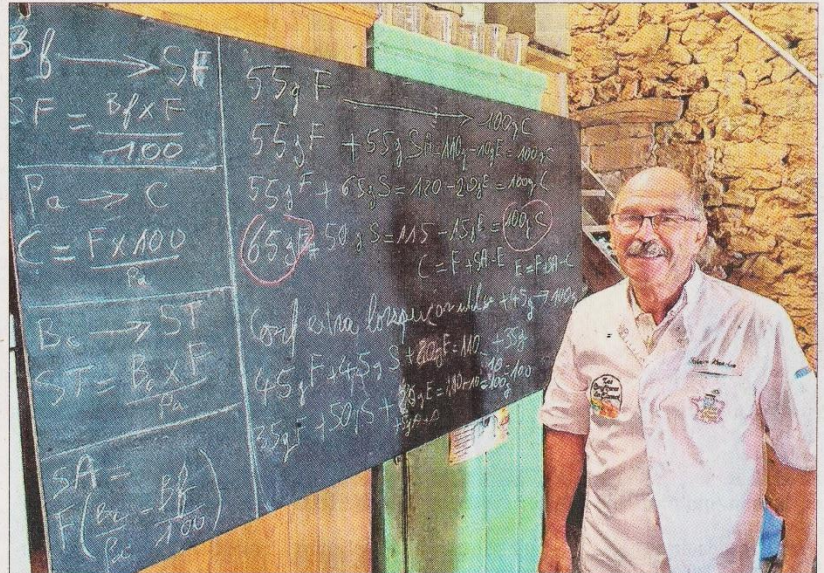
Produire une confiture sans énergie

Fabrice Krencker se plonge la tête dans des bouquins de recettes et notamment celui d'Édouard de Pomiane "Conserve familiales et microbe alimentaire".

Après avoir trouvé l'équilibre dans sa recette de confiture, il se lance dans l'invention de la crufiture. Son envie était de produire une confiture sans énergie, seulement grâce au soleil et au vent, tout en contrôlant l'évaporation de l'eau. Son produit serait alors non pasteurisé. À l'aide de multiples appareils et de calculs, sa recette prend forme au fil des années. Les premiers résultats sont intéressants mais Fabrice Krencker rencontre des problèmes de conservation. « Il fallait que je trouve une technique pour créer un environnement dans lesquels les micro-organismes ne peuvent pas se développer », explique-t-il.

Une production de 321 kg cette année

Après de multiples recherches et tests, il dépose en 2014 un brevet de la crufiture. La recette consiste à passer les fruits dans une machine à viande pour les déstructurer, de mesurer avec un réfractomètre la teneur en sucre. Grâce à des formules mathématiques, Fabrice Krencker peaufine le mélange gardé secret. Il laisse pendant une nuit la mixture macérer. Le lendemain aux premiers rayons, il l'expose au soleil et au vent de faible intensité sur quatre grands plateaux en cuivre. Il les laisse une journée et à partir de 15 heures, il commence à surveiller régulièrement l'évaporation. Pour la contrôler, il pèse les plateaux à l'abri du vent. « C'est une jouissance d'arriver à produire de la confiture sans énergie.



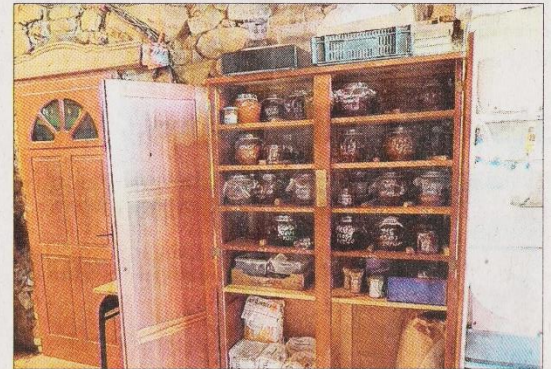
Fabrice Krencker a commencé ses recherches pour inventer la crufiture en 2011. En 2010, il a été élu meilleur confiturier de France. Photos Le DL/Barbara BAGLIN

Au départ, la mixture est liquide, ensuite elle durcit. »

Il stocke la crufiture dans des pots de deux kilos qu'il recouvre avec du cellophane. « La crufiture est le résultat de 30 ans de confiture », poursuit-il. Les crufitures sont à la figue, à l'abricot, à l'oignon de Tournon, la rhubarbe, à la framboise et à la myrtille.

Cette année, Fabrice Krencker a produit 321 kg de crufiture de mai à septembre. Par jour, il peut en produire entre 5 et 7 kg par plateau. La crufiture est uniquement vendue en vrac dans son magasin Les Confitures du Climont à Rannart qu'il a transmis à sa fille en 2016.

À la retraite depuis 2019, Fa-



Cette année, il a produit 321 kg de crufiture.

brice Krencker souhaite transmettre sa découverte. Depuis cette année, il organise des stages de trois jours chez lui à

Étables. Cet amoureux de l'Ardèche est prêt à dévoiler le secret de son invention.

Barbara BAGLIN