

Entreprise familiale. Des glaces sarthoises sur les Champs-Élysées

Ananas, figue, groseille... La ferme de la Métairie, entreprise familiale installée au Mans, fabrique des sorbets bio vendus dans des lieux d'exception, à Paris.



Recommander 77

Tweeter 10

in

Imprimer

Envoyer par email

A⁻ A⁺

Les articles sur le sujet

Des sorbets bio du Mans dégustés à Versailles

Jeudi 16 août 2012

Renns. Häagen-Dazs ouvre près de l'Opéra

Mardi 20 novembre 2012

Aux Moutiers, ils fabriquent de la glace à la ferme

Jeudi 07 août 2014

Depuis six ans, ils produisent des glaces bio 100% sarthoise

Lundi 23 juillet 2012

Ferme la Grande Fontaine. Elle se lance dans la crème glacée

Mercredi 18 juin 2014

Le Mans - ils innovent - Sarthe - Agroalimentaire - Pays de la Loire

Des sorbets bio sarthois font fondre les Parisiens et les touristes venus flâner dans la capitale. Ces glaces, ce sont celles de la Ferme de la Métairie, installée au Mans, rue de la Foucaudière.

Aux commandes de l'entreprise depuis 2009, Amélie et Clémence Corvaisier baignent dans la sorbetière depuis toutes petites. Pourtant, elles n'envisageaient pas de prendre le même chemin que leurs parents : « **Mon père était très absent les week-ends, nous ne voulions pas reproduire ce même schéma. Ma soeur voulait devenir orthophoniste et moi, éleveuse canin** », explique l'aînée, Amélie. Elle est désormais responsable de fabrication, tandis que sa cadette s'occupe de l'aspect commercial.

Chariots à glace style Belle Époque

Chez les Corvaisier, les glaces sont une histoire de famille. « **En 1972, mes parents ont créé une petite exploitation de fruits et légumes et la SARL la Ferme de la Métairie voit le jour en 1981** », raconte Amélie. Mais 1986 reste l'année phare de l'entreprise : « **Mes parents ont eu une prise de conscience sur l'environnement, ils sont devenus végétariens et ont converti la Ferme de la Métairie à l'agriculture biologique.** » Qui devient ainsi la première entreprise sarthoise certifiée bio.

À l'époque, Marie-Claude et Gérard Corvaisier cultivent des petits fruits rouges et les transforment en confitures, sorbets, sirops, vinaigres... « **Puis, face à la concurrence des pays de l'Est, mes parents délaissent la production de fruits pour se consacrer à la transformation et au commerce.** »

Et en 1993, l'entreprise pose bagage à Paris où elle vend ses sorbets sur deux lieux d'exception : le Carroussel du Louvre, puis au jardin des Tuileries. Dans un stand pour le moins original, un chariot à glaces de style Belle Époque. « **Mon père l'a trouvé dans un garage. Il datait d'avant la Première Guerre mondiale et il y avait encore une vieille inscription « glace » dessus. Il a eu l'idée d'en faire un point de vente,** explique Amélie. **Depuis, nous n'utilisons que des voitures anciennes. C'est devenu un symbole de reconnaissance pour les clients.** »

De la Ford T année 1915 à la Rosalie de collection, la Ferme de la Métairie est désormais présente sur différents points de vente, à Paris : château de Versailles, Champs-Élysées, Fontainebleau... « **Nous avons perdu les Tuileries en 2005, c'était notre plus gros point de vente, plus de la moitié de notre chiffre d'affaires** », regrette Amélie.

Vingt et un parfums

Outre les lieux touristiques parisiens, les produits de la Ferme de la Métairie sont présents dans de nombreux points de ventes, en Sarthe : « **Dans des boutiques, des biocoops et sur des événements, comme les 24 Heures du Mans,** liste la responsable. **Dans ces cas-là, nous essayons d'utiliser au maximum des fruits bio locaux, même si ça nous coûte plus cher.** » La Ferme de la Métairie dispose aussi d'un point de vente direct dans leur usine de fabrication. En 2009, elle est délocalisée de Chenu, berceau familial, au Mans, dans les 420 m² des anciennes cuisines de France Télécom. Ici, l'été, deux employés titulaires ainsi que quatre saisonniers s'affairent à préparer les sorbets : lavage et épluchage des fruits, cuisson, puis passage dans l'unique sorbetière, capable de produire 40 l par heure.

La recette du succès ? « **Nos sorbets sont composés à 71,5 % de fruits. Le reste, c'est du sucre et de l'eau.** » Vingt et un parfums sont ainsi confectionnés : pamplemousse, banane, ananas, figue, groseille... De quoi faire saliver Parisiens et touristes venus flâner dans la capitale.

Ferme de la Métairie : 75, rue de la Foucaudière, zone industrielle Sud, au Mans. Tél. 02 43 16 65 51. Visite et achats possibles sur place.