

LUCHÉ-PRINGÉ

Les Dimanches de caractère reprennent

C'est à Luché-Pringé que reprendront le 1^{er} septembre les dimanches de caractère. Henri Boillot évoquera les vins du Loir et ces terres de vignes qui font le caractère du Sud-Sarthe. Arrivée au lavoir de Pringé à quelques pas du prieuré restauré (photo), dégustations avec les producteurs de la commune.

Tarif : 5 €, réduit 2,50 € pour les 10-18 ans et Gratuit pour les - 10 ans. Rendez-vous à 15 heures, place des Tilleuls à Luché-Pringé.



Photo DR J.-Ph. Berlose

LA FLÈCHE

Venez découvrir le camping rétro

Dimanche matin, entre 10 heures et 13 heures, ceux qui le souhaitent pourront venir découvrir les charmes du camping vintage au camping de la Route-d'Or à La Flèche.

90 adhérents du Rétro camping club de France, venus de tout le pays, ont envahi le camping depuis le début de la semaine pour leur 17^e rencontre estivale. C'est la première fois que la ville de La Flèche accueille cet événement. Profitez-en c'est l'occasion de visiter de magnifiques caravanes de collection antérieures à 1973.



Les sorbets des sœurs Corvaisier mènent la vie de château

Fabriqués au Mans, les sorbets bio d'Amélie et Clémence font les délices de Versailles, Fontainebleau, Marly-le-Roi, mais aussi des jardins du Luxembourg. Histoire d'une belle réussite familiale née à Chenu.



Clémence, la sœur d'Amélie, s'occupe des points de vente parisiens dans des lieux de prestige, tel le parc Montsouris ou les jardins du château de Versailles. Photo DR

Frédérique BRÉHAUT
frederique.brehaut@maine-libre.com

Ma sœur Clémence voulait être orthophoniste et moi, éleveuse de chiens. Aucune de nous ne souhaitait reprendre la ferme familiale avec la production de confitures et de sorbets. Et pourtant, nous voilà associées...

Une petite Parisienne gourmande

À un mois d'accoucher de son troisième enfant, Amélie ne baisse pas le rythme.

Tout en racontant la saga de la Ferme de la Métairie, elle confectionne le sorbet à la fraise qui partira vers Paris. « Depuis 8 h 30 ce matin, j'en ai

fabriqué 285 litres ; du sorbet plein fruit, 71,5 % de pulpe et le reste de sucre ». La recette artisanale assoit la renommée de la marque. « L'idée est venue de nos parents, producteurs de fraises, framboises et cassis dans leur ferme de Chenu, mais aussi fabricants de confitures, sorbets, sirops, vinaigres...

Lorsque la concurrence des pays de l'est sur le marché des fruits rouges est devenue trop forte, ils furent parmi les premiers à opter pour l'agriculture bio avec vente de leurs produits sur quelques marchés parisiens. Dans les années quatre-vingt, la tendance bio commençait tout juste. Pendant longtemps, mon père a été le président des marchés bio d'Île de France ».

Chariots et Rosalies

La suite tient à une petite Parisienne gourmande. « Elle a aimé nos sorbets.

Son père haut placé au Louvre a souhaité que nous ayons une concession entre les Tuileries et le Carrousel ». L'élégance du chariot Belle Époque plaît autant que le cornet glacé. Nous sommes en 1993 et les sorbets de la Ferme de la Métairie partent à la conquête des lieux de prestige de la capitale et des alentours.

« Un jour papa a repéré une voiture ancienne avec l'inscription « Glace », au sens des pains de glace de jadis. Restaurée, aménagée, elle est devenue la première d'une collection de Rosalies Citroën et autres Ford T transformées en points de vente chics et mobiles ».

14 salariés en saison

En 2009, plutôt que de lancer de coûteux travaux de mises aux normes à la ferme, les deux sœurs Amélie et Clémence devenues gérantes de

la société choisissent de déménager. « Grâce à Sarthe Expansion, nous avons trouvé ces locaux au Mans, chemin de la Foucaudière. Clémence, à Paris s'occupe de la commercialisation. Je suis ici à la fabrication avec 14 salariés pendant la saison de mi-mai à mi-septembre. Et maman veille sur la comptabilité ». Entre-temps, le père d'Amélie et Clémence a refait sa vie au Togo où il est devenu exportateur de fruits exotiques.

« Outre l'activité saisonnière des sorbets, Clémence s'occupe de la partie importation de fruits exotiques car nous sommes aussi grossistes et revendeurs. C'est la partie rentable de l'entreprise ». Quoique désormais « hors-sol », la Ferme de la Métairie poursuit son chemin en toute saison.

A SAVOIR

Outre le parc **Théodore-Monod** au Mans, les sorbets de la Ferme de la Métairie sont en vente d'avril à octobre dans les lieux touristiques suivants.

Parc du **château de Versailles** : à la grille de la Ménagerie. Un deuxième point de vente est au Carrefour du Trianon.

Parc André-Citroën, Paris.

Parc Montsouris, Paris.

Château de Fontainebleau dans la cour de la Fontaine.

Domaine de **Marly-le-Roi**.

Rond-point des Champs-Élysées (côté avenue Montaigne), Paris.

Place André-Honorat au **Jardin du Luxembourg**, Paris.

A noter qu'il s'agit de concessions temporaires négociables. « Cela nous oblige à l'excellence chaque jour, car nous recevons la visite de clients « mystères » qui notent nos produits, l'accueil, la présentation. Si nous ne répondons plus aux critères très sélectifs, notre concession n'est pas renouvelée ».

Une entreprise, trois femmes et des idées

Si elle a hésité avant de se lancer dans l'aventure, Amélie aujourd'hui ne jure plus que par les vertus de l'entreprise familiale.

« On ne se dispute jamais, car c'est le travail qui nous lie. Chacune de nous a son domaine : Clémence à Paris avec la vente, moi à la fabrication au Mans et maman à la comptabilité. Quant à mes enfants, Camille 5 ans et Angel 3 ans, ils sont habitués à voir leur mère travailler ».

Amélie insiste. « Je ne veux pas avoir à choisir entre une vie familiale épanouie avec bientôt trois enfants et le travail ». Le week-end dernier, elle vendait ses confitures à l'Arche de la nature. « À l'année, nous fabriquons environ 10 000 pots, toujours avec des produits sélectionnés et si possible locaux, comme les poires de Montabon. Des fruits sélectionnés et cueillis à la main ». Un artisanat revendiqué jusqu'aux étiquettes calligraphiées par Amélie pendant l'hiver. Quant à



Amélie se charge de la fabrication des sorbets et confitures dans les ateliers du Mans. En cette saison, l'ouvrage ne manque pas.

Mathieu, le frère, « il a repris l'activité des marchés bio avec sa propre entreprise ». La famille Corvaisier ou la

conversion en douceur d'une lignée d'agriculteurs.

F. B.

lemainelibre.fr

Vous avez la parole

La question du jour Etes-vous parti(e) en vacances cet été ?
votez sur lemainelibre.fr

La question d'hier Avez-vous profité des terrasses des restaurants cet été ?

NON 73%

OUI 27%

580 votants

► Hippisme. Du trot demain à Vibraye

Sept courses de trot (86 partants) sont prévues lors de la réunion hippique sur l'hippodrome de Vibraye dimanche. Des entraîneurs réputés (Jean-Philippe Dubois, Christian Bigeon, Louis Baudron, Charles Dreux) seront présents ainsi que des Sarthois : Daniel Dore, Hervé Sionneau et Laurent Koubiche.

La cinquième course sera l'épreuve principale (Grand Prix de la Ville) dotée de 20 000 €. Dans celle-ci Jean-Philippe Dubois aura deux sérieux prétendants à la victoire, Summer Charm et Tender and True.

Les pronostics de Saint-Fiacre

1. Prix Georges Bezault, attelé, 10 000 €, 2 000 mètres, 7 partants, Beau Voyage, Belly Dance, Boreal Royal, Beau Nebuleux.

2. Prix de la Bellonnaire, attelé, 13 000 €, 2 500 mètres, 16

partants, Vamp d'Haufor, Victorinette, Victoria Star, Vanille de Braye.

3. Prix Prospel Pineau, attelé, 13 000 €, 2 500 mètres, 16 partants, Vouloir Jenilou, Voyou Rose, Viking de l'Ormeau, Votre Haufor.

4. Prix Gustave Maubert, attelé, 12 000 €, 2 500 mètres, 10 partants, Arthur Mabon, Altojem, Always Nice, Avatar des Prés

5. Grand Prix de la Ville, attelé, 20 000 €, 3 100 mètres, 16 partants, Summer Charm, Tender and True, So Fostina, Timmy Sacha.

6. Prix Maurice Hardy, monté, 13 000 €, 3 125 mètres, 9 partants, Veleos de Talonay, Unvers Fleuri, Vanda du Cerisay, Urtado.

7. Prix du Centre-Ouest, attelé, 16 000 €, 3 125 mètres, 12 partants, Un des Champs, Urabelle, Unix des Forges, Tilio.

Début des courses à 14 heures. Restauration sur place.



Sept courses de trot sont prévues demain.

Salon Antiquités Brocante Collections
Samedi 24 et dimanche 25 août 9h à 19h
Entrée: 2€

MORTAGNE-AU-PERCHE salle du Carré du Perche
Parking - Restauration sur place
Org. mairie de Mortagne-au-Perche

FABRICANT DE VÉRANDAS - Le Mans (72)

Nous informons notre aimable clientèle que l'entreprise **SERA ROUVERTE** à partir du **lundi 26 août 2013**.
Du **lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h**.

L'entreprise familiale **Vérandas Beauquesne**, créée en 1983.

Vérandas Beauquesne
ZAC du Moulin aux Moines - 72650 LA CHAPELLE SAINT AUBIN
02 43 24 15 78 - www.verandas-beauquesne.com