



Amélie Corvaisier dirige avec sa sœur, Clémence, La Ferme de la Métairie qui produit des sorbets bio et artisanaux.

## Le sorbet, une histoire de famille

Amélie Corvaisier a pris le relais de ses parents à la Ferme de la Métairie. Avec sa sœur Clémence, elles font prospérer l'entreprise de fabrication artisanale de sorbet.

Les sorbets de la Ferme de la Métairie sont à la pêche, au melon ou encore à la pomme et composés à 71, 5% de fruits. Amélie et sa sœur Clémence gèrent aujourd'hui l'entreprise. Mais c'est avec leurs parents que l'histoire sucrée a commencé.

« Nos parents étaient paysans. Ils ont investi en 1972 dans une vingtaine d'hectares. Ils produisaient des fruits », raconte Amélie Corvaisier. C'est en 1981 que ses parents créent la SARL Ferme de la Métairie et passent à la transformation. « Ils se mettent à faire du vinaigre, des sirops et de la confiture. Le sorbet ne viendra que plus tard », se rappelle la jeune femme. Ses parents passent au bio en 1986 et deviennent

végétariens.

« Ils se sont mis à faire les marchés à Paris. Ensuite, ils ont eu leur premier stand de sorbets au Jardin des Tuileries grâce à une petite fille qui avait adoré son sorbet. Son papa était bien placé. » C'est le début de la vie de château puisque l'on peut même en déguster à Versailles.

### Une vingtaine de parfums

L'entreprise familiale se développe. Des voitures de collection, transformées en stands mobiles de vente de sorbets, prennent place dans différents jardins parisiens. « Ces voitures, c'est un peu notre marque. Un jour mon père est tombé sur une Ford T. C'était une vieille voiture qui transportait des pains de

glace. C'est là qu'il a eu l'idée de s'en servir. » La Ferme de la Métairie est équipée de trois Ford T, une Citroën B2 et une Citroën Rosalie. « Ce sont des voitures difficiles à conduire et à réparer », sourit Amélie.

« Aujourd'hui, nous ne produisons plus nos fruits car on vit mieux de la transformation que de la production. Mais nous continuons à n'utiliser que du bio », assure la responsable de production.

Les cornets sont aussi maison. « Nous les vendons frais et nous les cuisinons avec des produits locaux. Le lait vient de Spay et la farine de la Chappelle-Saint-Aubin. Pour les fruits, c'est très compliqué de n'acheter que dans le coin. Nous avons besoin de grosses quantités pour notre produc-

tion. » À cela, il faut ajouter un peu de sirop de sucre et très peu d'eau.

« Nous avons aujourd'hui une vingtaine de parfums différents », explique la gérante avant d'avouer que sa préférence va vers l'abricot et la framboise. « Moi, je peux en manger tous les jours », se réjouit-elle.

Ferme de la Métairie

75 rue de Foucaudière

ZI Sud

Contact : 02 43 16 65 51

ferme.metairie@wanadoo.fr

www.lafermedelametairie.fr

Il est possible d'acheter directement les sorbets et les confitures au magasin d'usine en appelant avant ou à la

Biocoop Le Fenouil.