

ENVIE DE

saveurs

Un écrin de verdure pour des fruits d'exception, le Verger de Raphaëlle.
Raphaëlle's orchard, a green setting for exceptional fruit.



Crédit photo : le Cœur des Chefs / Avec nos chaleureux remerciements à Anne & Jean-Philippe Garabedian

L'île de beauté est connue pour ses paysages à couper le souffle, mais elle est également reconnue pour la qualité de ses produits locaux. Sur la Côte Orientale, Le Verger de Raphaëlle est une petite exploitation familiale d'arboriculture fruitière. Raphaëlle y cultive des oliviers, des figiers et des noisetiers, dans le respect de l'environnement et de sa biodiversité.

Après avoir vécu et étudié sur le Continent, Raphaëlle, originaire de Cervione revient en Corse il y a une trentaine d'années avec son diplôme d'ingénieur agronome en poche.

En 2001, elle s'installe à Ghisonaccia en tant qu'agricultrice aux côtés de Francis, son mari agrumiculteur. Parmi les pionniers de la culture de la noisette, elle rénove une vieille noiseraie abandonnée et plante aussi des vergers d'oliviers et de figiers. Au décès de Francis en 2004, elle poursuit seule les activités de l'exploitation et développe la valorisation des fruits par leur transformation en huiles, confitures et autres spécialités gourmandes à venir déguster à la petite boutique de la ferme, qui est un lieu d'échange, de rencontre et de partage avec des visiteurs d'horizons et de nationalités variés.

The Isle of Beauty is famous for its breathtaking scenery, but it's also renowned for the quality of its local produce. On the Côte Orientale, Le Verger de Raphaëlle is a small family-run fruit farm. Raphaëlle grows olive, fig and hazelnut trees, respecting the environment and its biodiversity.

After living and studying on the Continent, Raphaëlle, originally from Cervione, returned to Corsica around thirty years ago with a degree in agricultural engineering in her pocket. In 2001, she set up farming in Ghisonaccia alongside Francis, her husband and citrus grower. One of the pioneers of hazelnut growing, she renovated an old abandoned hazelnut grove and also planted olive and fig orchards. When Francis died in 2004, she took over the farm on her own, developing the value of the fruit by transforming it into oils, jams and other gourmet specialities that can be tasted in the farm's small shop, which is a place to meet and share with visitors from a wide range of backgrounds and nationalities. In 2013, a fire ravaged the farm's buildings, equipment and orchards, but it didn't dampen her determination or her conviction, and the farm gradually rose from the ashes.