



En 2013, un incendie ravage bâtiments, matériels et vergers, mais n'entame ni sa détermination ni sa conviction et l'exploitation renaît peu à peu de ses cendres. Aujourd'hui, la petite ferme a reverdi. Les arbres qui ont survécu portent encore les stigmates du feu et n'ont pas retrouvé les niveaux de production antérieurs mais leurs fruits sont transformés avec beaucoup d'amour et de passion en une palette de produits variés qui s'enrichit de nouvelles spécialités.

Au Verger de Raphaëlle, le travail est réalisé à échelle humaine. Chaque étape de l'élaboration des produits, depuis la conduite des vergers jusqu'à la dégustation, fait l'objet d'un soin exigeant. Les cultures sont menées de façon extensive en limitant au minimum les intrants chimiques et en favorisant la biodiversité; sols enrichis grâce à l'éco-pâturage réalisé par les chevaux et ânes de la ferme, point de dés-herbant chimique mais une gestion de l'enherbement exclusivement mécanique, voire manuelle. Une fois récoltés, les fruits sont travaillés de façon artisanale, par petites séries. Les figues, cueillies à point, sont soigneusement triées une à une avant transformation en confitures ou chutney. Seules les meilleures entrent dans la bassine en cuivre; les autres sont écartées et vont régaler les poules de la ferme. Avec une faible proportion de sucre, les confitures développent tout l'arôme des figues et accompagnent aussi bien un fromage, qu'un foie gras ou une tartine de bon pain. De même, les noisettes sont triées manuellement après cassage de façon à ne conserver que les meilleures qui garantissent la qualité des produits finis (huile, farine, condiment, biscuits, pâte à tartiner, ...). Sans cesse en quête d'inspiration pour régaler les papilles, Raphaëlle élabore de nouvelles recettes. Cette année, l'accent

Today, the small farm is green again. The trees that have survived bear the scars of the fire and have not regained their former production levels, but their fruit is transformed with great love and passion into a varied range of products that is constantly being enriched with new specialities.

At Le Verger de Raphaëlle, work is carried out on a human scale. Every stage in the production of our products, from orchard management to tasting, is meticulously cared for. The crops are grown extensively, with a minimum of chemical. The soil is enriched by eco-grazing carried out by the farm's horses and donkeys. No chemical weedkillers are used, and weeds are managed exclusively by mechanical means, or even by hand. Once harvested, the fruit is processed by hand, in small batches. The figs, picked at the right moment, are carefully sorted one by one before being processed into jams or chutneys. Only the best go into the copper vat; the others are discarded and fed to the farm's chickens. With a low proportion of sugar, the jams develop the full flavour of the figs, and they equally well with cheese, foie gras or a slice of good bread. Similarly, the hazelnuts are sorted by hand after breaking so that only the best are kept, guaranteeing the quality of the finished products (oil, flour, condiments, biscuits, spreads, etc.). Raphaëlle is always on the lookout for new ideas to delight her taste buds, and she always comes up with new recipes. This year, the emphasis is on hazelnut flour obtained during the extraction of the oil: the range has been enriched with two new delicacies: a sweet condiment and a fine wafer rolled into a crisp. But hazelnut flour can be used in a multitude of ways, in both sweet and savoury versions. Official labels guarantee the quality of the farm's