



Huile d'olive, huile et farine de noisettes, pâte de noisettes, confitures des fruits du jardin, paniers garnis de délicieux produits, le verger de Raphaëlle est un véritable jardin d'Eden. Qui s'en plaindrait ?

Maman de trois enfants qu'elle élève seule depuis le décès de son mari, Raphaëlle exploite un ensemble agricole composé de noisetiers et d'oliviers dans sa grande majorité. Le travail ne manque pas et il n'est pas facile, souvent très rude, mais cette petite bonne femme énergique possède une force extraordinaire qui contraste avec son apparente fragilité.

Ayant repris le flambeau familial, elle n'a eu de cesse que de viser l'excellence. Résultat, aujourd'hui ses productions sont appréciées, sinon recherchées. Car on vient de loin pour se régaler des offres de sa petite boutique, et ce en toute saison.

Les noisettes, fruits à croquer et à savourer en farine



Son huile d'olives AOC, fleur bon le goût spécifique de son terroir, ici la terre est généreuse à condition qu'on la respecte. Elle est propice à cette culture millénaire de l'arbre symbolique aux rameaux de paix. Les attentions de Raphaëlle et de ses enfants sont autant de témoignages d'amour pour ces arbres, aux petites feuilles vernies, qui leur expriment aussi une sorte de gratitude. Le choix de sa bouteille a été étudié, son bouchon en forme de sphère, même s'il n'est pas rare, est une petite trouvaille. Et son logo

un véritable message ésotérique : deux mains jointes mais entrouvertes et protectrices, qui laissent échapper un petit plant vigoureux. Comme un message de renouveau et de l'éternel recommencement. Et puis, il y a ses noisetiers, de différentes variétés, triées sur le volet, encore un arbre merveilleux. Cette plante qui se plaît dans les bois et les haies au bord de petites rivières ou de ruisseaux et dont les branches souples sont recherchées des sourciers est le symbole de la Sagesse et de la Justice mais aussi



d'équilibre et de vertu. Combien savent aussi que le noisetier régule sa température ? Durant les périodes d'ensoleillement il ramène ses branches vers lui, pour conserver l'humidité près de son tronc et, il fait le contraire pour attirer l'eau. Magique. C'est l'un des sept arbres sacrés du bosquet des druides !

Son fruit permet une multitude de préparations. On peut y extraire de l'huile bien évidemment, de qualité supérieure, mais aussi, à partir du tourteau une farine délicieuse qui permet de réaliser des gâteaux inédits. On peut également l'ajouter à des condiments lorsqu'il est

grillé, pour en saupoudrer des aliments comme le riz, les pâtes, les légumes et même les fromages... un régal. Noisettes pralinées, mais aussi pâte à tartiner, et là le Nutella peut toujours essayer, il ne rivalise pas !

Le verger de Raphaëlle est aussi riche en fruitiers ce qui permet la fabrication de confitures.

Un jardin des délices parcouru chaque jour, bichonné, surveillé, chouchouté, il ne peut que produire généreusement.

Pour le trouver, il suffit d'aller à Ghi-

sonaccia et de prendre la route à gauche de l'église sur quelques kilomètres et lorsque vous voyez dans un champ verdoyant, sur le bord de la route une petite fille qui parle à l'oreille des chevaux, n'allez pas plus loin. C'est Camille l'aînée de la fratrie composée aussi de Charles et de Titou. Non, n'allez pas plus loin. C'est ici, le verger de Raphaëlle.

LILY FIGARI

Raphaëlle Peignier-Astima
Casa Acinta - Ghisonaccia
Tel: 04.95.56.09.11 -
06.71.89.40.70.

