

LACROIXL'ÉVÈNEMENT

AOÛT 95

LA CROIX L'ÉVÈNEMENT

RENCONTRE

Sylvain et Isabelle, la passion du cassis

Aeux deux, ils franchissent le demi-siècle d'existence. Isabelle et Sylvain Olivier ont de l'énergie : bon an mal an, ils transforment trois tonnes et demie de petits fruits rouges en confitures ou liqueurs. Seule la maternité d'Isabelle l'éloigne de l'établissement, tôt le matin, « sept jours sur sept », accomplit son ouvrage.

La marmite frémit. Comme nos grands-mères, il y ajoute cette grosse noix de beurre qui évite l'écume lorsque la température monte dans la bassine en cuivre. Le procédé confirme le « fait à l'ancienne » que porte l'étiquette des pots.

« Dans les hautes côtes, il fallait se bouger. Transformer sa maison en dortoir pour aller travailler à la ville, ou partir définitivement. » Lucide, Sylvain a retenu les leçons de ses aïeux qui, depuis le milieu du siècle dernier, vivaient aux abords de Conœur-et-Corboin, deux petits hameaux qui se sont unis pour l'état civil. Pas trop ingrate, la terre pouvait donner de quoi nourrir la famille pour peu que l'on choisisse la bonne culture.

« Au XIX^e siècle, le phylloxéra a tué la vigne, comme partout », raconte Sylvain. « On pouvait faire ici des céréales, comme dans la vallée de la Saône ; de la vigne, ou des petits fruits rouges. » Aujourd'hui la



Sylvain Olivier. Avec Isabelle, ils transforment, bon an mal an, trois tonnes et demie de cassis en confitures ou liqueurs. (Photo P. L.)

concurrence de la plaine a mis à mal les candidats à la première production. On voit même, disent certains, les producteurs de céréales venir acheter des terres sur les hautes côtes, tout en sachant que ce n'est pas rentable. Ils obtiennent ainsi les droits à produire permettant de contourner dans la plaine plus profitable « les règlements malthusiens de Bruxelles »...

Résultat : pour les autres productions, le coût du foncier s'est trouvé relevé. Les vignes arrivent à s'en sortir depuis l'obtention des appellations hautes-côtes délivrées en 1961. Pour les

petits fruits rouges (cassis, groseilles...), il faut essayer de garder sur place la valeur ajoutée en transformant ces fruits en produits finis.

La monoculture de cassis est en effet périlleuse. La concurrence des fruits d'Europe de l'Est, notamment de Pologne, menace les producteurs locaux. Sauf à se diversifier. Une « ferme cueillette » permet d'attirer à soi les citadins sans avoir à supporter les coûts de ramassage. Certes, la mécanisation a gagné la récolte du cassis qui se « vendange » avec les mêmes matériels que la vigne,

mais le coût de la récolte reste élevé.

L'hiver, autour d'une table, anciens et plus jeunes se retrouvent pour séparer des bourgeons de cassis de leur tige. Pour son « Numéro 5 », Chanel en achète plusieurs centaines de kilos. Un complément qui se vend à prix d'or : un bourgeon est un fruit à naître qui se paie !

Sylvain n'a pas de regrets. Préparé par un diplôme agricole à la production de lait, c'est du cassis qu'il met en bouteilles ou bocaux aujourd'hui. Isabelle non plus ne fait pas la « philo » à laquelle elle était préparée : c'est elle qui met en place les filières pour commercialiser leurs produits. Les agences de tourisme en quête d'authenticité pour leurs voyages organisés ont ainsi trouvé le chemin de cette maison de pays retapée.

Et ces deux-là, s'ils pouvaient trouver une formule pour organiser des cours de « philo » autour d'un verre de lait dans lequel on aurait mis du cassis, s'y essaieraient sans doute. La rage de vivre au pays fait bourgeonner les idées !

Patrick LEMOINE

Isabelle et Sylvain Olivier, Fruirouges, Conœur-et-Corboin, 21700 Nuits-Saint-Georges. Tél. : 80.62.36.25. Visite commentée avec dégustation (20 F par personne).

Été 1995, Dimanche 20 et lundi 21 Août, Journal La Croix

✉ 2 Place de l'église Hameau de Conœur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Portrait

De l'or pour Fruirouge

La ferme Fruirouge est maintenant connue bien au-delà des limites de notre canton ; au gré des foires et concours ses fabrications de crèmes de fruits et confitures ont pu se mesurer à d'autres, et les récompenses viennent de tomber : Sigille d'or à Metz pour la crème de cassis sans alcool et lauriers d'or européens 1996 pour la crème de framboise sans alcool et les confitures de framboise et cassis.

Justes récompenses pour Isabelle Maire et Sylvain Olivier qui, depuis 1995, volent de leurs propres ailes et s'investissent à fond dans leur entreprise, soucieux de créer des produits authentiques et de qualité.

Sylvain, après des études dans le Jura, son brevet de technicien agricole en poche, rejoint en 1990 ses parents, installés à Corboin, producteurs de petits fruits.

Ils se lancent dans la fabrication des crèmes sans alcool et après l'arrivée d'Isabelle qui vient grossir l'équipe, ils élaborent la confiture selon des recettes anciennes.



Sylvain et Isabelle.

En 1993, Isabelle suit une formation de commercialisation des produits du tourisme vert, ce qui leur permet d'être plus performants dans le domaine de la vente.

Avec la fabrication des liqueurs avec alcool, cassis et framboise, leur carte offre un choix de produits variés issus de leur production.

Installés maintenant à

Concoeur, ils ont plaisir à faire découvrir à leurs clients fidèles ou de passage, leurs fabrications à base de variétés de fruits toujours traditionnelles, cultivés sur leurs terres.

Et pour fêter leur premier anniversaire d'installation, un petit Camille est venu agrandir le cercle de famille.

1996 et 2000, journal *Le Bien Public*



Suite aux Concours Général Agricole et International de Metz

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

LE BIEN PUBLIC

les dépêches

MARDI 16 AVRIL 2002

Beaune et la Côte, Saône et Morvan

FERME FRUIROUGE À CONCEUR-ET-CORBOIN

Terroir, tradition et qualité reconnue

De la récolte, provenant de leurs propres plantations, à la transformation en crèmes, jus de fruits, confitures et liqueurs, Sylvain et Isabelle Olivier suivent de bout en bout la transformation de leurs produits à la ferme Fruirouge de Conœur.



Confitures, liqueurs et crèmes, de fruits cultivés et récoltés sur place

MÉDAILLE d'argent 2002 pour la crème de cassis 18 % (l'or au concours 2000), médaille d'argent 2002 pour la crème de framboise 18 % (l'or en 1996), médaille d'or 2002 pour la crème de framboise 15 % (l'argent déjà en 1998). Ce palmarès élogieux est la confirmation de la qualité pour Isabelle et Sylvain Olivier, exploitants de la ferme Fruirouge à Conœur, hameau de Nuits-Saint-Georges, entreprise artisanale et familiale, qui vient d'être récompensée une nouvelle fois au concours in-

ternational des eaux de vie de fruits à Metz, en mars dernier.

Une histoire de famille

Dans les années 50, la grand-mère Odette Olivier tenait une ferme à Conœur où elle pratiquait la polyculture (céréales et cassis) et l'élevage laitier. Les années 60 verront son fils Christian et son épouse Chantal reprendre l'exploitation et développer la partie culture, pour se spécialiser, au cours des années 80, dans la production du cassis qui est livrée à l'industrie de trans-

formation. Chantal et Christian installent, il y a une dizaine d'années à Corboin, des gîtes ruraux et ouvrent la « libre cueillette » des fruits rouges, parallèlement à la fabrication de crèmes de fruits sans alcool.

Cultiver, récolter et transformer

C'est en 1992 que Sylvain, qui venait de terminer ses études d'agriculture, participe à l'exploitation de ses parents, et s'occupe plus spécialement des fruits rouges.

En janvier 1995, il crée avec Isabelle sa propre entreprise sur la place du village, là où la grand-mère Odette était installée, et développe la diversification de la transformation des petits fruits (cassis, framboises, groseilles, cerises, pêches). Aux crèmes et jus de fruits viennent bientôt s'ajouter les confitures et les liqueurs.

Des nouvelles plantations voient le jour, afin d'offrir aux clients la traçabilité des produits cultivés, récoltés et transformés sur place.

A ce titre, l'entreprise de Sylvain et Isabelle Olivier est actuellement la seule des hautes-côtes de Nuits à couvrir l'ensemble de la chaîne de production de la culture à la vente des produits finis. L'exploitation s'étend ac-

turellement aux portes du hameau, sur trois hectares de culture qui produisent annuellement environ dix tonnes de fruits, transformés en 8 000 pots de confitures, 5 000 bouteilles de liqueurs et 4 000 bouteilles de sirops. Sylvain et Isabelle

accueillent leurs clients à la ferme Fruirouge, et leur expliquent leur travail, ainsi qu'aux écoles qui leur rendent visite, défendant ainsi leur terroir et leur attachement aux racines.

Georges DUVERNET



Des confitures fabriquées comme celles de la grand-mère



Sylvain et Isabelle vous feront déguster leurs meilleurs produits

✉ 2 Place de l'église Hameau de Conœur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

LE BIEN PUBLIC

MARDI 9 JUILLET 2002

VACANCES

Au paradis des petits fruits

A quelques encablures de Nuits-Saint-Georges se trouve le hameau de Concoeur-et-Corboin et la ferme Fruirouge, d'Isabelle et Sylvain Olivier. Dédicée aux fruits rouges, cette ferme artisanale produit des confitures, des crèmes alcoolisées, des fruits à l'eau-de-vie, des boissons sans alcool, des vinaigres... Une halte gourmande qui mérite le détour.



Photo BP-LD

nces

DÉCOUVERTE

FERME FRUIROUGE A CONCOEUR-ET-CORBOIN

Au paradis des petits fruits...

Cassis, groseilles, fraises, framboises, cerises..., la ferme Fruirouge est dédiée aux fruits rouges. Visite des plantations pour les groupes ou simple dégustation à la ferme, vous serez conquis par l'accueil d'Isabelle et Sylvain Olivier.

destinée de cette exploitation familiale. « Mes parents ont repris l'affaire dans les années 60 : ils se sont tournés vers les céréales dans un premier temps, pour se spécialiser 20 ans plus tard le cassis », explique Sylvain Olivier. Au début des années 90, ils remettent au goût du jour, avec leur fils, une vieille recette des Hautes-Côtes, une crème traditionnelle sans alcool. « Il ne s'agit ni d'un sirop, ni d'une liqueur. C'est un mélange entre les deux », ajoute-t-il. « On prend des fruits, on les fait macérer dans le vin, on presse, on chauffe. L'alcool s'évapore et on ajoute du sucre. »

« Boissons sans alcool »

Au cassis, à la framboise, à la fraise ou à la groseille, les utilisations sont multiples. Ces « boissons sans alcool » se dégustent servies très fraîches avec de l'eau ou du lait à toute heure de la journée, marquées à du Bourgogne Allié ou du Crémant à l'apéritif, sur une glace ou du fromage blanc en dessert... Aujourd'hui, Sylvain Olivier et sa femme Isabelle développent la diversification des petits fruits. « Nous ne vivons que de la transformation artisanale des fruits et nous ne vendons pas de matières premières », précise-t-elle. « Même si la myrtille ne se plaît pas sur nos sols, nous n'en achetons pas à l'extérieur. Tout est fait ici. » On a 4 hectares de petits fruits sur les côtes des



À la ferme Fruirouge, Isabelle et Sylvain Olivier cultivent trois variétés de framboises, la « Rose de Côte-d'Or », extra pour les liqueurs, la « Lycop George » qui apporte de la couleur aux confitures et la « Exa », une grosse framboise appétissante, idéale pour les fruits à l'eau de vie.

Hautes-Côtes, cassis et framboises essentiellement, mais également cerises, pêches de vigne, groseilles et fraises. On fait des confitures, des crèmes alcoolisées, des fruits à l'eau-de-vie, des boissons sans alcool, des vinaigres. « Prônant la qualité et le respect des produits, ils n'ajoutent ni pesticide, ni agribiot, ni acide électrique... » Rien que du naturel », précise-t-elle en chœur. Pour l'été, ils devraient ouvrir un atelier de cassis et un atelier de framboise.

Visite guidée

Sur rendez-vous, ils proposent une visite commentée des plantations de cassis et de framboises (toutes irriguées au goutte-à-goutte grâce à une réserve d'eau

collinaires) et de l'atelier de transformation artisanale. Là, ils vous expliquent l'histoire de la région, celui du cassis en Bourgogne et de son évolution et vous font partager leur passion pour les petits fruits rouges. Le

parcours se termine par une dégustation. Seul petit bémol, cette visite s'effectue uniquement en groupe (minimum 12 personnes) et sur réservation. Mais, il est vrai qu'en tant qu'amis ou en famille, on peut facilement arriver au minimum requis.

Si vous êtes en petit comité, vous pouvez toujours passer faire un petit tour du côté de la ferme Fruirouge. Vous y serez reçu chaleureusement par Sylvain et Isabelle Olivier qui vous expliqueront en quelques mots leur travail et vous feront déguster leurs produits. Une visite qui mérite le détour...

Isabelle DECAUX



Bonnes adresses

— Balade - Sentier l'Élis-Tisserand (5 km). Ce sentier à thème sur le vin part des Halles de Nuits-Saint-Georges pour suivre le parcours viticole, admirer différents monuments de la ville et flâner dans son vignoble. Renseignements à l'Office de Tourisme de Nuits-Saint-Georges au 03 80 62 01 38.

— Découverte - Cassisium, le plus grand espace européen consacré au cassis. Rue des Frères Montgolfier, Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03 80 62 49 76. Site Internet : <http://www.cassisium.com>.

— Culture - Exposition « François Tharot, corsaire du roi. 1727-1789 » jusqu'au 31 octobre au Musée de Nuits-Saint-Georges, 12, rue Camille Rodier. Tél. : 03 80 62 01 37.

— Dégustation - Biscuiterie de Vergy. Dans le cadre d'une ancienne maison de vigneron. Annette et Marc Planchard

vous invitent à déguster pains d'épices et petits biscuits fabriqués artisanalement selon d'anciennes recettes. Rue du Pré d'Anz, Ruelle-Vergy, Tél. 03 80 61 42 22. Site Internet : <http://perso.wanadoo.fr/biscuiterie.devergy>.

— Fraicheur - Lac de Saule Guillume à Premaux-Prisey. Baigéade surveillée, plage aménagée, location de pédalos. Accès gratuit. Tél. : 03 80 62 38 47.

— Gourmandie - « La Touze Petite Auberge », restaurant qui propose des spécialités bourguignonnes. RN 74, Vornon-Romanée Tél. : 03 80 61 02 03.

— Réchauffez-vous - Chambres d'hôtes aménagées dans une demeure fin XVIII^e siècle - « La Closerie de Gilly », avenue Bouchard, Gilly-les-Cîteaux. Tél. : 03 80 62 87 74 ou 06 60 73 10 11. E-mail : la.touze@wanadoo.fr



« Pour la préparation des framboises à l'eau de vie, on ajoute du sucre sur les fruits, on les couvre d'alcool et on attend... », explique Sylvain Olivier. (Photos BP-LD)

Repère

Ferme Fruirouge - Hameau de Concoeur-et-Corboin, 21 700 Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03 80 62 36 25. Fax : 03 80 62 36 19. E-mail : fruirouge@wanadoo.fr.

Horaires d'ouverture : La Boutique est ouverte de 9 à 12 heures et de 14 à 18 heures du mercredi après-midi au lundi soir. Ferme Fruirouge est ouverte le mardi toute la journée et le mercredi matin. Il est cependant préférable de téléphoner avant de venir.

Juillet 2002, journal Le Bien Public

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

LE BIEN PU

les

JEUDI 27 FÉVRIER 2003

Agriculture : La Bourgogne tient salon

Les élus du département et de la région avaient fait le déplacement en nombre hier pour assister à l'inauguration de l'Espace Bourgogne au Salon de l'Agriculture. Pendant ce temps, le Concours général agricole se poursuit et la vie dans les coulisses aussi. Les élus ont profité de l'occasion pour faire le point sur la politique agricole actuelle et de déguster quelques produits locaux. Les discours ont débuté par une minute de silence à la mémoire de Bernard Poiseau.

Page 4



Salon International de l'Agriculture à Paris en 2003
Journal Le Bien Public

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Fruits rouges → Producteurs et transformateurs de petits fruits rouges, Isabelle et Sylvain Olivier s'attachent depuis trois ans à promouvoir leur métier et leur passion sur le salon de l'agriculture. En espérant que leur exemple attirera de nouvelles vocations.

Isabelle et Sylvain Olivier: "une belle vitrine promotionnelle"

C'est en véritable ambassadeur du cassis et des producteurs de petits fruits rouges que Sylvain Olivier est intervenu sur le plateau de TVInfo, sur le salon de l'agriculture.

Pour cet artisan/producteur issu d'une famille où l'on cultive le cassis depuis plus d'un siècle, il est essentiel que des producteurs/transformateurs continuent de représenter l'agriculture sur le SIA, afin d'éviter «une dérive de plus en plus marquée vers un salon de l'agroalimentaire. C'est un moment privilégié» confie Sylvain Olivier «pour communiquer sur notre production et pour transmettre une image positive et dynamique de l'agriculture. Notre métier nous passionne et nous en vivons en faisant le pari de la création et de la communication».

Et en matière de communication, Isabelle Olivier sait utiliser les bons supports «nous communiquons beaucoup et au bout de trois ans de présence au salon, nous pouvons mesurer l'impact de ce qu'il faut bien appeler une belle vitrine promotionnelle». Les producteurs/transformateurs sont peu nombreux en Côte d'Or à faire cet effort. En production fruitière, Daniel Cachot et son épouse d'une part, et Isabelle et Sylvain Olivier, d'autre part «font»

chaque année le Salon de l'agriculture. Une occasion de nouer des contacts et de promouvoir les nouveaux produits.

A la ferme Fruirouge de Concoeur, les petits fruits stimulent l'imagination et le savoir faire d'Isabelle et de Sylvain. Les crèmes de fruits rouges font figure de valeurs sûres pour attirer la clientèle, mais de nouveaux produits comme le ratafia de cassis ou de framboise, réveillent des souvenirs oubliés et des saveurs d'antan. Sans oublier la saveur subtile des framboises à l'eau de vie et autres fruits rouges, à consommer pour le seul plaisir des papilles ou pour relever un dessert...

La ferme Fruirouge est la seule dans les Hautes-Côtes de Nuits à couvrir l'ensemble de la chaîne de production de la culture à la vente de produits finis. Isabelle et Sylvain Olivier espèrent que d'autres vont suivre leur exemple, car de leur propre aveu «il y a de la place pour toutes les initiatives de ce type». L'essentiel est de se lancer et de garder le rythme...

ANNE-MARIE KLEIN

Plus de 700 000 visiteurs cette année, pour les producteurs c'est un espace de communication infini...



Isabelle et Sylvain Olivier: par amour des petits fruits...



Salon International de l'Agriculture à Paris en 2004 Journal Terres de Bourgogne Côte d'Or

FERME FRUIROUGE À CONCOEUR

Encore deux médailles pour Sylvain et Isabelle

Déjà récompensée en 1996, 1998, 2000 et 2002, la ferme Fruirouge de Concoeur et Corboin, a fait cette fois-ci encore l'objet des honneurs du jury du concours international des alcools et eau-de-vie de fruits de Metz qui a lieu tous les deux ans, en recevant à nouveau deux médailles d'or pour ses crèmes de framboise 18 % et 15 %, la seconde ayant déjà obtenu cette consécration en 2002.

Rappelons que la ferme Fruirouge est une entreprise familiale, que dirigent Sylvain et Isabelle Olivier, qui produisent et transforment d'une manière artisanale, divers fruits rouges pour la plupart cultivés sur place (cassis, framboises, fraises, groseilles, cerises, pêches de vigne...). Une production dont la liqueur de framboise est le fleuron, aux côtés des autres spécialités alcoolisées ou non, crèmes de fruits, vinaigres, ainsi que les délicieuses confitures de la maison, tout aussi renommées.

Encore deux nouvelles médailles d'or pour la liqueur de framboise (photo Georges Duvernet)

Lundi 5 avril 2004

LE BIEN PUBLIC

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr



FRANCE SOIR
Samedi 26 février 2005

LE DOSSIER

vus par Thibault Leclerc

es gourmets

Sept produits originaux au banc d'essai

LE SALON DE L'AGRICULTURE est une pépinière de nouveaux produits. Les régions de France en profitent pour présenter parmi leurs classiques des denrées étonnantes, méconnues ou oubliées. Évidemment certains de ces produits ne sont pas encore commercialisés, leur lancement étant prévu en même temps que le salon. Nous les avons testés pour vous et nous n'en sommes pas morts!

■ LA BOLÉE DE SATAN

Un drôle de breuvage dans une drôle de bouteille. Cette boisson diabolique, conçue par la distillerie auvergnate, est un vin aromatisé à la prune d'ente qu'on



truche n'est pas identifiable mais il est agréable comme peut l'être une excellente charcuterie. Une certitude : vue leurs tailles, ces animaux sont élevés en plein air, pas en batterie.

Earl Sologne autruches, St Goudon.

■ KETCHUP AU CASSIS

Ce condiment n'a rien d'américain, il est bourguignon! Aucune ressemblance avec son homonyme, car il tient davantage d'une confiture vinaigrée au cassis, qu'autre chose. Avec du porc ou du poulet, c'est excellent.

Ferme Fruirouge; Nuits St Georges.



■ LE VINAIGRE DE VIN BLANC AUX COQUELICOTS SAUVAGES

■ MOUTARDE AU CHAMPIGNON

De la moutarde, elle a les grains très identifiables sous la langue. Des champignons de Paris, un arrière-goût très léger de sous-bois. Une touche de miel adoucit son côté piquant. Le tout s'appelle Champique et a été conçu pour accompagner viandes en général. Ce condiment révolutionnera la gastronomie mais précé par ceux qui n'aiment pas les tardes trop fortes...

Patrice Boudignat, 77171 Melz-sur-Seine.



■ LA BOÛ MICRO

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr



Revue de presse

Du Salon International de l'Agriculture 2005

Jeudi 3 mars 2005
8

LE BIEN PUBLIC

Ketchup au cassis

BP

12

Côte-d'Or

L'AGRICULTURE RÉGIONALE SOUS LES PROJECTEURS

Joyeux enfants de la Bourgogne

La Bourgogne était au centre de toutes les attentions hier au Salon. Outre ses excellents résultats dans les différentes catégories du concours général, a eu lieu l'inauguration de l'espace dédié au savoir-faire agricole de notre région.

hier au Salon de l'agriculture. Chevaux de trait, vaches, cochons ont porté hauts et fières les couleurs de leur département, démontrant une fois de plus, si besoin était, le savoir-faire de nos agriculteurs. A tel point que les vins, premiers ambassadeurs de la région, ont été relégués secondairement au second plan.

La Côte-d'Or à l'honneur

Il fallait voir la joie des uns et des autres, en début d'après-midi, sur le ring central quand ont défilé Reine, une belle vache de race brune, star incontestée du Salon (voir par ailleurs) et sa cou. Le spécimen le plus imposant, fougille, un cheval de trait de l'Auxois de plus d'une tonne, a paradé fièrement au milieu des moutons lie-de-France, des vaches Simmental et des taureaux Charolais. Les élus présents, qui s'étaient rendus auparavant à l'inauguration du stand de



François Pélissier : « Pas question d'ignorer les crises. Il faut que la Bourgogne parle d'une seule voix »

la Côte-d'Or, dans le hall, au plus près des bêtes, ne cachait pas leur satisfaction. Ainsi, pour le président du conseil général Louis de Bossiis : « Je suis très fier de voir que notre département

est une terre d'excellence. Notre présence ici est le point culminant de plusieurs années de travail des élus ». La région n'a pas été oubliée, puisque la journée

d'hier était consacrée à la Bourgogne. La poignée à pris le plus sur le terrain quand Marc Schaller, président de la Chambre régionale d'agriculture, a interpellé le président du conseil

Eric CHAZERANS

Producteurs de petits fruits sur les Hautes-Côtes de Nuits, Sylvain et Isabelle Olivier ont mis au point sur leur exploitation un nouveau condiment à base de cassis selon les Vieilles Traditions anglaises de préparation de sauces et de réduction de différents légumes ou fruits relevés d'épices. Par ailleurs, Sylvain et Isabelle organiseront sur le stand différents jeux autour du goût, avec notamment des dégustations et comparaisons des arômes des crèmes avec et sans alcool.

Vivre aujourd'hui

RENDEZ-VOUS La plus grande ferme de France s'installe aujourd'hui et jusqu'au 6 mars à Paris

Pique-niquer au Salon

Cette année encore, la présence de près de 4 000 visiteurs sera la principale attraction du Salon International de l'Agriculture. Mais ce n'est pas tout. Le plus grand événement agricole de France sera également au rendez-vous. Il s'agit de la plus grande manifestation de restauration collective de France, organisée par la Ferme Fruirouge. Les visiteurs pourront déguster les produits de la ferme, mais aussi les plats préparés par les chefs du Salon. Les dégustations commenceront à 12h30, dans le hall de la Ferme Fruirouge. Les plats seront servis à volonté, pour un prix de 10 euros par personne. Les visiteurs pourront aussi acheter les plats à emporter. Les dégustations se poursuivront jusqu'à 18h. Les visiteurs pourront aussi acheter les plats à emporter. Les dégustations se poursuivront jusqu'à 18h.



et après. Le dernier croissant de la boulangerie locale sera servi à 12h30, dans le hall de la Ferme Fruirouge. Les visiteurs pourront aussi acheter les plats à emporter. Les dégustations se poursuivront jusqu'à 18h.

Les dégustations commenceront à 12h30, dans le hall de la Ferme Fruirouge. Les plats seront servis à volonté, pour un prix de 10 euros par personne. Les visiteurs pourront aussi acheter les plats à emporter. Les dégustations se poursuivront jusqu'à 18h.

LE BIEN PUBLIC

Côte-d'Or

SALON DE L'AGRICULTURE

Cours des vins : médailles pour la Côte-d'Or



François Maillat, président de l'AVOC en compagnie de plusieurs viticulteurs de Côte-d'Or, dont Jean-Pierre Gaillet, président du syndicat viticole de Semurgy-Méailles-Beaune et président de la maison familiale de Grandchamp. Lors des rencontres inter-départementales, les vins de la Côte-d'Or ont obtenu de nombreuses médailles. Les vins de la Côte-d'Or ont obtenu de nombreuses médailles. Les vins de la Côte-d'Or ont obtenu de nombreuses médailles.



La dégustation à l'élevage demande concentration. Plusieurs heures de débats et d'échanges ont permis de sélectionner les meilleurs vins. Les vins de la Côte-d'Or ont obtenu de nombreuses médailles. Les vins de la Côte-d'Or ont obtenu de nombreuses médailles.

Le Messager
DU TOURISME BOURGUIGNON
N° 593 Hebdomadaire. Le numéro : 3 euros QUATORZIÈME ANNÉE 24 février 2005

À L'AFFICHE
KETCHUP AU CASSIS
Il y a du vinaigre au cassis, de la moutarde au cassis... puis Isabelle et Sylvain OLIVIER, de la Ferme Fruirouge au Concours Nuits-Saint-Georges qui ont préparé un «Ketchup au cassis». La présentation en a lieu au Salon de l'Agriculture qui se déroule à Paris du 26 février au 6 mars... et sera dégusté quelques jours plus tard au Salon «Mer et Vigne» à l'Espace Champenot à Paris (18-21 mars).

UN DES MEILLEURS RESTAURANTS D'ARGENTINE : «LA BOURGOGNE»
Nous relatons en page 2 comment la revue Travesías, diffusée du Mexique à la Patagonie, consacre onze pages à la Bourgogne des bonnes tables. Un autre coup de projecteurs sur l'Amérique Latine se justifie avec la lecture des guides et la visite à «La Bourgogne» car tel est le nom des restaurants créés en Uruguay, à Punta del Este il y a 25 ans et en Argentine à Buenos-Aire, il y a 12 ans, par Jean-Paul BONDOUX. Né dans la Nièvre à Luz y en 1948, Jean-Paul BONDOUX s'est installé à Gueugnon les métiers de la charcuterie, puis il a ouvert à Paris...

Pour notre nouveauté : le Ketchup de cassis.

2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges
Tel. : 03 80 62 36 25
Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
Site Internet : www.fruirouge.fr

2005
Samedi 9 avril
Le Bien Public

BANQUE POPULAIRE BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Des agriculteurs récompensés

La Banque populaire Bourgogne Franche-Comté, a organisé, au Château de Gilly, en Côte-d'Or, une rencontre avec ses clients, ses partenaires et des professionnels du monde de l'agriculture, afin de remettre les Prix de la Dynamique Agricole 2005. « Ces prix récompensent des clients agriculteurs et viticulteurs, performants dans un domaine spécifique de leur activité », précise Yves Colin, directeur des Clientèles Professionnelles. C'est la première année que ces distinctions, qui existent depuis 12 ans, ont été rendues au niveau régional.

70 jeunes accompagnés

Bernard Jeannin, directeur général a rappelé l'engagement de la Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté dans le domaine de l'Agriculture. « La Banque Populaire, première banque des entreprises, et banque de référence de l'agriculture, compte parmi ses clients plus de 4 000 agriculteurs et viticulteurs sur ces deux régions », explique-t-il avant d'ajouter : « L'an dernier, plus de 500 exploitants nous ont rejoints et 70 jeunes agriculteurs ont été accompagnés dans leur installation. En tout, 2 000 projets d'ac-

compagnements et de financements ont été distribués aux agriculteurs pour plus de 51 millions d'euros ».

Concernant les Prix de la Dynamique Agricole, trente candidats ont déposé un dossier en 2004. Six prix ont ainsi été décernés, accompagnés d'un chèque de 1 000 euros.

Ketchup au cassis

Le Prix « Diversification » a été décerné à Lionel Malroy, de Sainte-Colombe dans le Haut-Doubs. Il possède une exploitation de 117 hectares produisant du lait et de la viande. Bernard Billaud, à la tête 20 hectares de vigne à Chablis dans l'Yonne, a reçu le prix « Valorisation ». La catégorie « Installation », a récompensé Jean-Philippe Delacroix, de Lievreumont, dans le Haut-Doubs, pour son exploitation laitière qui produit sur 71 hectares, 170 000 litres de lait transformés en Comté, Morbier et Mont-d'Or. Christophe Bernigaud, éleveur charolais à Decize, dans la Nièvre, a décroché le prix « Savoir-faire technique ». Le « coup de cœur » du jury a été décerné à Xavier Reverchon, de Poligny, producteur récoltant de vins du Jura et le prix « spécial du jury » à des Côte-d'Oriens,



Bernard Jeannin, directeur général de la Banque populaire Bourgogne Franche-Comté

Isabelle et Sylvain Olivier, à la tête de la ferme « Fruirouge », spécialisée dans la transformation de fruits. Une de leur spécialité ? Le ketchup au cassis !

La manifestation a été l'occasion également de célébrer, Pascal et Laurence Lhuillier, lauréats, depuis janvier, au niveau national, habitant Athies et dont l'activité principale est la production de céréales et de colza sur 235 hectares. « Compte tenu de la qualité des dossiers et du succès rencontré, cette première au niveau régional, n'est sûrement pas la dernière », a conclu Yves Colin.

Cyryll BIGNAULT



Les lauréats des Prix de la Dynamique agricole 2005

(photos BP-LD)

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr



Revue de presse



Le Figaro Magazine le 9 Avril 2005



Extrait photo

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

CONCŒUR-ET-CORBOIN

Le Bien Public
Vend. 15 avril 05

1995-2005, Fruirouge fête ses dix ans

Dans le cadre de la manifestation annuelle « Bienvenue à la Ferme », Fruirouge, à Concœur, ouvrira ses portes ce week-end des 16 et 17 avril, toute la journée. À cette occasion les visiteurs pourront découvrir l'atelier de transformation des confitures artisanales, sirops de fruits, liqueurs de fruits rouges (cassis, framboises...), mais également les déguster.



Cette année prend en outre une saveur particulière, puisque Fruirouge fête ses dix années d'existence. À cette occasion les

La Ferme Fruirouge de Concœur ouvre ses portes ce week-end, dans le cadre de « Bienvenue à la ferme »

(photos archives G.D)

derniers nés de la maison (moutarde et Ketchup au cassis) seront également présentés et dégustés.

NUITS-SAINT-GEORGES

Samedi 10 décembre 2005

La ferme « Fruirouge » à nouveau récompensée

Isabelle et Sylvain Olivier ont le sourire. En effet la ferme « Fruirouge », à Concœur, dont ils sont les (heureux) propriétaires, vient une nouvelle fois d'être distinguée.

On se souvient que cette véritable institution artisanale de transformation de petits fruits, a été une première fois récompensée cette année par le « Trophée du tourisme », catégorie Accueil, qui leur a été remis le 6 octobre dernier à La Charité-sur-Loire. Suite à cette distinction, leur dossier a été sélectionné, avec deux autres, pour être présenté à la « Maison de France », haute autorité du tourisme

au niveau national. C'est ainsi qu'ils sont conviés à se rendre à Paris le 15 décembre prochain, afin de recevoir, des mains de Léon Bertrand, ministre délégué au Tourisme le prix des « Étoiles de l'accueil ».

Cette nouvelle récompense constitue la juste reconnaissance non seulement des produits (confitures, liqueurs, sirops, et autres spécialités...) fabriqués sur place au petit village de Concœur, mais de l'accueil et de la convivialité que cette maison réserve tant aux touristes et clients de passage, qu'à leur fidèle clientèle.



La ferme « Fruirouge » vient de décrocher les « Étoiles de l'accueil »
(photo G. Duvernet)

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concœur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Samedi 24 décembre 2005
14

LE BIL
PUBLIC
LES ÉVALUÉS

Vie quotidienne INSTALLÉE DANS LES HAUTES-CÔTES Ferme Fruirouge : 10 ans de passion

Jeune couple dynamique, Isabelle et Sylvain Olivier transforment leur production de fruits rouges en crèmes, confitures, mais aussi produits plus originaux comme la moutarde ou le ketchup, sans oublier de faire partager leur passion à leurs clients.



L'exploitation transforme environ 15 tonnes de fruits, produit 10 000 pots de confitures, 3 000 boissons sans alcool, 10 000 crèmes de fruits...

hectares de l'exploitation, cassis, groseilles, cerises, fraises, framboises, ainsi que pêches de vignes, sont cultivés pour être entièrement transformés. Pas question d'aller acheter des fruits ailleurs.

Accueil

De la cueillette au produit final, les différentes étapes de la transformation sont réalisées entièrement à la main. Entre 3 et 7 mois sont nécessaires pour faire une bouteille de crème. « Il faut laisser le temps au temps », souligne Sylvain.

Conseils et astuces sont divulgués à la clientèle. Car ce qui prime chez Isabelle et Sylvain Olivier, c'est l'accueil. « Les clients ne viennent pas seulement chercher un pot de confiture, mais partager un moment de vie, acheter un petit bout de nous. On leur vend du bonheur ».

Grâce à leur présence dans les salons (ils en font huit dans l'année), mais aussi suite à un coup de pouce médiatique (ils ont participé à

l'émission de la Carte aux trésors en 2003), les clients viennent de loin, de la région Lyonnaise, de la région parisienne, mais aussi de Suisse, pour découvrir ce coin de paradis dans les Hautes-Côtes entre Dijon et Beaune.

« Avec notre région sur le dos »

« Dans un salon, nous ne faisons pas de vendre nos produits, nous nous déplaçons avec notre région sur le dos », souligne Isabelle. « Nous présentons ce qui existe autour de nous (restaurants, visites...) car nous connaissons bien l'offre tou-



La ferme Fruirouge exploite deux hectares de cassis Noir de Bourgogne et Royal de Naples

ristique. Nous sommes capables de nous « adapter » au client en fonction de ses goûts, de ses attentes... »

Si on se retourne sur ces dix ans, prix et récompenses (2) sont venus garnir leur panier, deux petits agrons (Camille et Lucas) ont agrandi la famille et en 2002 et 2003, Monique, la maman d'Isabelle et Antoine son frère ont rejoint l'activité.

Pour les fêtes, des coffrets cadeaux seront proposés et s'il fait très mauvais, la crêpière sera de sortie : « une récompense pour ceux qui ont bravé les mauvais temps pour venir nous voir », ajoute Isabelle.

Qui dit nouvelle année, dit nouveau produit. Le couple réfléchit à la nouveauté 2006 qui sera, comme d'habitude testée entre Noël et le jour de l'an par tout le village et la famille. Mais, vous n'en saurez pas plus. C'est une surprise...

Cyrill BIGNAULT

(1) Ferme Fruirouge, Concoeur-Corbin, 21700 Nuits-Saint-Georges, 03 80 62 36 25. Internet : www.fruirouge.fr. Email : fruirouge@wanadoo.fr. Accueil de 9 à 12 heures et de 14 à 19 heures. Toute l'année, en semaine ou le week-end sauf le mardi toute la journée et le mercredi matin jours de fermeture.

(2) Leurs crèmes de cassis et de framboises ont décroché de nombreux prix ces dernières années. En 2005, Isabelle et Sylvain Olivier ont reçu le trophée du Traiteur du CRT dans la catégorie « geste de la main » en tant que gagnant de la dynamique agricole de la banque populaire.



Isabelle et Olivier fêtent cette année leurs dix ans d'activité

Le ketchup en question

Isabelle Olivier revient sur le « petit dernier » : « Ketchup : condiment d'origine anglaise, sauce épaisse à base de tomates, de savoir piquante ». Si cette définition du Petit Larousse est proche de ce que nous connaissons... elle reste incomplète et un brin réducteur. J'ai retrouvé dans un livre de recette « Cuisiner mieux les conserves » (édition Time life), un extrait d'un ouvrage anonyme du XVII^e siècle que l'on attribue généralement à Hannah Glasse : « The Art of cookery, made plain and easy. » Pour faire du ketchup anglais ». A l'origine cette recette se faisait avec de la « bière forte vieille comme une

momie », c'est-à-dire presque tournée en vinaigre ! Composée de champignons, d'anchois, d'échalotes et d'épices... cette dernière ne contient pas de tomate ! D'ailleurs une autre recette d'Elizabeth Craig, Count Favourites, le « Ketchup du Prince de Galles » est également à base d'anchois, échalotes, d'épices... et de sirop au vinaigre ! Bref, on doit pouvoir faire toute sorte de ketchup (au concurre, aux noix, au citron, au cassis, aux huîtres...). En fait, c'est une sauce, une réduction de différents légumes ou fruits relevés d'épices, le royal ou comté « à la tomate ».

C'est en 1993 que la grande Sylvain Olivier lui laisse la ferme de la famille. Il sera la quatrième génération des « Olivier » agriculteurs à Concoeur dans les Hautes-Côtes. Il s'installe comme jeune agriculteur (JA) le 1^{er} janvier 1995 associé à Isabelle, sa compagne, en Société civile d'exploitation agricole (SCEA). La Ferme Fruirouge est née (1). Sur les cinq

MAGAZINE
Ferme Fruirouge : 10 ans de passion

Jeune couple dynamique, Isabelle et Sylvain Olivier transforment leur production de fruits rouges en crèmes, confitures, mais aussi produits plus originaux comme la moutarde ou le ketchup, sans oublier de faire partager leur passion à leurs clients.
Page 14

HISTOIRE(S) DE FRANCE

Du ketchup au cassis !

Au milieu des plus célèbres vignes bourguignonnes, Isabelle et Sylvain Olivier réinventent une étonnante recette du XVIII^e siècle.

Il fallait oser. Là, en pleine Hautes-Côtes de Nuits, au milieu des crus bourguignons les plus célèbres, Isabelle et Sylvain Olivier viennent de lancer le ketchup au cassis. Enceinte prodigieuse et coup de publicité ? Non, source Sylvain Olivier, juste une dynamique de promotion. On fête les dix ans de notre installation avec un diadème produit. Cela faisait quatre ans qu'on avait le ketchup au cassis et le cassis. En fait, on s'est écartés.

La démarche a donc rapidement fait son chemin. Isabelle Olivier explique : « J'ai trouvé la recette dans un livre. Il s'agit d'une sauce piquante anglaise du XVIII^e siècle. Il avait deux ingrédients : le chutney, plus sucré, à base de figues par exemple et le ketchup plutôt à base de fruits acides. On l'a simplement réadapté. On n'est pas plus innovateur qu'elles comme il y a deux siècles ». La mise au point ne demanda que quelques mois. Autant le dire tout de suite : le produit a toute légitimité à s'appeler ketchup. Il découvre les amateurs de hamburgers. Mais satisfiera par exemple ceux qui raffolent du gibier. Sylvain Olivier résume : « Il faut se méfier de l'expression ketchup. Aujourd'hui, quand on l'emploie, on ne pense plus qu'au tomate ketchup ». Son épouse poursuit : « Désormais, le ketchup est quasiment devenu la propriété d'une marque et le synonyme de malbouffe ».

Après d'une agriculture raisonnée, ceux qui se désolent comme des transformateurs de petits fruits rouges se situent à des lieux du cassis. Tous leurs produits appartiennent au haut de gamme (6,2 € les 150 grammes de ketchup au cassis). Hortiers d'une véritable tradition, ils cultivent cassis, groseilles, fraises, cerises et pêches de vignes sur cinq hectares. Et il ne faut pas être surpris que Sylvain pour que, au milieu des confitures, s'effleurent deux coupes de ketchup, celui à pot l'histoire du cassis bourguignon. La légende des origines, avec une implantation due aux moines, cisterciens venus de l'Est, le choix familial de cassis plutôt que de la vigne... « Aujourd'hui, cela peut paraître un mauvais calcul. Français. Mais, avec le phylloxera au début du XX^e siècle, les grands-parents de nos parents, qui exploitaient la vigne, ont crevé de faim ».



Isabelle et Sylvain Olivier (Nuits-Saint-Georges) : Aujourd'hui, le ketchup est quasiment devenu la propriété d'une marque et le synonyme de malbouffe.

Après des études qui l'ont notamment menée au Polytechnique, Sylvain Olivier, titulaire d'un CS (certificat de spécialisation), de formation, a développé une production artisanale, de formation, en s'inspirant avec les méthodes ancestrales. A la place du rendement, un mot d'ordre (la qualité) et une méthode (la méthode commerciale du produit). « Entre le moment où l'on plante la graine et celui où le client plonge sa cuillère dans le pot de confiture, on sait exactement ce qui s'est passé. Le grand défi c'est d'en vivre ».

Commercialisant sirops, confitures, etc., la ferme est plutôt bien : 200 000 € d'un chiffre d'affaires hors taxes réalisés pour les deux lieux dans la petite boutique de la maison. Quelques cols partent à Paris, à l'étranger, vers les cuisines de grands chefs. Ce n'est pourtant pas demain la veille que le ketchup au cassis parviendra aux hamburgers de Manhattan.

Philippe MARCACCIO

Ferme du Fruirouge, Concoeur, 21700 Nuits-Saint-Georges. Tél. 03 80 62 36 25. Mail : fruirouge@wanadoo.fr - Site : www.fruirouge.fr

est
MAGAZINE

Du Salon International de l'Agriculture 2006

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr



Revue de presse

Jeudi 2 mars 2006
8

Le Bien Public

Agriculture

En direct du Salon

Agriculture et alimentaire :
5 000 emplois proposés

Le site Internet www.emploi.agriculture.gouv.fr a été inauguré lundi par Dominique Bussereau, le ministre de l'Agriculture, dans le cadre du Salon. Ce site gratuit propose près de 5 000 offres d'emploi dans les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Une médaille d'or pour la fromagerie Delin

Pour sa première participation au Concours général agricole des produits, 115° du nom, la fromagerie Hess de Beaune décroche une médaille d'argent dans la catégorie autres fromages à pâte molle avec son Délice de Pommaro au son de moutarde.

Dans la même catégorie, la fromagerie Delin, de Gilly-lès-Cîteaux, remporte la même distinction avec son Régal de Bourgogne aux raisins.

Dans la catégorie fromages à pâte molle et à croûte lavée (nomenclature : Epoisses AOC), l'Epoisses Perrière Berthaut (900 grammes) de la fromagerie Berthaut, d'Epoisses, remporte la médaille d'argent, tandis que l'Epoisses 250 g, gagne la médaille de bronze. Enfin, dans le concours Export, le Régal de Bourgogne aux raisins de la fromagerie Delin décroche la médaille d'or.

Du beurre de... cassis !

Toujours à la pointe pour nous étonner, Isabelle et Sylvain Olivier, de la Ferme Fruirouge de Concoeur dans les Hauts-Côtes, ont profité du Salon 2006 pour présenter leur nouveau produit : un « beurre de cassis ».

Qu'est-ce qu'un beurre de fruit ? « La confiture, comme la gelée, est faite à partir de pulpe de fruits cuite avec du sucre », explique Isabelle. « Comme leur nom le suggère, les pâtes de fruits ont une consistance beaucoup plus ferme ; elles sont d'ailleurs généralement coupées et proposées en portions. Quant aux beurres de fruits, leur composition fait appel à moins de sucre, d'où une plus grande douceur ». Souvenons-nous que l'an dernier, le couple avait connu un franc succès avec leur ketchup au cassis, celui-ci s'ajoutant à une gamme riche de confitures, ratafiacs, pâtes de fruits et vinaigres. Nous reparlerons très prochainement du petit « dernier » dans nos colonnes.



(Photo Eric Chazerans)

Le Messager
DU TOURISME BOURGUIGNON
N° 631 hebdomadaire. Le numéro : 3 euros. QUINZIÈME ANNÉE 23 février 2006

À L'AFFICHE

NUITS-ST-GEORGES
Nuits-St-Georges est déjà à l'affiche, avec Frenaux-Frissy, pour la prochaine St-Vincent Tournaise les 27 et 28 janvier 2007 : les préparatifs vont bon train, mais l'agenda de 2006 se révèle copieux.
Avec les arts, citons du 11 au 26 mars, au Caveau du Baillage, l'exposition des sculptures d'Ariette Renaudin et, du 14 mai au 4 juin, celle du peintre Michel Fagot (chaque fois samedi et dimanche de 14h à 18h30).
Le samedi 25 mars, ce sera le

ISABELLE ET SYLVAIN OLIVIER CRÉENT UN «BEURRE DE CASSIS»

Avec le Salon de l'Agriculture 2006, Isabelle et Sylvain OLIVIER, de la Ferme Fruirouge de Concoeur, sur les hauts de Nuits-St-Georges, avaient obtenu un beau succès avec leur ketchup au cassis. Celui-ci s'ajoutait à une gamme riche de confitures, ratafiacs, pâtes de fruits, vinaigres.
Pour 2006, la nouveauté est un beurre de cassis. Isabelle et Sylvain ont fait de multiples recherches et, pour réaliser ce beurre de cassis, ils ont fait réduire la pulpe à feu vif après avoir poché les fruits et passé au tamis très fin. Le cassis donne un beurre de fruits goûteux avec une saveur douce et tonique.
La Ferme Fruirouge cultive framboises, fraises, groseilles, cerises, pêches de vigne et cassis pour les transformer. Isabelle et Sylvain ont commencé avec des boissons et confitures avant de satisfaire gourmands et curieux en créant de multiples produits... et avec le beurre de cassis, ils ont aussi essayé plusieurs recettes.
Avec leur passion, ils vont parleront de la tondue aux fruits ou encore des chocolats trempés dans ce beurre... en buvant un bon petit café. C'est à la fois bon... et bon pour la santé.

Du Salon International de l'Agriculture 2007

2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

Tel. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

Site Internet : www.fruirouge.fr

LE BIEN PUBLIC

DIMANCHE 2 AVRIL 2006

UNE PROPOSITION DE LOI DOIT ÊTRE PRÉSENTÉE PAR LA MAJORITÉ

CPE : Les députés UMP embauchés

Page 13

Les petits fruits de la passion

A Concoeur, Isabelle et Sylvain Olivier produisent et transforment toutes sortes de petits fruits. Après avoir commencé par les boissons, les confitures et les crèmes de fruits, les deux agriculteurs de la ferme Fruirouge ont laissé libre cours à leur imagination. Cette année, leur choix s'est porté sur le beurre de cassis qu'ils viennent de présenter au Salon international de l'agriculture à Paris.



(Photo Eric Chazerans)

-d'Or ACTUALITÉ

A CONCOEUR DANS LES HAUTES CÔTES DE NUITS

Des Côte-d'Oriens inventent le beurre de cassis

Producteurs et transformateurs de petits fruits dans les Hauts-Côtes de Nuits, Isabelle et Sylvain Olivier viennent de lancer un nouveau produit : le beurre de cassis.

« Pour le petit, on a éliminé tout ce qui est trop sucré et on a mis en avant le goût de la pulpe de fruits », explique Isabelle. « C'est très intéressant car on a pu proposer un produit qui est à la fois doux et tonique. On a aussi travaillé sur la texture, on a voulu que ça soit un peu plus ferme que la confiture, mais pas trop. On a aussi travaillé sur la présentation, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. On a aussi travaillé sur le packaging, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. On a aussi travaillé sur le packaging, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. »

Dernière-étape de leur passage : le beurre de cassis (Photo Eric Chazerans)

« On a travaillé sur la texture, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. On a aussi travaillé sur le packaging, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. »

« On a travaillé sur la texture, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. On a aussi travaillé sur le packaging, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. »

« On a travaillé sur la texture, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. On a aussi travaillé sur le packaging, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. »

« On a travaillé sur la texture, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. On a aussi travaillé sur le packaging, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. »

« On a travaillé sur la texture, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. On a aussi travaillé sur le packaging, on a voulu que ça soit un produit qui soit facile à transporter et à conserver. »

Idée recette : Biscuit roulé au beurre de cassis

« Pour notre production de petits fruits, on se transforme en confitures, ratafiacs, vinaigres... », précise Isabelle et Sylvain OLIVIER.

NOUVEAU PRODUIT

Une vodka côte-d'orientienne

Tradition respectée pour Isabelle et Sylvain Olivier, producteurs et transformateurs de fruits rouges à Concéur sur la commune de Nuits-Saint-Georges. Le jeune couple, présent porte de Versailles depuis 2001, lance un produit chaque année dans le cadre du Salon. La nouveauté de l'édition 2007 ? Une vodka au cassis baptisée Vod'K6.

« Nous avons envie de proposer un produit un peu décalé par rapport à ce que l'on fait habituellement », explique Isabelle Olivier. « Comme nous avons récupéré un champ de cassis à

bourgeon, nous avons imaginé produire une vodka après en avoir discuté avec des amis qui distille une vodka fermière à base de blé. »

Cette boisson (à consommer avec modération) se boit traditionnellement glacée pour accompagner poissons fumés ou caviar.

Elle s'allie également de façon discrète aux jus de fruits auxquels elle apporte la force de l'alcool sans le goût.

Ferme Fruirouge, Concéur, 21700 Nuits-Saint-Georges, tél. 03.80.62.36.25.



Isabelle et Sylvain Olivier, producteurs et transformateurs de fruits rouges à Concéur, ont lancé une vodka au cassis (photo N. R.)

Le Bien Public, le 8 mars 2007

COMPTOIRS tendances

● Sylvain Albert
Sylvain m'était
conté

● Glaces
De quoi perdre
la boule

● Cassis

Un petit
grain
de folie

● Cigares
Quid des soirées
clubs en 2008 ?



ISABELLE ET SYLVAIN OLIVIER : TRANSFORMATEURS DE PASSION

Depuis 1995, Isabelle et Sylvain Olivier produisent et transforment des fruits rouges à Nuits-Saint-Georges, dans une ferme de 4,5 hectares dont le nom évoque leur passion : « Fruirouge ». « Les fruits rouges sont rattachés à l'enfance. On a tous cueilli des framboises ou des cerises. Mais on peut dire que le cassis, un fruit difficile à cultiver parce qu'il nécessite un hiver rigoureux, coule dans nos veines. Transformé en liqueur, il est notre produit phare. Il faut dire que nous récoltons à maturité et évitons de pulvériser de l'engrais. Ensuite, nous n'hésitons pas à mettre 800 g de fruits par litre et nous fabriquons au fur et à mesure, pour optimiser la



qualité. C'est la nature qui nous guide : si au bout de trois mois de macération, une liqueur n'a pas le goût recherché, on la laisse s'affiner plusieurs mois encore. Cette exigence est possible parce que nous ne voulons pas devenir un grand distributeur. Il y a de la place pour des petits producteurs passionnés comme nous. » Des passionnés qui produisent une dizaine de déclinaisons de cassis : confitures, boissons sans alcool, vinaigre, fruits à l'eau, liqueurs, ratatias, pâtes de fruits, moutarde, ketchup au cassis, et depuis 2006, un beurre.

Ferme Fruirouge : Hameau de Concéur, 21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. : 03 80 62 36 25



Revue de presse

Zoom sur...

Cassis, tant d'arômes pour si petite baie

En passant à Concoeur, hameau de Nuits, les marcheurs ne peuvent pas rater le magasin de la ferme Fruirouge de Sylvain et Isabelle Olivier. Ils ont développé cette exploitation familiale en accentuant sa vocation « fruits rouges ». Cassis évidemment puisque la Bourgogne compte parmi les grosses régions productrices, mais aussi framboises, fraises, groseilles, cerises et pêches de vigne. Le tout sur 5,60 ha.

« En passant à Concoeur, hameau de Nuits, les marcheurs ne peuvent pas rater le magasin de la ferme Fruirouge de Sylvain et Isabelle Olivier. Ils ont développé cette exploitation familiale en accentuant sa vocation « fruits rouges ». Cassis évidemment puisque la Bourgogne compte parmi les grosses régions productrices, mais aussi framboises, fraises, groseilles, cerises et pêches de vigne. Le tout sur 5,60 ha.

Une particularité de la ferme Fruirouge est de ne cultiver que des fruits voués à la transformation, donc aucun fruit de bouche. Son autre singularité est de transformer, sur place, l'intégralité de la production. « Pour nous, c'est une garantie de disposer toujours d'une bonne qualité de nos matières premières », indique Sylvain. Pour étaler le travail, les fruits sont stockés en surgélation à la récolte puis traités par petites quantités ensuite.

Comment réussit-on à vendre la production de plus de 5 ha ? En multipliant les produits. Fruirouge fabrique ainsi une moutarde au cassis, un ketchup au cassis (d'origine anglaise, le ketchup ne comprend pas forcément de tomate !), du beurre de cassis (qui pourrait s'apparenter à une confiture sans sucre), une vodK6 (aux bourgeons de cassis), des confitures, des boissons sans alcool, des crèmes (de cassis, de framboise, de cerise, de pêche de vigne), des vinaigres de cassis ou framboise et même des ratafiats de cassis ou de framboise.

Il aura compris que le cassis est le fruit le plus représenté. La petite baie noire exhale ici, même fraîche, un concentré d'arômes étonnant qui a fait le succès de la crème de cassis et du Kir...



Sylvain Olivier dans le magasin de la ferme Fruirouge propose 12 produits au cassis.



NUITS-SAINT-GEORGES

Des producteurs comblés

La quinzième édition du concours international des eaux-de-vie et liqueurs de fruits a eu lieu le 13 mars dernier, à Metz. Isabelle et Sylvain Olivier, de la ferme Fruirouge, à Concoeur, font partie des lauréats.



Baptiste Olivier devant la fameuse bouteille à l'épicerie fermière.

Pour leur septième participation au concours international des eaux-de-vie et liqueurs de fruits à Metz, Isabelle et Sylvain Olivier de la ferme Fruirouge à Concoeur ont remporté un Sigille de bronze pour leur crème de cassis 18 %, marquant ainsi leur production artisanale du sceau de la qualité et de l'excellence.

« Cette année, n'ayant pas eu une grosse récolte de framboise et de pêches de vigne, nous n'avons présenté que le cassis et c'est un véritable succès », explique Sylvain. Mais la vraie récompense est la distinction du produit qui est alors placée sur une échelle de valeur notant l'aspect, l'arôme et le goût. Le palmarès étant ensuite largement diffusé, cela permet aux acheteurs potentiels de s'assurer de la qualité du produit », poursuit-il.

Pour réussir cette liqueur, le couple utilise des cassis de la variété Noir de Bourgogne issus de leurs cultures. La liqueur 18 % possède le goût puissant d'un terroir voué, par tradition, à la culture des petits fruits. Elle est le bon équilibre entre le fruit et le taux d'alcool et se dégage de préférence nature ou en digestif.

INFO www.fruirouge.fr

LE BIEN PUBLIC Samedi 12 juin 2010

NUITS-SAINT-GEORGES

Un parcours qui porte ses fruits

Créée par le décret du 21 septembre 1989, la médaille du tourisme est destinée à récompenser les personnes qui, par leur contribution bénévole ou leur valeur professionnelle, ainsi que par la durée et la qualité des services rendus, ont efficacement contribué au développement du tourisme, en France ou à l'étranger.

Deux promotions annuelles attribuent la médaille du tourisme. Celle-ci comprend trois échelons : bronze, argent et or.

Pour obtenir la médaille de bronze, il faut être âgé de trente ans au moins, jouir de ses droits civils et justifier d'un minimum de douze ans de services rendus à la cause du tourisme. C'est ainsi qu'Isabelle Olivier s'est vue remettre la médaille de bronze du tourisme par Jean-Pierre Rebourgeon, président de Côte-d'Or Tourisme.

En toute simplicité et en présence de nombreux amis,



Une robe fruitée pour recevoir cette distinction. Photo R. Bignat

partenaires et acteurs du tourisme local, Jean-Pierre Rebourgeon a dressé le portrait d'une femme active et entreprenante. « Alors qu'elle se destinait à une carrière de journaliste dans les années quatre-vingt-dix, elle a rencontré son futur mari Sylvain pendant les vendanges. Ce dernier, producteur et transformateur de petits fruits rouges à Concoeur lui a proposé de travailler avec lui. Ensem-

02 Balades d'été. Aventurelles, avec votre proposition nous permettons à la découverte des petites histoires et des légendes de Côte-d'Or. À lire en pages 4 et 5

VACANCES

MONÉTÉ AVEC... Chaque jour, un Côte-d'Or nous parle de son activité estivale.

Priscilla, un été au goût fruité

28. Comme le nombre de kilos de fruits qui sont ramassés en une journée par une famille de cueilleurs.



L'été, c'est le moment des vacances, mais aussi celui des récoltes estivales. L'été est le moment idéal pour aller cueillir des fruits.

Priscilla, cueilleuse professionnelle, nous raconte son expérience. Elle nous parle de son métier, de son travail, de son amour pour les fruits.

2010 NE SERA PAS UNE ANNÉE FRUITIÈRE

Les récoltes de fruits à la ferme Fruirouge sont décevantes cette année. La faute à la météo. Les températures ont été en moyenne inférieures à la normale.

11 La route du vin de Bourgogne

11 La route du vin de Bourgogne. C'est à travers nos pages que nous vous proposons de découvrir les petites histoires et les légendes de Côte-d'Or.

Après une journée de cueillette, je peux vous dire que l'on dort bien. Priscilla nous raconte son expérience de cueilleuse professionnelle.

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges
☎ Tél. : 03 80 62 36 25
✉ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr



Revue de presse

TV

France3 C'est mieux le matin

télévision indienne



france 3 mardi

6.00 Euronews
7.00 DÉCOUCHEZ VOS VACANCES
8.00 TO5
10.45 REMINGTON STEELE
18.25 QUESTIONS POUR UN CHAMPION
18.50 LE 19-20
19.55 LE FABULEUX DESTIN DE...
20.30 TOUT LE SPORT
20.40 LE JOURNAL DES JOURNAUX

20.55 La Carte aux trésors
JEU ANIMÉ PAR SYLVAIN AUGIER - PROPOSÉ ET PRÉPARE PAR CHRISTOPHE COSSÉ

La Côte-d'Or - Pouilly-en-Auxois et Saint-Jean-de-Loisne : les secrets des cépages

Elisabeth, 51 ans, directrice de sa propre association pour la promotion du vélo urbain, et Régis, 30 ans, comédien, ont pour terrain de jeu la Bourgogne. Et plus précisément la Côte-d'Or, entre Beaune et Dijon, dans les anciens phares sont l'agriculture, l'élevage et bien sûr, la viticulture, créées au Moyen Âge par les moines cisterciens.

Invité : Philippe Alexandre, journaliste et chroniqueur

Figure 1 : « La crème de Sylvain n'atteint pas le degré ». Les candidats partent aux environs de Marey-le-Fussey, en quête d'un producteur de cassis, le seul à élaborer de la crème de cassis sans alcool.

Figure 2 : « Confessez-vous à l'aumônier des bateliers ». Direction Saint-Jean-de-Loisne, l'un des plus grands ports fluviaux de France, où Elisabeth et Régis doivent trouver le ministre du culte des marins, à bord du Saint-Christophe.

Figure 3 : « Jean-Michel a le bon œil pour le bon pied ». Soucieux d'améliorer la qualité des cépages, les viticulteurs font appel à la science. Les deux « aventuriers » s'envolent par-dessus les coteaux du nord de Beaune, pour localiser un microbiologiste qui se consacre à la santé des vignes.

La Rose des vents : « L'Abbaye de La Bassière ». Les nombreux édifices religieux témoignent de la sobriété de l'art architectural des cisterciens. Les moines initièrent le style gothique bourguignon, en inventant la voûte sur croisée d'ogives. Actuellement, dans la vallée de

Les pétales de Saint-Jean-de-Loisne. En médaillon, Philippe Alexandre l'Ouche, trois monastères sur cinq sont en cours de restauration. Elisabeth et Régis recherchent un artisan d'art sur chacun des trois chantiers.

Pour gagner les premiers gains des produits du terroir, il suffit de répondre à deux questions. Vous pouvez jouer sur votre téléphone portable en composant le 6103 (0,35 euro + prix SMS), ou votre téléphone classique en faisant le 3245 (0,34 euro/mn), ou par Internet : www.france3.fr

Programmes du 16 au 22 août 2003

Côte-d'Or magazine n°55



ACTUALITÉ

Carte aux trésors : on tourne en Côte-d'Or

Trois hélicoptères, un bleu et un rouge pour les candidats, un blanc pour celui du commentateur, Sylvain Augier, des cameramen, des énigmes culturelles, des épreuves sportives... la Carte aux Trésors se pose en Côte-d'Or. Le secteur ? Vous le découvrirez lors de la diffusion en août prochain. Aussi, si début juin, un olibrius, équipé comme un robot, vient vous coller son micro sous le nez, renseignez-le, vous participez peut-être à la conquête de la Rose des Vents... Le Conseil Général soutient financièrement la réalisation de cette émission de la Carte aux Trésors. Une bonne occasion de présenter, à plus de 5 millions de téléspectateurs, la splendeur des paysages, le patrimoine, les produits du terroir... en un mot la richesse de la Côte-d'Or.

Direct8

A vos régions

publié le 09/08/2008 - 10h00

A vos régions Bourgogne

Grégory vous emmène aujourd'hui en plein coeur de la Bourgogne.

Vous découvrirez d'abord ses vignobles avec le viticulteur de la maison Michel Picard du château de Chassagne-Montrachet. Vous apprendrez ensuite les mille et une façons de transformer le cassis avec Isabelle et Sylvain Olivier. Christophe Baudot initiera ensuite Grégory à la pêche du silure. Un poisson impressionnant pouvant atteindre 2 mètres de long !



A vos régions

Et c'est avec le chef de "Loiseau des vignes", Gilles Bérard, que vous découvrirez les spécialités culinaires bourguignonnes. Au menu, escargots bien sûr, pigeons en croûte et pêches farcies au cassis. Bon appétit !



✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr



Revue de presse

Radio.



Animation SIA

✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges

☎ Tél. : 03 80 62 36 25

Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr



Revue de presse

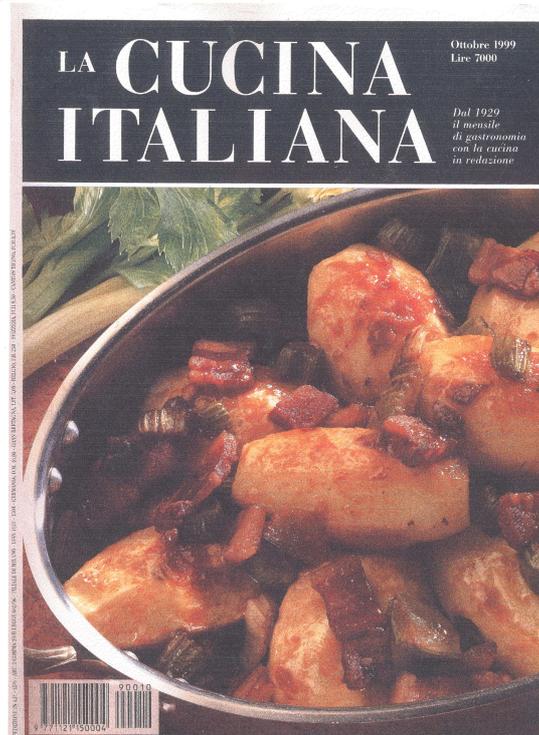
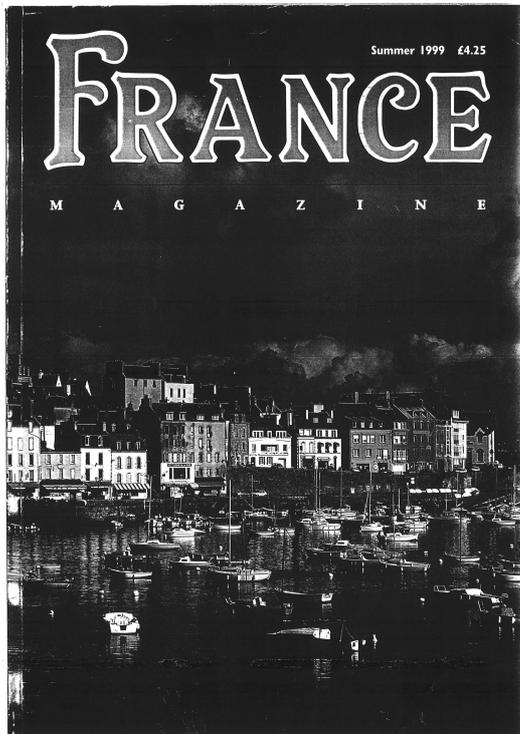
Presse internationale

Par exemple au Japon :



Au Royaume-Uni :

en Italie :



✉ 2 Place de l'église Hameau de Concoeur 21700 Nuits-Saint-Georges
☎ Tél. : 03 80 62 36 25
Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr