



Il était une fois... Le Cassis

*Au hameau de Concéur,
Dans les Hautes-Côtes de Bourgogne.*



Bienvenue à la ferme Fruirouge



*Concœur, c'est ce petit village,
rattaché à la commune de Nuits-Saint-Georges
dans les années 1970, avec Corboin...*



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
✉ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Situé au-dessus de la célèbre Côte viticole, du Clos Vougeot et de la Romanée Conti, ce sont déjà les Hautes-Côtes de Nuits...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Conceaur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
✉ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



*Au cœur du village, sur la place de l'église,
se trouve notre ferme
«Fruirouge» est le nom que nous lui avons donné !*



Bienvenue à la ferme Fruirouge



*Elle abrite notre famille, «les Olivier»,
Paysans depuis quatre générations,
Et notre passion : le Cassis.*

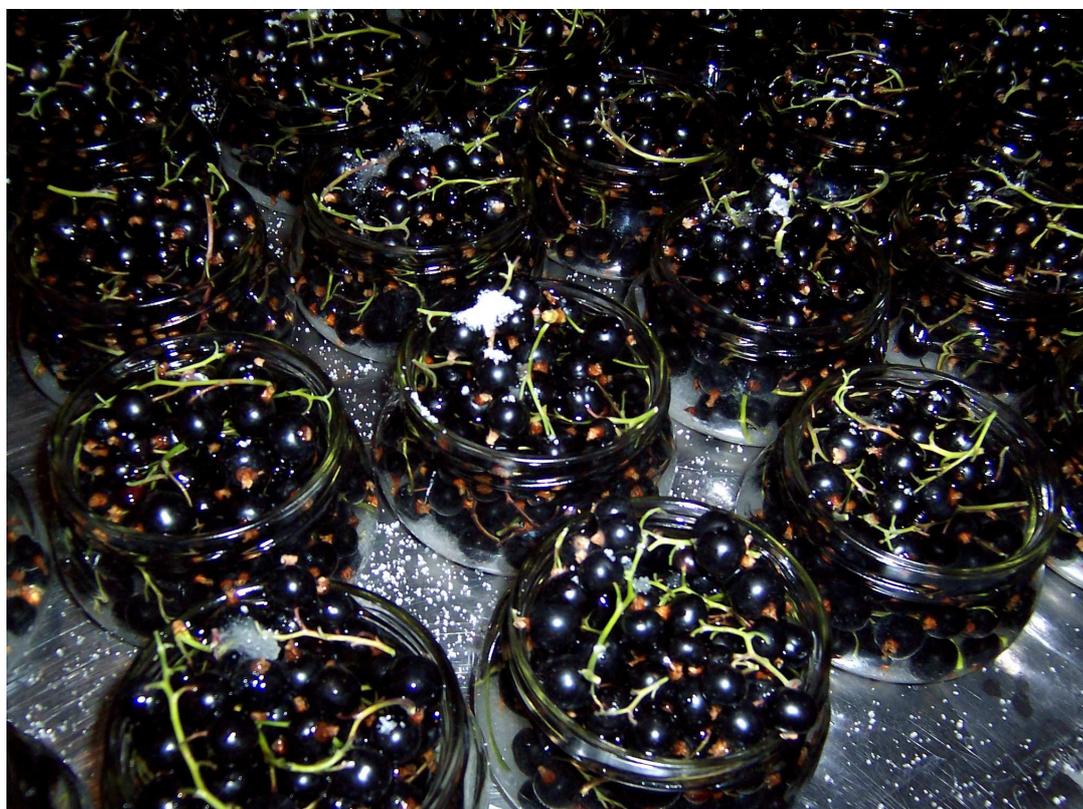


© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Aujourd'hui, nous nous sommes spécialisés dans la production et la transformation des petits fruits rouges : Cassis...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Framboises...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Conœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Fraises, Groseilles...



Bienvenue à la ferme Fruirouge



Cerises et Pêches de vigne...



Mais, il n'en a pas été toujours ainsi...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Paysans à Concéur et Corboin...

*C'est le choix de vivre au
D'un nature superbe...*



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concéur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
✉ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Que l'homme façonne, souvent en défrichant...

Ce fut l'œuvre des parents de Sylvain, Chantal et Christian, la troisième génération d'Olivier, dans les années 70...



Bienvenue à la ferme Fruirouge



Le résultat est spectaculaire, tout une époque...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
✉ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



*Mais dans Les Hautes-Côtes,
la terre reste pauvre et caillouteuse...
Ici, les sols sont sans vocation particulière, contrairement
à la plaine de la Saône ou à la Côte viticole toute proche...*



Bienvenue à la ferme Fruirouge

Céréales, bois, vigne et petits fruits se côtoient...



Chacun doit se remettre en cause, s'il veut rester vivre au pays et pouvoir en vivre... Tout en restant paysan !



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
✉ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Chez les Olivier, de génération en génération, nous avons fait ce choix.

*Avec toujours le Cassis comme toile de fond, même si au fil des siècles et suivant
l'activité économiquement porteuse, la ferme s'est transformée...*

Destin

« Adjugé ! Le coup de marteau rebondit sur la table et dans le cœur d'Hyppolite. Il réprima son allégresse en mordillant cette moustache rousse dont il était si fier.

Encore un acte à mettre dans le tiroir de la commode où pendant des années avait trôné seul, au milieu des draps neufs, le contrat de mariage. Un contrat pour lequel il avait trimé afin de pouvoir y consigner une somme d'argent au moins équivalente à la valeur du trousseau de sa future. Question d'amour-propre, mais aussi de stratégie, pour avoir droit à la parole devant la belle-famille qui voyait d'un œil malveillant leur fille unique amoureuse de ce commis de culture de l'Assistance Publique. [...]

Les temps étaient durs : le phylloxéra n'ayant pas épargné un seul pied de vigne, on survécuit en agrandissant le champ de cassis car, justement, les liquoristes de Dijon prospéraient et cherchaient des fruits. [...]

L'hiver, ils « grattaient les bourgeons » de cassis jusqu'à minuit car depuis quelque temps, un courtier les ramassait on ne savait pas trop pour quoi faire. Alors, au lieu de brûler les bois de taille, on les rapportait à la maison pour en retirer un à un, au couteau, les fameux bourgeons. [...]

Une occasion exceptionnelle se présentait : un bâtiment de ferme se vendait. De construction traditionnelle, il trônait à côté de l'église au milieu du village. [...]

Cette ferme, il l'avait eue. Aujourd'hui, il quittait la vente aux enchères victorieux, un peu grisé de cette énorme acquisition. Sûr il ne faudrait pas mettre les deux pieds dans le même sabot pour payer tout ça, mais les gars étaient forts, les filles habiles et la femme irréprochable de courage et d'économie. [...]

La ferme prospérait. Si le prix du vin avait baissé au point de ne plus payer les vendanges, on avait semé les dix-sept hectares en céréales et en pré, on avait construit l'écurie et on trayait sept vaches. [...] »

Chantal Olivier,

Extrait de Contes et nouvelles du terroir édité par l'AEAP,
Association des Ecrivains et Artistes Paysans, présente au Salon de l'Agriculture.

© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

15

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



*Comme pour beaucoup de famille des Hautes-Côtes, le Cassis
est le lien familial et social,
le petit + qui « met du beurre dans les épinards »...*

Il doit en couler un peu dans les veines des enfants du pays !



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Conœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

...Destin

« [...] Aujourd'hui, il mettait en bouteille pour la fête du pays qui aurait lieu la semaine prochaine. La porte de la cave s'ouvrit précipitamment. Le voisin, un gaillard réputé pour sa forte tête et son cœur plutôt sec, s'effondra sur le premier quartaut venu... Avec sa voiture, la seule du village, dans le grand virage de la route qui descendait à la ville voisine, il avait percuté de plein fouet celui qui, pressé comme toujours, descendait bride abattue, avec sur le cadre du vieux vélo, l'un des quatre enfants, un garçon de trois ans. Le gamin avait voltigé par-dessus le capot de la voiture pour rebondir, indemne sur l'herbe de l'accotement. Seul lui manquait un chausson retrouvé dans les roches, trois mètres plus haut. Son oncle avait été transporté sans connaissance chez le médecin de famille.

Huit jours d'angoisse suivirent. Malgré l'hospitalisation, malgré les prières d'une mère qui ne dormait plus et les espoirs fous d'une jeune femme qui allaitait un bébé de trois mois, l'accidenté mourut. Son frère restait avec deux femmes, quatre enfants à élever, deux commis à commander... sur les bras, une affaire qu'il ne pourrait jamais mener à bien.

Le vieux reprit sans mot dire un rythme qu'il avait un peu ralenti, et remit au fond de lui sa confiance en l'avenir, sur la tête du jeune rescapé. »

Chantal Olivier,

Extrait de Contes et nouvelles du terroir édité par l'AEAP.

Le grand-père Roger fit ce qu'il pu...

Disparu à son tour, ce fut « la Mère Odette » qui assura la transition, jusqu'à ce que son fils, Christian, repris la ferme...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Au revoir élevages et céréales...



Qu'en aurait pensé l'arrière arrière grand-mère Cécile ?



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Dans les années 80, les parents de Sylvain s'orientent vers les petits fruits, et plus particulièrement sur le cassis et la framboise, délaissant la vigne pour un temps...



*Et l'histoire recommence...
Par une pépinière...*



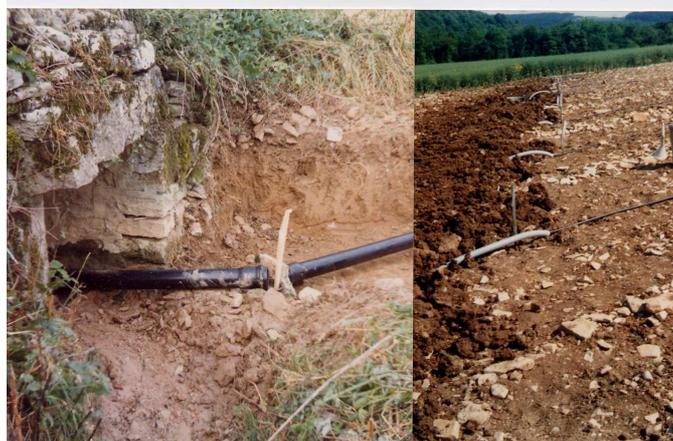
© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

*Mais dans un village sans beaucoup d'eau...
L'arrosage est difficile ! Alors ils creusent...*



*Une réserve d'eau collinaire...
Passent des tuyaux...*



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



*Aujourd'hui, toutes les plantations sont irriguées au goutte-à-goutte...
Mais quand la famille s'agrandit, les champs aussi !
Et la réserve ne suffisant plus...*



On fore... 180m en dessous Nuits-Saint-Georges !



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



*En effet la quatrième génération assure la relève...
Sylvain s'est installé en développant la transformation des
petits fruits, et Manuel sur la vigne et la framboise...*



Les petits fruits ont pu faire vivre la famille Olivier pendant 20 ans, mais au tournant des années 90, après la chute du Mur de Berlin (la Pologne est le 1^{er} pays producteur de Cassis et la Yougoslavie : la framboise) les prix s'effondrent (de 14,00F les bonnes années on passe à 1,00F le Kilo).

© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à Concéur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Les parents qui avaient anticipé... Se tournèrent vers le Tourisme : deux gîtes ruraux, un libre cueillette en saison, et un embryon de transformation (Cassis sans alcool commercialisé à la fête du village)...



Sylvain revenu à la ferme pour soutenir ses parents, décide de ne plus dépendre de la production de matière première et développe la transformation et le commerce. Notre rencontre sera déterminante...



LACROIX L'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'étable où Sylvain, 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 Concéur-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

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, Concéur-et-Corboin, 21700 Nuits-Saint-Georges. Tél. : 80.62.36.25. Visite commentée avec dégustation (20 F par personne).

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,

Mamie Odette nous laisse la ferme de famille pour prendre un appartement à Nuits-Saint-Georges...

© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à Concéur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Une nouvelle aventure commence !

Le 1 janvier 1995, la SCEA Fruirouge prend son envol...



Hiver 94-95, à la ferme les travaux s'accélèrent...



L'ancienne Grange devient la boutique : accueil, dégustation, vente...

© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

24

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

L'écurie des chevaux devenue débarras, se transforme en sanitaires et Point J pour les groupes...



L'accueil prend forme...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Conceaur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

*Tandis qu'à l'extérieur les travaux vont bon train :
assainissements, bac à graisse, à décantation...*



L'écurie des vaches devient le labo de transformation...



Bienvenue à la ferme Fruirouge

Entrez dans l'univers des Fruirouge !



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
@ Courrier électronique : ferme@fruirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fruirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Au printemps, les premiers touristes sont là...



1996 les aménagements se poursuivent...



extension d'un local de stockage des produits et création d'un bâtiment pour les emballages



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Conceaur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Les visites se développent, avec les enfants, sous forme de jeux, initiation aux goûts et au Terroir... Avec les adultes, dégustation comparative avec et sans alcool...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à *Concœur* 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Premières récompenses, et reconnaissances parmi les produits de qualité...



[BOURGOGNE]

Ferme Fruirouge : la qualité reconnue

La ferme Fruirouge, située à Concéur sur les Hautes-Côtes de Nuits-saint-Georges au cœur de la Bourgogne, cumule les honneurs et les reconnaissances médiatiques.



Isabelle et Sylvain Olivier devant leur boutique à Concéur.

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 Concéur.



Médaille d'argent au concours international des alcools de fruits à Metz pour la crème de cassis en 1998, médaille de bronze en 2002 pour la crème de framboise... (Text continues with details of awards and products)

Une histoire de famille. Dans les années 50, le grand-père, Maurice Olivier, crée la ferme Fruirouge... (Text continues with the family history)

Isabelle et Sylvain Olivier ont créé la ferme Fruirouge en 1995. Sigille d'or au concours international des alcools de fruits à Metz pour la crème de framboise 15%, en 2002 (le bronze en 1998). Sigille d'argent pour la crème de cassis 18% en 2002 (l'or en 2000). Sigille d'argent pour la crème de framboise 18% en 2002 (l'or en 1996), médailles d'argent au concours général agricole en 1996 et 1997... Autant de prix venus récompenser la qualité des produits de la ferme Fruirouge.

Fruirouge produit chaque année environ 15 tonnes de fruits. Production transformée et commercialisée à la ferme dans sa totalité par Isabelle et Sylvain sous forme de crèmes de fruits et de confitures. Toute la partie production est faite en entraide, et le matériel agricole partagé en CUMA. Depuis le mois d'avril 2002, la mère d'Isabelle travaille au commerce. L'énergie d'Isabelle et de Sylvain se concentre donc davantage sur la transformation de fruits réalisée à l'ancienne, c'est-à-dire par petites quantités, sans adjonction d'arômes, ni de conservateurs. Une part du travail s'applique à la recherche et à la création de produits nouveaux comme le Ratafia de cassis et de framboise ou encore le vinaigre de cassis et de framboise. Au total, 10 000 pots de confitures, 10 000 crèmes de fruits et 3000 boissons sans alcool sont produits chaque année.

► De la production et transformation... Sur une surface de 4,6 hectares (deux hectares de cassis Noir de Bourgogne et Royal de Naples, 1,7 hectares de framboises Roses de Côte d'Or et Lloyd Georges, 30 ares de groseilles Versaillaises, 30 ares de fraises Surpêches des Halles, 30 ares de pêches de Vigne et de cerises Montmorency), la ferme

auxquels on peut ajouter la fabrication de fruits à l'eau de vie, de vinaigres et de ratafias. **► ... A la commercialisation** Si 60% des ventes sont effectuées à la ferme, 20% ont lieu sur les salons de producteurs (comme Paris Fiermier), 15% en épicerie fine et en restauration et 5% à l'exportation (Japon, États-Unis).

« Aujourd'hui, on peut dire que notre exploitation est vraiment stable » déclarent Sylvain et Isabelle. Malgré leur succès, ils tiennent à garder comme éthique la qualité à une échelle artisanale : « Nous ne recherchons pas la productivité, mais la stabilité, la qualité ». Ceci, jusqu'à refuser des contrats pour Fauchon, Hédiard, Carrefour... Muriel GAUCHET

Le Bien Public 1996

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 laurier d'or européen 1996 pour la crème de framboise sans alcool et les confitures de framboise et cassis.

Justes récompenses pour Isabelle Maire et Sylvain Olivier, 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.

Il se lance 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 ancestrales.

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 Concéur, 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.

Dimanche 16.04.00 • PAGE 16

Nuits-Saint-Georges WEEK-END À LA FERME « Fruirouge », l'or de la liqueur artisanale

De délicieuses confitures à vous en lécher les doigts... (photo G. Duvernet)

A MAISON OLIVIER DE CONCEUR que les amateurs de produits artisanaux connaissent bien : des confitures pour fruits, ses jus et sirops et produits artisanaux, ont de voir attribuer la médaille d'or au concours des alcools et liqueurs de Metz avec sa « Liqueur de cassis ». Fruirouge ouvre ses portes ce week-end pour vous souhaiter la bienvenue à la Ferme, afin de vous faire déguster sa production. Vous pourrez goûter encore aujourd'hui dimanche, jusqu'à ce soir 19 heures, les délicieuses confitures de la maison (Groseilles, sauternes, cassis, groseilles) ainsi que les délicieuses liqueurs et alcools élaborés à partir de la production locale.

FERME FRUIROUGE À CONCEUR

Encore deux médailles pour Sylvain et Isabelle

Déjà récompensée en 1996, 1998, 2000 et 2002, la ferme Fruirouge de Concéur et Corboin, a fait cette fois et 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 les 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 vignes...). Une production dont la liqueur de framboise est le fleuron, tout aussi renommés.

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

Lundi 5 avril 2004

LE BIEN PUBLIC

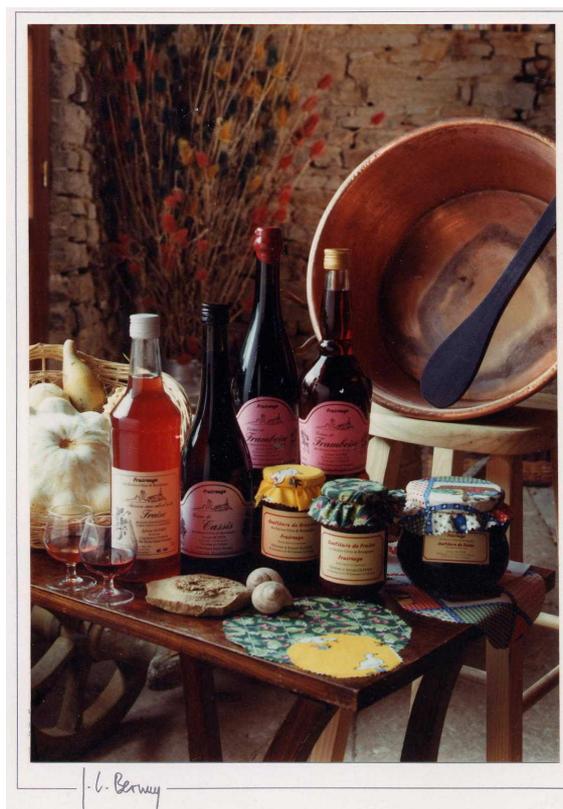
1996, 1998, 2000... Consécration pour la Crème de Cassis, confirmée en 2002 puis 2004 et 2006 avec la Framboise...



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
 à Concéur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
 Tél. : 03.80.62.36.25 - Télécopie : 03.80.62.36.19
 @ Courriel électronique : ferme@fruironge.fr
 Site Internet : www.fruironge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

Entre temps, la gamme des produits s'est agrandie...



La petite famille aussi !



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à Concaeur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

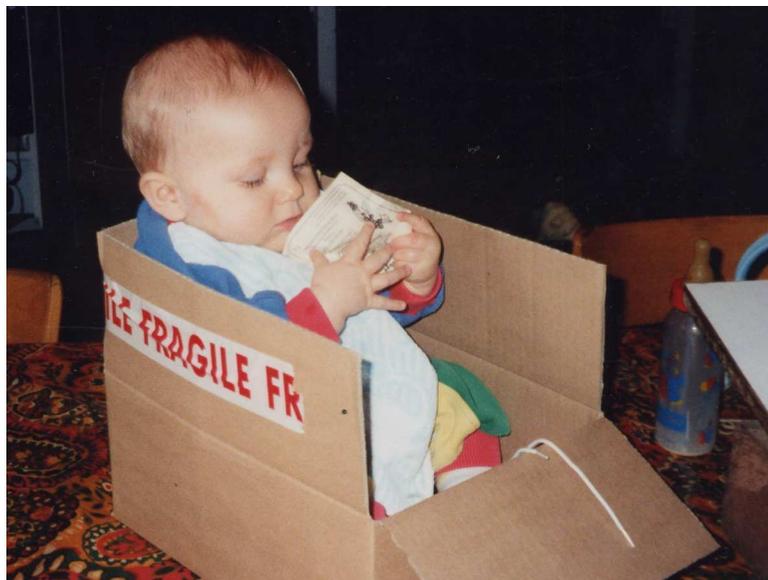
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

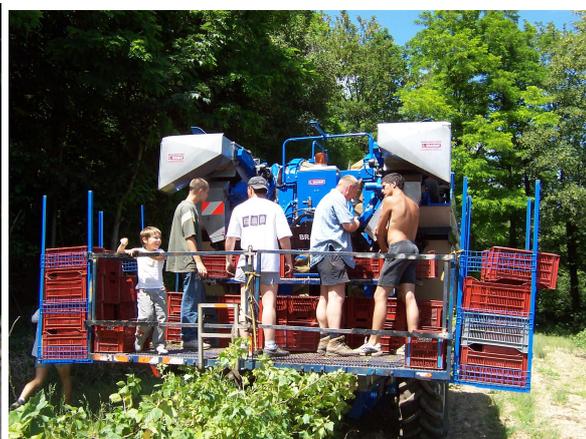
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge

*Et une cinquième génération !!!
Deux petits garçons déjà très intéressés...*



peut-être seront-ils un jour eux aussi Paysans à Concéur !



L'histoire est à suivre...

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 de commentateur, Sylvain Augier, des cameramen, des énigmes culturelles, des épreuves sportives... La Carte aux Trésors se pose en Côte-d'Or. Le secteur ? Nous le découvrons lors de la diffusion en août prochain. Aussi, si début juin, un oléobus, équipé comme un robot, vient vous coller son mini-sous le nez, renseignez-le, vous participerez 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.

Nouvel envol : l'été 2003 avec...

☺ chez Isabelle & Sylvain OLIVIER
✉ à Concéur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19
@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr
🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Encore Merci !
et bonne continuation.
La Production

LA CARTE
AUX
TRÉSORS

Adventure Line Productions
47, rue de l'Est
92100 Boulogne Billancourt
France

4040
T I : (33) 1.47.12.41.00
Fax : (33) 1.47.12.41.35
carteauxtresors@expand.fr

Cette émission grand public diffusée à 20h50 sur France3 nous fera connaître dans toute la France et ses pays limitrophes, même un peu plus loin grâce au satellite !

19 août mardi	6.00 EURONEWS 96084	18.25 QUESTIONS POUR UN CHAMPION 3894513 Jeu animé par Julien Lepers	19.55 LE FABULEUX DESTIN DE... 2702451 présenté par Isabelle Giordano Morceaux choisis Météo et Météo des plages	20.30 TOUT LE SPORT 68451 L'actualité sportive, en direct
	7.00 DÉCROCHEZ VOS VACANCES 56242 Jeu animé par Stéphane Basset et Faustine Bollaert	18.50 LE 19-20 3064906 par Christophe Poulain		20.40 LE JOURNAL DES JOURNAUX 7715906 Les informations régionales
	8.00 TO3 21180345 Tom et Sheenah ; Les Jules ; Cédric ; Titeuf ; Princesse Shéhérazade ; Alix ; Tom-Tom et Nana			
	10.45 REMINGTON STEELE Série américaine Dans le caviar jusqu'au cou 3906703 avec Pierce Brosnan Bingham Perret, le fils gâté et maladroit d'un importateur de caviar, tente de faire des affaires sans papa. Mais, bientôt, il doit	20.55 La Carte aux trésors 4289703 JEU ANIMÉ PAR SYLVAIN AUGIER - PROPOSÉ ET PRÉPARÉ PAR CHRISTOPHE COSSÉ		
		La Côte-d'Or - Pouilly-en-Auxois et Saint-Jean-de-Lozne : 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, dont les activités phares sont l'agriculture, l'élevage et, bien sûr, la viticulture, créées au Moyen Age par les moines cisterciens. Invité : Philippe Alexandre, journaliste et chroniqueur		
		Enigme 1 : « La crème de Sylvain n'atteint pas le degré ». Les candidats partent aux environs de Marey-lès-Fussey, en quête d'un producteur de cassis, le seul à élaborer de la crème de cassis sans alcool. Enigme 2 : « Confessez-vous à l'aumônier des bateliers ». Direction Saint-Jean-de-Lozne, l'un des plus grands ports fluviaux de France, où Elisabeth et Régis doivent trouver le ministre du culte des mariniers, à bord du Saint-Christophe. Enigme 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 Bussière ». 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 péniches de Saint-Jean-de-Lozne. 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 paniers garnis des produits du terroir, il suffit de répondre à deux questions. Vous pouvez jouer sur votre téléphone portable en composant le 61303 (0,35 euro + prix SMS), avec votre téléphone classique en faisant le 3245 (0,34 euro/mn), ou par Internet : www.france3.fr		

Il y aura avant, et après...

© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à Conceaur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Monique (la maman d'Isabelle) nous avait déjà rejoint l'année précédente, pour nous aider au commerce et à l'étiquetage... fille et petite fille de commerçants à Dijon, elle avait repris la Boucherie familiale avant de passer la main n'ayant pas de relève derrière elle : ses enfants ne voulaient pas être dans le commerce ! Isabelle et Antoine sont ici aujourd'hui et son autre fille Laure est coiffeuse !!!



© chez Isabelle & Sylvain OLIVIER

✉ à Concaeur 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

☎ Tél. : 03.80.62.36.25 - 📠 Télécopie : 03.80.62.36.19

@ Courrier électronique : ferme@fuirouge.fr

🌐 Site Internet : www.fuirouge.fr

Bienvenue à la ferme Fruirouge



Suite au « boum » de la Carte aux trésors, c'est au tour d'Antoine (le frère d'Isabelle) d'intégrer l'équipe ! Et plus spécialement à la fabrication des confitures... avec une formation de pâtissier, c'est un atout de choix !



La gamme des produits va encore s'agrandir, et la famille aussi !!! Angélique (la cousine d'Isabelle) quitte sa Provence natale et rejoint la famille Fruirouge en février 2006.

...

La famille Olivier s'est élargie, chaque génération a amené sa pierre à l'édifice... mais le souvenir du « Polite », l'arrière-grand-père Hyppolite ayant acheté la ferme, reste très présent à la ferme, entretenu par les photos jaunies et les anciens (voisins, amis, famille...) !

