

Les Vergers de Vielcroze

Plein fruit !

Au cœur du Périgord noir et de sa kyrielle de monuments emblématiques, a éclos en toute discrétion une petite entreprise qui place au premier rang de ses exigences l'authenticité des saveurs. À partir des fruits produits directement sur sa propriété, Estelle Lefranc concocte des sorbets et d'autres succulentes spécialités.

Si la plupart de ses marchés gourmands sont maintenant parfaitement balisés, ses restaurants amplement signalés au regard, le Périgord recèle encore quelques refuges du goût, aptes à faire saliver hors des cartes quadrillées du tourisme. Nichés au creux d'un court vallon, par-delà la silhouette trapue du château de Castelnaud et les coquilles géantes de l'Écomusée de la Noix, les Vergers de Vielcroze relèvent indéniablement de cette catégorie de perles rares.

Des convictions écologiques revendiquées

Un chapelet de virages, semés sur une route champêtre qui fleure bon les chênes verts et les falaises alentour, protège de ses sinuosités le paradis fruitier d'Estelle et Sylvain Lefranc. La passion qu'Estelle déclame pour son activité artisanale se diffuse dans ses produits, fruits ou produits dérivés des fruits, d'un accès plus facile pour les consommateurs sur les marchés environnants, dans des fermes de producteurs, que sur les trois hectares de la propriété. « J'adore vraiment ce que je fais. Je ne peux pas rêver mieux que de vendre des glaces dans la belle région où je vis. » Car il est bien là, au cœur de cette profession de foi à la touchante simplicité, l'original savoir-faire d'Estelle Lefranc, au-delà de la vente directe des fruits : la conception de sorbets qu'elle décline à toutes saveurs.

Quand la législation impose aux producteurs industriels un minimum de 29 % de purée, sirop ou jus de fruits pour confectionner des sorbets, Estelle pousse la satisfaction des papilles jusqu'à l'incorporation de purée « plein fruit » dans ses créations, à une proportion qui peut atteindre 65 % ! Comme garantie d'un savoureux hommage à la matière première, difficile de faire mieux. Et bien sûr, cette sincérité ne se conçoit pas sans éthique environnementale. Culture en pleine terre sur butte paillée, fumure biologique, engrais verts, désherbage et cueillette manuels, les récoltes ne dérogent jamais aux principes « bio », même si les Vergers de Vielcroze n'en ont pas la certification. Nul conservateur, nulle trace de gomme de caroube (agent stabilisant traditionnel), les fruits règnent sans concurrence dans les sorbets d'Estelle, mais aussi dans ses confitures ou ses confits de fleurs (acacia, pissenlit, sureau...), choyés selon d'immuables principes d'excellence écologique. La transformation se déroule sans intermédiaire dans le laboratoire de la ferme, ce qui est très rarement le cas chez les glaciers, dans la mesure où ils ne produisent pas leurs propres fruits. Estelle contrôle donc toute la chaîne de sa production, c'est aussi là l'assurance d'une transparence dans la qualité.

Explorer les alliances de saveurs

Elle abandonne définitivement son métier d'horticultrice en 2011, pour s'installer sur cette langue de terre, où le couple avait déjà planté dès 2007 toutes sortes d'espèces fruitières. Estelle elle-même n'est pas une fleur de salon, elle ne s'épanouit que « dehors,

à gratter la terre ! ». Des « petits fruits rouges » (groseille, framboise, mûre, cassis...) aux « gros fruits blancs » (pêches et brugnons de vigne, prunes, pommes, poires...), tout semble naturellement resplendir sous le soleil de Castelnaud-la-Chapelle et la douce conviction d'Estelle. Certains fruits, comme la pomme ou le coing, ne dédaignent pas s'acoquiner avec d'autres exigeantes productions, miel, vanille, même safran, tant que la coopération se noue avec des artisans locaux sensibles aux mêmes valeurs.

Ce travail de proximité se retrouve aussi dans la vente des sorbets. Outre sa présence sur les marchés, Estelle travaille en symbiose avec des collègues agriculteurs, qui se regroupent en boutiques associatives. Elle fait confiance aux méthodes innovantes qui mettent en exergue les denrées locales, comme certains sites dédiés à la vente par internet de produits fermiers. Estelle est en cela représentative d'une nouvelle génération de producteurs artisanaux, prêts à susciter des formes de relation alternatives avec le consommateur, dans le respect des rapports entre l'homme et la nature. « Ici, nous vivons au rythme des saisons et des récoltes. L'authenticité de nos produits en dépend. » Ce pacte tacite est devenu la marque de fabrique des Vergers de Vielcroze, et probablement le gage de leurs succès à venir.

Hervé Brunaux