La Cour d'Orgères
MAÎTRE ARTISAN CONFITURIER

Laissez-vous surprendre, la confiture est un art !

LA CONFITURE ENTRE DANS LA COUR DES GRANDS

Convaincues que la création de confitures est un véritable mode d'expression, les Maîtres Artisans Confituriers de La Cour d'Orgères perpétuent un savoir-faire familial de plus de quarante ans en repoussant sans cesse les limites de la créativité culinaire. Passionnées par le goût, Marie-Charlotte et Vérène Indekeu réinventent la confiture à travers des recettes surprenantes qui subliment les fruits en toute originalité.

Bien plus qu'une simple gourmandise à tartiner, la confiture devient alors un met subtil et raffiné, qui trouve sa place dans de nombreuses recettes sucrées ou salées, quotidiennes ou gastronomiques. En verrines apéritives, en accompagnement de viandes, de fromages ou de produits de la mer, la confiture se cuisine désormais à toutes les sauces !

DES CONFITURES HAUTE COUTURE

Avant de conquérir les cuisines de grands chefs, La Cour d'Orgères s'est fait connaître depuis plus de quarante ans dans toute la Bretagne pour ses confitures, ses gâteaux, ses glaces et ses produits artisanaux aux saveurs incomparables.

Les confitures artisanales de La Cour d'Orgères apparaissent sur les marchés de Bretagne en 1976, l'année de la grande sécheresse. Devant la pénurie de lait de chèvre, Margareth et Pierre-Jan Indekeu tentent de diversifier leurs productions et renouent avec un savoir-faire traditionnel pour créer des confitures savoureuses. Le succès est immédiat, et ne se démentira pas. Depuis, les secrets de cuisson ont été transmis de père en filles, et les confitures sont toujours cuites à découvert, en petites quantités, dans un chaudron de cuivre rouge. Les fruits sont remués avec un écumoire et une cuillère en bois de hêtre, sans ajout de colorant et de conservateur et avec un minimum de sucre.

L'autre secret de fabrication de La Cour d'Orgères se trouve au cœur même des fruits. L'extrême attention portée à la sélection des ingrédients mène Vérène Indekeu sur les routes de France pour dénicher les meilleurs producteurs, saison après saison. Les figues viennent de Solliès, les abricots du Roussillon, les citrons de Menton, les clémentines de Corse et les mirabelles de Lorraine.

Mais si Vérène sait perpétuer les secrets de fabrication qui ont fait la renommée de La Cour d'Orgères, elle se fait désormais connaître dans toute la France pour son talent à composer des accords originaux à travers des recettes uniques. Confirmée Maître Artisan Confiturier de France en 2018, elle réinvente la confiture et en propose différents usages, créatifs, originaux et gourmands.

QUELQUES RECETTES EXCLUSIVES À DÉCOUVRIR SUR LE BLOG

www.lacourdorgeres.com/le-blog

En recettes sucré-salé, la confiture se cuisine désormais de l'apéritif au dessert !

Apéritif gourmand

- Roulés de blé noir, saumon fumé et **Ecume des mers** (gelée de muscadet, d'échalotes et aux algues)
- Mini cakes apéro confiture de **groseilles** et roquefort
- Tapas charcuterie, fromages et confitures
- Cuillère apéro Filet de rouget, lait de coco, **Explosive** (confit de mangues au piment d'Espelette)

Entrées créatives

- Blinis saumon fumé chantilly **Passionnément**
- Toast au fromage de chèvre, confiture de **figues** et fruits secs
- Cookies salés au fromage de brebis et confiture de **cerises noires**
- Verrines de magret de canard à la confiture d'**abricots**

Desserts raffinés

- Pudding de chia au lait de coco, confiture **Elixir** et fruits exotiques frais
- **Coeur grenadine** en verrine façon cheesecake
- Gâteau de crêpes à la **gelée de framboises** et chantilly
- Cheesecake citron vert **Passionnément** sans cuisson

LA COUR D'ORGÈRES EN DATES

1973 : Margareth et Pierre-Jan Indekeu s'installent à la ferme de la Cour à Orgères (Ille-et-Vilaine), et commencent à vendre des fromages sur les marchés.

1976 : Face à la pénurie de lait de chèvre due à la sécheresse, ils développent avec succès le commerce de confitures maison.

1986 : La famille s'installe à Saint-Pierre-Quiberon et l'épicerie fine « La Cour d'Orgères » se fait connaître pour la qualité de ses produits.

2002 - 2009 : Vérène et Marie-Charlotte intègrent l'affaire familiale et développent de nouvelles gammes insolites et audacieuses. L'entreprise grandit et se positionne sur un marché artisanal haut de gamme.

2010 - 2017 : Les deux sœurs reprennent les rennes de l'entreprise et ouvrent les boutiques de Vannes, la Trinité-sur-Mer, et Port Maria à Quiberon.

2016 : Vérène devient Maître Artisan Confiturier et lance la tendance de la confiture à cuisiner.

2017 : Inauguration de la boutique de Nantes

2018 : Vérène est à son tour intronisée Maître Confiturier de France par la confrérie des maîtres confituriers de France et l'ordre culinaire international, 1er prix au concours des confitures insolites (Brin de soleil et Elixir), collège culinaire de France

2019 : Inauguration de la boutique saisonnière du Crouesty

LES CRÉATIVES

Les Audacieuses
La créativité à l'état pur

Toute l'inventivité des sœurs Indekeu se retrouve dans ces assemblages de saveurs inattendues, aux textures fondantes et aux couleurs éclatantes. Au côté des collections éphémères inspirées par les rencontres et la saison, les grands succès de la marque bretonne se nomment *Cœur de Breizh* (pommes, caramel, beurre salé), *Pinacotonka* (ananas, coco et fève Tonka), *Cœur grenadine* (ananas, goyaves, fraises), *Elixir* (poires, ananas, passion, gingembre, vanille).

Les Sucrées Salées
Un autre regard sur la confiture

Un confit de mangues au piment d'Espelette se cuisine en verrine de crevettes. *Ecume des mers*, notre confit de Muscadet aux algues et aux échalotes sera idéal en accompagnement d'huîtres, saumon fumé ou fromages à pâte molle. Fondante et parfumée, notre *gelée au café Caron* se marie à merveille sur des toasts au foie gras, façon capuccino.

Les Malicieuses
Des purs délices

Les gourmands fondent de plaisir devant la confiture de lait au beurre salé, la confiture de Châtaignes d'Ardèche, le caramel crémeux au beurre salé ou les miels de Bretagne... Tartinés sur des tranches de pain et des crêpes bretonnes ou en accompagnement de glace à la vanille, de fromage blanc mais aussi de toasts de foie gras ou de viande blanche, ces confitures promettent de grands moments de dégustation...

Les Voluptueuses
Le fruit, rien que le fruit

Dans ces gammes plébiscitées par les gourmets qui veulent garder la ligne et les diabétiques, le sucre est remplacé par du fructose, naturellement présent dans le fruit. Le goût est encore plus intense, avec une texture onctueuse et un taux de sucre très bas. Alors, fraises-rhubarbe, cerises noires-griottes, ou mangues-passion ?

LES INTEMPORELLES

Les Intemporelles

La quintessence du fruit

Les recettes classiques et incontournables de confitures de fraises, de framboises, de figues violettes, d'abricots ou d'oranges sont transcendées par un savoir-faire reconnu et récompensé par de nombreux prix. Plus exotiques, les confitures d'ananas, de mangues, de goyaves roses et de fruits de la passion séduisent les palais les plus exigeants.

Les autres gourmandises

Gâteaux & glaces

Dans la pure tradition de la maison, La Cour d'Orgères continue de proposer un financier aux amandes et un gâteau breton dont les recettes sont tenues secrètes, des caramels au beurre salé... Pendant tout l'été, bretons et vacanciers viennent aussi déguster les célèbres glaces de la Cour d'Orgères, qui font désormais partie du patrimoine gastronomique de Saint-Pierre-Quiberon, La Trinité-sur-Mer et Vannes.

UNE PASSION PARTAGÉE

Les Ateliers pour les particuliers & les Événements corporate

Afin de transmettre une certaine idée de l'art de vivre et du goût, La Cour d'Orgères propose régulièrement des ateliers, des dégustations et des animations autour de la confiture. En famille, entre copines ou entre collègues, venez apprendre à cuisiner la confiture à travers des recettes faciles qui risquent fort d'époustoufler vos convives !

Renseignement sur le site internet.

La Cour d'Orgères online

Le site www.lacourdorgeres.com propose non seulement une boutique en ligne sur laquelle commander les produits de la maison et se faire livrer confitures et coffrets cadeaux dans le monde entier, mais aussi un blog de recettes innovantes. Vérène Indekeu y poste chaque mois ses coups de cœur culinaires, avec des idées simples, festives et étonnantes.

L'ENTREPRISE

Un savoir-faire récompensé

1993 : Diplôme d'honneur de la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or pour l'excellence de ses confitures.

1994 : Concours des Maîtres Artisans confituriers de France : Médaille d'Argent de la ville de Paris au Salon International de La Confiserie pour la Framboise Sauvage. Chevalier « Honoris Causa » de l'ordre des Maîtres Confituriers de France.

2004 : Concours des Maîtres Confituriers de France : Confiture d'Argent au salon International de la Confiserie pour la confiture d'Orange. Grand ambassadeur de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France.

2005 : Trophée de la Gastronomie Bretonne : Médaille d'Or pour la confiture d'Oranges. Médaille d'Argent pour la confiture de Framboises Sauvages.

2006 : Trophée de la Gastronomie Bretonne : Médaille d'Or pour la confiture de Mangues et la confiture de Griottes. Officier de bouche de la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or. Oscar du Jeune entrepreneur pour l'export.

2016 : Titre de Maître Artisan Confiturier décerné par la Chambre des Métiers.

2018 : Concours des confitures insolites: 1er prix pour Brin de soleil et Elixir, producteur artisan de qualité au Collège Culinaire de France.

Les 5 chiffres clefs

2 million d'euros de chiffre d'affaires en 2018 soit +7% par rapport à 2017

7 boutiques, dont une saisonnière

300 points de vente dans toute la France

40 parfums au catalogue

6 confitures éphémères par an

LES POINTS DE VENTE

La Cour d'Orgères a six boutiques en Bretagne Sud, à Quiberon, Saint-Pierre-Quiberon, La Trinité-sur-Mer, Vannes et une nouvelle boutique saisonnière au Crouesty, ainsi qu'une à Nantes qui propose de nombreuses séances dégustations.

Le réseau de revendeurs compte près de 150 points de vente en France parmi lesquels on peut citer La Grande Epicerie de Paris, la Maison Plisson, les Galeries Gourmandes... Plusieurs restaurants bretons, dont l'Hôtel Sofitel Quiberon Thalassa, proposent également les confitures de La Cour d'Orgères.

Boutique de Port Maria
26 rue de Port-Maria
56170 Quiberon

Atelier vente directe
Pôle Artisanal Plein Ouest
56170 Quiberon

Boutique épicerie fine
156 rue du Général de Gaulle
56510 Saint-Pierre-Quiberon

Boutique épicerie fine
2 cours des Quais
56470 La Trinité-sur-Mer

Boutique épicerie fine
26 Rue Saint Vincent
56000 Vannes

Boutique épicerie fine
18 rue de la Fosse
44000 Nantes

NOUVEAU : Boutique épicerie fine
7 Place des Huniers Port Le Crouesty - 56640 Arzon

E-shop : www.lacourdorgeres.com

Relations Presse :

Accord Tonique - Véronique Dahan
Tél. 06 15 07 90 17
vdahan@accord-tonique.com