

SAINT-MARTIN-LA-SAUVETÉ gastronomie

Dis grand-mère, des produits faits maison



*Florence Rolland commercialise ses produits tous les jeudi à la ferme de Saint-Pulgent.
Photo Nadine BERNET*

Florence Rolland, originaire de l'Aube en Champagne, s'est installée dans le village de Saint-Martin-la-Sauveté en 2008. Proche de sa grand-mère, elle a appris en sa compagnie le goût des produits du terroir fait maison.

En 2012, Florence, après quelques formations, notamment sur les normes alimentaires, a décidé de développer cette passion en créant une entreprise, dont le but est de fabriquer et de commercialiser ses propres produits.

Installée dans le hameau de Saint-Pulgent, Florence a commencé par planter des arbres fruitiers, des plantes aromatiques et des fleurs, puis elle a aménagé un laboratoire déjà existant sur la ferme afin d'y réaliser la transformation de ses récoltes.

Elle est aussi en permanence dans la recherche d'améliorations, et dans la création de nouveaux produits.

Par ailleurs, afin de mieux apprivoiser ses plantations, elle s'exerce à les reconnaître et à les cuisiner lors de stages. En effet, il peut être dangereux de cuisiner des plantes que l'on ne connaît pas.

Florence distribue ses produits aux saveurs classiques ou insolites, tels que miel, confitures, sirops, confits, pâtes de fruits, sorbets, cuvées festives, et chutneys, dans son point de vente, à la ferme à Saint-Pulgent, ouvert tous les jeudis de 17 h 30 à 19 h 30, et dans des points de vente de produits fermiers régionaux (Saint-Germain-Laval, Saint-Just-en-Chevalet, Cervières, Le Mayet-de-Montagne) et avec des commandes en lignes au drive bio de la Talaudière. Enfin, elle participe également à des marchés spécifiques du terroir et/ou de Noël.