

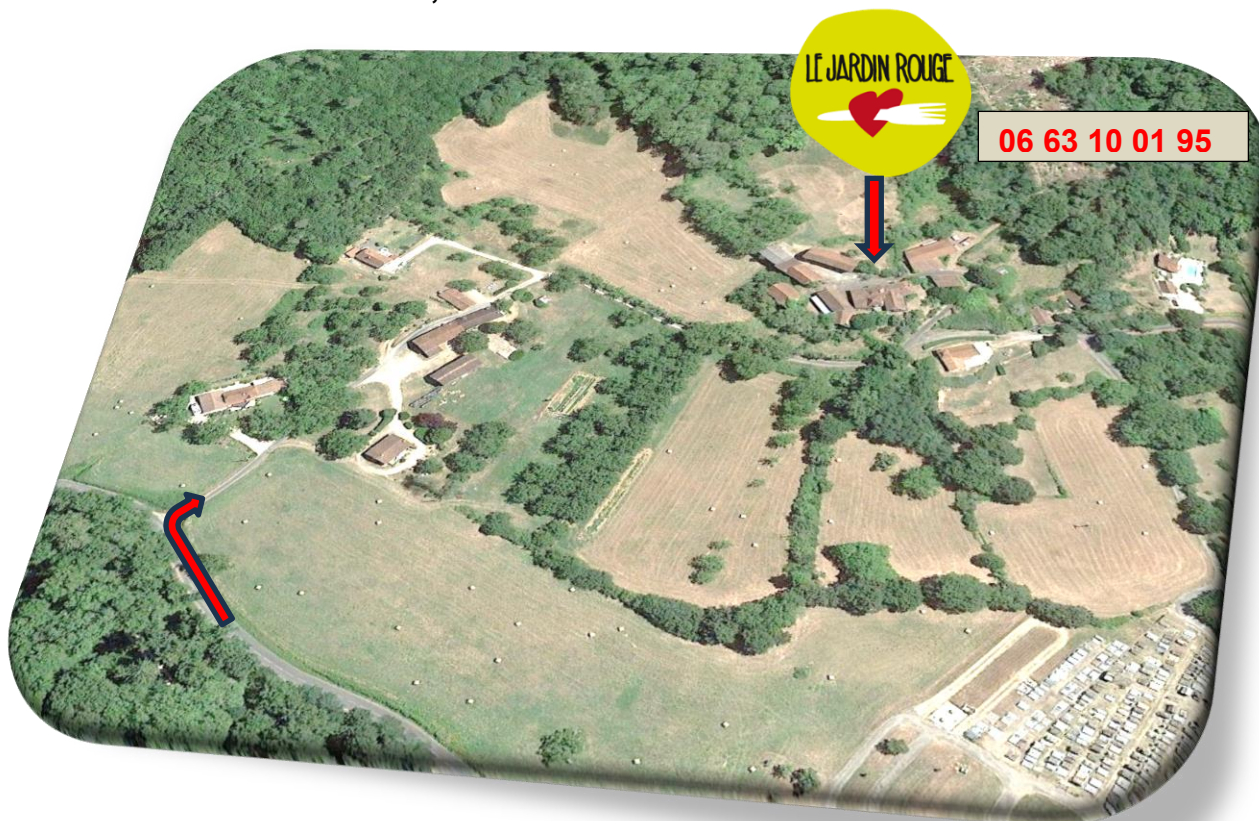


# Visite au Jardin rouge



Fin octobre, je viens à la rencontre d'IZA et de ROMAIN.

Je prends la route en direction de : « Sainte Mondane », longe le cimetière, roule encore quelques 300 mètres puis, subitement, je distingue un petit panneau sur ma droite. C'est bien à cette intersection que je me dois de tourner en direction de :  
« Lauvinerie », lieu-dit en sortie de la commune de GROLEJAC.



IZA et ROMAIN, je les connais bien. Ils me sont fidèles depuis plusieurs saisons, sur le marché de GROLEJAC. Ils y bravent, à mes côtés et ceux de JACKY, les difficultés rencontrées pour le lancement d'un nouveau marché...

Vous avez, durant la saison d'été, croisé leur enseigne sur ceux de DOMME, GOURDON et CARSAC-AILLAC.

Le site internet :

<https://www.lejardinrouge.fr>

1/6

Leur volonté commune est de réussir dans le secteur dénommé « L'agriculture paysanne ». Cette activité, vouée à la « biodiversité », ne doit pas demeurer confidentielle.

Je me dois de les faire connaître et d'en assurer le partage avec les **Groléjacois et les communes limitrophes.**

### Les PRÉSENTATIONS :

« Il y a longtemps déjà, nous nous étions amourachés du Périgord. Nous venions goûter à la Vézère ou à la Dordogne en été, quand il faisait trop chaud en ville...

*Nous avons, tous les deux, des métiers que nous aimions. Puis réflexions particulières, puis réflexion globale, puis Covid et...passage à l'acte après 2 ans de maturation.*

### C'est à GROLÉJAC

*que nous investissons un lieu magique avec une volonté, paradoxalement modeste et présomptueuse, d'y entretenir un petit coin de biodiversité puis, d'en sortir de bonnes recettes à vous faire déguster.*

Convivialité à la ferme



C'est en février 2021 que l'aventure commence. Ils décident de se lancer sur des produits, dits de : « **conserverie** ». En effet, vous ne trouverez pas de légume, à la vente, au **Jardin rouge**. Le fil conducteur de l'activité se résume à une délicate transformation des produits du jardin en : « produits cuisinés » proposés en bocaux et bouteilles.

## Des tartinades et des condiments

Caviar de carottes  
Au gingembre

Tartinade courgettes  
Et curry

Compotée de tomates  
A l'orientale



## Pesto de Kale Et noix



Après cette première énumération des produits phares de leur production, **Isabelle** intervient. Elle souhaite m'expliquer l'orientation délibérément choisie qui identifie leurs productions.

« Dans le Périgord beaucoup de petites entreprises familiales proposent d'excellents produits issus du terroir.

**Les dérivés de l'oie et du canard sont présents, en grand nombre, sur les étals et dans les fermes. D'excellents artisans en maîtrisent la transformation au travers de leur savoir-faire. »**

Pour sortir de ce stéréotype, **Isabelle et Romain** ont opté pour des préparations goûteuses, apportant nouveautés et dépaysements.

Faciles à emporter, pouvant être consommées à l'apéritif, lors d'un Pique-nique, en entrée de repas ou pour garnir des assortiments durant une réunion familiale, professionnelle ou associative.

A ces « **Tartinades** » les **soupes, confitures, condiments, pâtes ou chutneys** viennent enrichir la gamme des produits proposés.

L'engagement écologique conduit aux pratiques de l'agriculture paysanne. Il faut travailler avec la nature et non contre elle !

Maintenir la fertilité des sols et privilégier la biodiversité :  
Aucun entrant ou traitement chimique de synthèse n'ont de place au **jardin rouge**

## Des labels certifiés



## Des soupes



Soupe d'Été :  
Courgettes, Basilic et  
Menthe



Soupe Glacée :  
Tomates et Basilic



Soupe Indienne :  
Légumes mixés  
Et Épices

D'autres variantes, selon  
les récoltes, peuvent être  
disponibles

# Des séries limitées

**CONFITURES**  
De pêches aux noix  
De figues au noix  
De prunes d'ente

**GELÉES**  
De coings  
De pommes

**Figues confites**  
Pâte à tartiner aux noix  
Pâte de coing



La liste présentée dans cette rubrique n'est pas exhaustive. En fonction des récoltes de fruits et des autres gourmandises, **Isabelle et Romain** concoctent ce qu'ils appellent :  
« **Les séries limitées** ».  
Préparations personnalisées, en fonction du surstock disponible au jardin ou sous les serres.

Ainsi est-il possible de disposer, en fonction des récoltes : d'une l'huile de noix, de variétés différentes de confitures, de soupes ou d' épices.

Le **jardin rouge** vous invite aux voyages, en raison des épices et aromates spécifiques à : l'Inde, La Grèce, Le Moyen-Orient ou la Thaïlande, qu'ils cultivent au jardin. Symboles de la richesse des traditions culinaires du monde.

## A présent... parlons avenir

Comme nous venons de le découvrir, **Isabelle et Romain** cuisinent exclusivement les fruits, légumes et aromates issus de la « **pleine terre** ».

Les cultures grandissent au jardin ou sous serres, pour récolter de beaux produits d'avant-saisons.

Les semences sont celles de l'année précédente, récoltées et conservées par leurs soins.

Le **cycle complet** se fait à la ferme : du **potager** jusqu'au **labo**.  
Selon **Isabelle**, nous sommes dans le principe : « **De la graine au bocal** » !

**Autant dire que le bilan carbone des conserves est extrêmement bas.**

# Année 2024, la transition !

Pour **Isabelle et Romain**, une évolution progressive et réfléchie est désormais à envisager.

Le lieu offre des bâtiments annexes qui pourraient accueillir, à terme, des activités dédiées en complémentarité du concept actuel.

Stratégiquement proche de l'habitation, cette métamorphose des lieux, n'a-t-elle pas déjà commencée ?

**Courant 2023**, un laboratoire dans l'une de ces bâtisses a été installé, ne nécessitant qu'une simple adaptation du local mais... de lourds investissements en outils spécifiques.



## **Ce laboratoire professionnel répond aux normes européennes**

Il regroupe des outils de découpes, de mixages, des gros feux et des marmites. Un appareil à mise sous vide, ainsi qu'un autoclave, viennent compléter l'installation.

Le respect des consignes d'hygiène et de sécurité est rigoureusement observé.

**Romain est titulaire d'un certificat d'aptitude à l'usage de l'autoclave.**

Grâce à sa conformité, le laboratoire devrait pouvoir être proposé à la location **dès 2024**. Toutefois, il sera impératif que le contrôle de l'autoclave reste sous l'autorité de **Romain**.

**La production** disponible à l'année sur le site : <https://www.lejardinrouge.fr> ou sur les marchés estivaux, va **en 2024**, être progressivement envisagée **directement à la ferme**.

Les permanences, précisant les jours et heures de fréquentations du public, sont à l'étude.

Pour concrétiser ce projet, il est impératif d'aménager un local de réception et une aire de stationnement.

Non opérationnelle actuellement, cette éventualité est inscrite dans le plan d'évolution à moyen terme.



# Isa et Romain, vos vies d'avant ?

**Iza SCHARFF** : Chanteuse de samba pendant 25 ans avec de multiples casquettes dans la culture.

Son goût pour le jardin vient de son enfance rurale dans le Poitou, des grands-parents et des parents qui jardinent et cuisinent merveilleusement bien.


**Romain FAUGERON** : est graphiste de métier, clarinettiste de passion, il devient peu à peu paysan, par conviction, par nécessité, par cohérence.

**Romain continue, parallèlement, son activité de graphiste. Enregistré sur la commune de GROLÉJAC**, vous pouvez y retrouver ses coordonnées sur le bulletin municipal de la commune, dont :

**LE SITE INTERNET**

<https://www.graphikarbre.com>

et le téléphone : **06 63 10 01 95**



« Dites-nous, Iza et Romain, connaissez vous quelqu'un qui commercialise des moustiques, libellules ou mouches ? NOUS LES HIRONDELLES, nous adorons »