



L'Orangère,

un trésor douce amer de la Brenne

Les terroirs locaux recèlent de nombreux trésors gourmands parfois oubliés. Dans la Brenne, c'est une préparation alcoolisée à base d'orange et de vin qu'une jeune Indrienne contribue à réhabiliter.

Mathieu Laforêt

En 1895, Marthe Luzarche, propriétaire du château d'Azay-le-Ferron, créait un apéritif à base d'orange et de vin. Vous me direz : des oranges, en Brenne ? ! Non elles ne venaient pas du pays aux mille étangs. Son futur mari Georges Hersent lui rapporta, pour leurs fiançailles, un bigaradier de Séville. Chaque année, elle confectionna cet alcool à base d'oranges amères. Plus d'un siècle après, en 2007, Gilbert Sabadie et son épouse, viticulteurs à Bossay-sur-Claise, ont repris la recette originale du vin d'orange en l'améliorant. L'Orangère était née. Sous une forme plus douce à base de vin blanc et d'oranges à jus, ou plus corsée avec du vin rosé et des bigarades, l'apéritif brennou réapparaissait. En 2018, Ophélie Bergua, jeune entrepreneuse de Paulnay, a pris la suite de la fabrication et de la commercialisation de ce produit.

UN SOUTIEN COLLECTIF ET CONTINU

Totalement étrangère à la conception de liqueurs, c'est un peu par hasard qu'elle s'est

retrouvée à la tête de cette entreprise. Avant de créer Millorange, elle travaillait comme conseillère séjours à l'office de tourisme d'Azay-le-Ferron. « J'étais en contrat d'avenir et il allait se terminer. La directrice de l'office, Ghislaine Sabadie, m'a expliqué qu'avec son mari, ils allaient arrêter la production de l'Orangère. Elle m'a alors demandé si je ne voulais pas reprendre la production. » Aidée par sa directrice, Ophélie s'est alors formée pour devenir cheffe d'entreprise. Elle a réalisé plusieurs formations dans la comptabilité, la communication informatique ou la relation clientèle. « C'était quelque chose de tout nouveau pour moi. J'avais déjà de nombreuses expériences professionnelles dans la vente, la communication ou le commerce, mais j'ignorais tout de la création d'entreprise ». Ghislaine Sabadie l'a accompagnée pour trouver différentes formations en amont du stage de création de société à la chambre des métiers. « Initiative Brenne m'a également parrainée dans la reprise de l'entreprise et Jean-Pierre Darreau, de la maison du fromage de Pouligny, m'a très bien conseillée. Je me suis perfectionnée en communication et j'ai appris à gérer une

entreprise ». Dans un même temps, Gilbert Sabadie lui a transmis son savoir-faire pour ne pas dénaturer la recette. Il continue d'ailleurs à l'aider de temps à autre, car « ce n'est pas en quelques mois que l'on peut réaliser un tel produit tout seul », reconnaît Ophélie Berga.

PERPÉTUER LA TRADITION ET FAIRE CONNAÎTRE LE PRODUIT

Depuis le mois de mai, elle est à la tête de Millorange, avec un objectif : conserver la qualité et faire mieux connaître son produit phare. Elle vient également d'ouvrir son propre site internet et développe la vente directe et indirecte en mettant en avant les aspects local et artisanal. « Pour la fabrication, je travaille toujours avec les mêmes fournisseurs. Mes oranges sont non traitées. Elles viennent d'Espagne, de Séville pour les bigarades. Je les mets entières dans la préparation ». Elle effectue deux filtrations, une première dite dégrossissante et une autre que l'on appelle clarifiante pour donner la couleur. En fin de macération, elle réutilise les oranges pour faire du confit, pour limiter au maximum les pertes. Elle ajoute ensuite du vin de Saumur.

« Pour la fabrication, je travaille toujours avec les mêmes fournisseurs. Mes oranges sont non traitées. Elles viennent d'Espagne, de Séville pour les bigarades. »

Ophélie Bergua,
directrice de Millorange

« J'aurais aimé travailler avec les viticulteurs de l'Indre, mais ils ne pouvaient pas répondre à mes demandes en volume ». Ophélie Berga conditionne elle-même le produit, ce qui comprend la mise en bouteille, l'embouchonnage, la pose des étiquettes. « J'essaie au maximum de faire connaître l'Orangère. Mes expériences dans la vente me sont très utiles. Je viens d'ouvrir un site internet sur lequel les visiteurs peuvent commander, je participe à plusieurs salons, et 23 distributeurs du département travaillent avec moi. Le château d'Azay-le-Ferron propose aussi des dégustations dans le cadre de ses animations estivales. » Ainsi, les amateurs de cette spécialité berrichonne sont plus nombreux chaque jour. L'Orangère dépasse désor-

mais largement les frontières de la Brenne. Même les touristes étrangers se sont laissés séduire par cet apéritif aux saveurs douces-amères. Avec un objectif de 3 000 bouteilles par an, la jeune femme n'a pas le temps de chômer, mais une autre épreuve l'attend bientôt.

L'ORANGÈRE À L'ASSAUT DE LA RÉGION

Courant novembre, elle participera en effet à la finale des Talents gourmands, un concours initié par le Crédit agricole, qui rassemble les meilleures initiatives locales au service de la gastronomie. Les finalistes des différentes catégories - artisanat, agriculteur cuisinier -, soumettront leurs produits aux papilles avisées d'une escouade de chefs étoilés. « C'est une belle surprise. Je n'avais aucune prétention lorsque je me suis inscrite. Ce sont mes proches qui m'ont conseillée de participer, et me voila en finale. Cela va être une belle expérience. Je vais faire découvrir mon travail à d'autres professionnels ; je pense que ce sera très formateur pour moi. » De quoi donner une nouvelle impulsion à Millorange et son Orangère, et par la même occasion enorgueillir la Brenne, une petite région naturelle qui recèle bien d'autres trésors encore, à consommer, eux, sans modération ! ■