

Les délices du potager

Ghislaine c'est avant tout une épicurienne qui croque la vie à pleine dent et aime le transmettre. En parallèle d'une activité professionnelle dans les ressources humaines au sein d'EDF, Ghislaine est maraichère et développe en 2009 la vente directe. Souhaitant aller plus loin afin de valoriser les produits cultivés et proposer une démarche de la fourche à la cuillère, elle crée en 2013 un atelier de transformation et lance ses premières confitures, chutneys et soupes. 2017 marque une nouvelle étape.

Ghislaine évolue et crée les Délices du potager, s'installe à la Briqueterie de Feucherolles et se consacre uniquement à la transformation des produits agricoles. Elle a à cœur de travailler en circuit court et local, en partenariat avec les producteurs dans une démarche écoresponsable.



Par exemple afin de limiter le gaspillage, elle travaille avec les fruits et légumes moches et a mis en place le recyclage des bocaux.

Son crédo : créer des alliances singulières et inattendues qui surprennent et amènent à déguster autrement.

La confiture courgette/citron-confit se marie bien avec une escalope de poulet, s'appréciant alors comme condiment, nous explique Ghislaine.

Elle aime susciter la curiosité, créer la gourmandise et remettre le goût à l'honneur. Aimant sans cesse progresser et se renouveler, Ghislaine essaie, se forme... Elle a travaillé 3 ans avec Sandrine Gibet, une des meilleures pâtissières de France et a suivi une formation avec Jean Christophe Vitte (meilleur ouvrier de France 2015 et champion du monde des desserts 2014) afin d'offrir le meilleur à travers ses produits.

Elle cherche la qualité dans toutes les étapes, du choix des matières premières, en particulier bio pour tout ce qui est agrume, à la cuisson en bassines en cuivre, comme à l'ancienne. Aucun additif ni conservateur ne sont ajoutés. Du pur délice en pot !

Aujourd'hui Ghislaine propose 43 parfums de confitures, 10 de chutneys et a créé une gamme de pâte de fruit sucrée et apéritive. Ses coups de cœur : confiture pomme/cèleri rave et rhubarbe/fleur de sureau, chutney rhubarbe/oignon rouge.



Elle crée aussi sur demande : sa fameuse confiture de Noël a été revisitée pour accompagner le foie gras d'un restaurateur, la confiture aux lentilles corail créée pour la Ferme de Pontaly, la confiture de figue pour la ville d'Argenteuil, la gelée de rose pour l'Herbier d'Elsa... Aujourd'hui Ghislaine, associée à son fils Alban Picard, ne cesse de tester de nouvelles saveurs et alliances, aussi bien salées que sucrées et créer de nouveaux produits. L'innovation est toujours à l'honneur ! C'est pour cela qu'elle a déménagé son labo à Thoiry en 2023 afin d'avoir plus d'espace de production et de création. Elle souhaite également renforcer ses partenariats avec les producteurs pour mettre en valeur leurs produits et le territoire de la Plaine de Versailles.

Vous pouvez retrouver ses produits sur rdv (06 89 96 89 87), à l'Intermarché de Mareil sur Mauldre, le Coccimarket de Crespières, le Carrefour City de St Nom, la boutique des Deux Gourmands, chez des producteurs de la Plaine, à la maison de la Plaine (Feucherolles), via la Brouette Toquée, Peas&love... et sur des marchés ponctuels



POUR EN SAVOIR PLUS :

