

Noisette en fête !



La Maison de la noisette, basée à Lacépède, a été pionnière dans la production, la transformation sur place et l'ouverture au grand public de son exploitation. Aujourd'hui, elle est une incontournable vitrine touristique et gourmande du département.



Amalia et Augustin Durand et une partie de l'équipe du laboratoire de transformation dans la boutique de la Maison de la noisette.

Impossible pour un gourmand digne de ce nom de rester insensible aux produits présentés à la Maison de la noisette ! C'est le résultat d'une épopée familiale qui commence au milieu des années 1980. Les parents d'Amalia et Augustin ont été parmi les pionniers à se lancer dans cette culture, très marginale en 1987 quand ils ont acquis la ferme. Ils avaient vu juste et aujourd'hui, la Maison de la noisette est devenue un site incontournable dans le département. En effet, en parallèle de la production en tant que telle, la famille Durand a développé un volet touristique et de transformation.

CONTACT

Ferme la Campelière - 47360 Lacépède
Site internet et boutique en ligne :
www.lamaisondelanoisette.com
Tél : 05.53.95.98.29

TOUT EST BON AVEC DE LA NOISETTE

Au tournant des années 2000, la noisette lot-et-garonnaise commence à prendre ses marques et la Maison de la noisette est créée avec différents produits proposés en vente directe. Le succès a été grandissant auprès des visiteurs, au point que la question d'un réaménagement s'est posée. En 2019, le nouvel espace, la "nouvelle coque" comme l'appelle Augustin, s'ouvre au public. "C'est une prise de risque, un investissement important pour une génération de plus", souligne Augustin. Elle est plus spacieuse, plus pédagogique aussi avec une partie muséographique qui aborde les vertus de la noisette, la production, la biodiversité et le travail en "laboratoire". "On transforme l'équivalent de 30 % de notre production", relate Augustin Durand. C'est

LA MAISON DE LA NOISETTE

- 1987 : achat de l'exploitation agricole par les parents d'Amélia et Augustin
- 2000 : création de la Maison de la noisette
- 2010 : arrivée d'Augustin, après une formation en chocolaterie et confiserie
- 2015 : arrivée d'Amalia
- 2019 : agrandissement et réaménagement des espaces muséographiques et de la boutique

l'atout maître des lieux. En coulisses, on s'active pour proposer des créations gourmandes sucrées ou salées. La dernière trouvaille de l'atelier est un nougat tendre à la noisette. Une équipe travaille dans le laboratoire pour confectionner toute une gamme de produits... et l'activité est intense pour préparer les suggestions en coffrets de Noël gourmands et locaux. D'ailleurs, Augustin a remarqué que "les habitants locaux s'intéressent de plus en plus à ce que l'on fait... et le discours a changé, les gens sont plus curieux depuis la crise du Covid et ils sont plus solidaires et encourageants. On a eu une fréquentation record cet été et on a dû diviser les groupes en deux pour des raisons sanitaires." Avec 15 000 visiteurs par an (et des enfants qui peuvent mener une enquête au cœur même des vergers), le pari est réussi de faire connaître et apprécier le petit fruit à coque, devenu un des emblèmes forts du Lot-et-Garonne... La noisette a sa vitrine digne de la qualité de sa production et la maison fait d'ailleurs partie d'Evasion Sud-ouest qui regroupe les 25 sites incontournables du département.