



## Une tradition familiale

L'histoire des Vergers des Savoies est avant tout celle d'une famille de passionnés.

Voilà en effet quatre générations que la famille Fournier cultive avec amour, la terre des Coteaux des Savoies, à Vouneuil sur Vienne.

Emmanuel Fournier, gérant des Vergers depuis 1997, a repris l'affaire familiale, héritant d'un savoir-faire, d'une tradition et d'un maître-mot : la qualité.

En effet, son arrière-grand-père était agriculteur. Son grand-père, après quelques années en région parisienne, est revenu à la terre, avec le vaste projet de cultiver les cerises. Son père, Jacques a repris le projet et planté des pommiers. En 1990, il se lance dans la plantation d'abricotiers. Et c'est donc tout naturellement qu'Emmanuel, a pris la suite à la tête des Vergers.

Aujourd'hui, les 10 hectares des Vergers produisent des quantités raisonnables de façon à obtenir des fruits de qualité.

La réputation des abricots n'est plus à faire, il y a toujours affluence sur les Coteaux des Savoies en Juillet. Les pommes sont elles-aussi très appréciées tout au long de l'année.

Les Vergers des Savoies produisent aussi des cerises, des prunes, des pêches et des nectarines.

D'autres produits fermiers rigoureusement sélectionnés sont également proposés à la vente : Jus de pommes, miel, pruneaux, huile de noix, vinaigre de fruits, pétillant de raisin...

### MAGASIN OUVERT TOUTE L'ANNÉE :

- **Le Lundi :**  
14h30 - 18h30
- **Du mardi au samedi :**  
9h00 - 12h00  
et 14h30 - 18h30

### EN JUILLET :

- **Du Lundi au samedi :**  
9h00 - 12h00  
et 14h30 - 19h00

### PLAN D'ACCÈS :



Les Vergers  des  
**SavOies**

SARL FOURNIER • LES SAVOIES  
**86210 VOUNEUIL SUR VIENNE**  
**Tél. 05 49 85 10 33**

Fax : 05 49 85 99 83

E.mail : [fournier@cerfrance.fr](mailto:fournier@cerfrance.fr)

Pommes • Abricots • Nectarines • Pêches • Cerises • Produits fermiers



Les Vergers  des  
**SavOies**

**Producteur de Fruits**  
**Magasin**  
**Produits fermiers**

**VENTE DIRECTE**  
**TOUTE L'ANNÉE**



**VOUNEUIL SUR VIENNE**



## Gâteau aux noix et pommes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 œufs
- 50 gr de farine
- 175 gr de cerneaux de noix
- 6 c. à soupe de cassonade (75 gr)
- 100 gr de beurre + 20gr pour le moule
- 2 pommes
- 1 sachet sucre vanillé
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de Rhum
- Cerneaux de noix et sucre glace pour décorer



Hacher les cerneaux de noix, pas trop finement. Peler, couper les pommes.

Dans une terrine, mélanger œufs entiers et cassonade.

Incorporer la vanille et le sucre vanillé.

Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange ainsi que les noix hachées et les pommes, l'extrait de vanille, sel et Rhum (ou liqueur de noix).

Battre les blancs d'œufs en neige ferme, les incorporer délicatement à la préparation.

Transvaser le mélange dans un moule à manqué beurré.

Faire cuire à four chaud 200°. (Th. 6) 25 minutes.

Quand le gâteau est froid, le démouler.

Décorer de quelques cerneaux de noix et saupoudrer de sucre glace.



De fin Mai à mi-Juin

## Les cerises

La récolte des cerises commence par les Burlats, viennent ensuite les Bigarreux, pour finir par les Guindoux, très prisées pour les confitures.

## Les prunes



De fin Août à fin Septembre

De Juillet à fin Septembre

## Les pêches et nectarines

Les pêcheurs font le bonheur des gourmets, à partir de juillet avec des pêches et nectarines à chair blanche, les pêches plates, cueillies à maturité. Et ensuite, fin août, avec les nectarines jaunes et blanches et les pêches de vignes à chair rouge début septembre.

## Produits fermiers

Dans la boutique de notre verger, vous trouverez de nombreux produits fermiers soigneusement sélectionnés :

Jus de pommes et jus divers,  
Miel, pruneaux, huile de noix, noix,  
vinaigre de fruits, pétillant de raisins...



De fin Août à fin Mai, voir début juin

## Les pommes

Afin de satisfaire un maximum de goûts, plusieurs variétés sont produites sur nos vergers...

**Les Douces et sucrées :**  
Golden Délicious, Golden Rose, Royal Gala, Corail, Fuji

**Les fruitées et acidulées :**  
Rubinette, Belchard, Elstar, Reine des Reinettes

**Les très acidulées :**  
Granny, Canada, Belle de Boskoop, Braeburn

Self-Cueillette en Septembre et Octobre !



De fin Juin à début Août

## Les abricots

Il existe de nombreuses variétés d'abricots, avec différentes dates de maturité. Nous avons choisi de produire les suivantes, dans l'ordre de maturité :

Pink Cot, Tomcot, Toyuda - Robada, Malice, Bayoto - Kyoto, Bergarouge, Hargrand, Bergeron.