



Le 12 novembre 2025, Amélie Corvaisier a ouvert son restaurant *Amélie & Compagnie*, non loin du Mans (Sarthe). Elle propose crêpes, galettes, confitures et compotes bio.

Une histoire familiale

Les métiers de la bouche sont une affaire de famille chez les Corvaisier. En 2004, les parents d'Amélie, fondateurs de la *La ferme de la Métairie*, lui proposent un poste de responsable de fabrication dans l'entreprise. La société vit alors de **deux grandes activités : la transformation de fruits en sorbets et celle en confitures, marmelades, gelées et jus de fruits bio**. En novembre 2007, sa sœur Clémence se joint à l'équipe en tant qu'agente commerciale. Leur frère aîné, Mathieu, gère quant à lui une entreprise de commercialisation de fruits et légumes.

De 2009 à 2018, les deux sœurs s'associent et gèrent la société. Depuis mars 2018, Amélie est la seule gérante de *La ferme de la Métairie*. Le 12 novembre 2025, elle a ouvert les portes de son restaurant, *Amélie & Compagnie*, à Champagné dans la métropole du Mans.

Découvrir les produits de la ferme

Amélie Corvaisier attache une grande importance au local : « **Je travaille avec une vingtaine de producteurs sarthois, cette démarche valorise le circuit court. J'ai d'ailleurs bâti des liens très forts avec eux** », explique-t-elle. Au restaurant, les clients ont le choix : menu du jour, à la carte, plats signatures de *La clé des champs* tels que la tête de veau, l'omelette norvégienne ou le foie gras maison. Un espace boutique* permet aux clients de repartir avec ce qu'ils ont dégusté lors des repas (confitures, boissons...). À côté de l'établissement, Amélie Corvaisier a également décidé de rapatrier l'atelier de fabrication de *La ferme de la Métairie*. Un bâtiment mieux pensé, dont la construction sera terminée courant 2026.



Amélie Corvaissier (en jaune) avec son équipe.



L'espace boutique.

Des évènements festifs autour de la danse

L'entrepreneuse sarthoise est par ailleurs passionnée de danse. Elle organise ainsi des soirées à thème deux à trois fois par mois. « **Lors de ces événements, nous préparons les galettes devant les clients** », explique-t-elle. Les après-midis, l'établissement propose



des goûters et des moments multi-danses avec DJ. Les parents peuvent y emmener leurs enfants, une salle de jeux leur est dédiée.

Texte et photos : Anne PATAULT.

Amélie & compagnie, 2, route de Saint-Calais, Champagné. Ouvert de 12h à 15h du lundi au vendredi et de 12h à 18h les samedis et dimanches. Téléphone : 02 43 16 65 51.

***L'espace boutique est ouvert de 8h à 18h les vendredis et de 12h à 18h les samedis et dimanches.**

Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)