

**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'entrepreneure 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-dances 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)