La Cour d'Orgères

MAÎTRE ARTISAN CONFITURIER



La confiture est un art

MARIE-CHARLOTTE ET VÉRÈNE INDEKEU





Créatrices de confitures

Nos 50 confitures se déploient en 4 collections : Les Intemporelles, Les Audacieuses, les Sublimes et les Sucrées Salées. Toutes sont cuites à l'ancienne, par petites quantités, pour un contrôle sans faille. Dans le chaudron de cuivre rouge, les fruits, sélectionnés parmi les meilleures variétés des terroirs les plus réputés, sont délicatement remués à l'écumoire et à la cuillère en bois de hêtre.

Très peu de sucre ajouté, aucun colorant ni conservateur, mais beaucoup de savoir-faire, d'audace et d'amour pour une dégustation pleine d'émotions.

UNE BELLE AVENTURE DE FAMILLE

Nos parents, Margareth et Pierre-Jan, ont établi La Cour d'Orgères dans le cadre idyllique de la presqu'île de Quiberon, loin de la pollution et du tumulte de la ville. Fidèles à leur exigence de qualité, nous formons un duo de choc qui conjugue le savoir-faire de maître confiturier et la recherche d'alliances inédites.







En 2026, La Cour d'Orgères compte 8 boutiques et plus de 200 revendeurs en France et à l'étranger.

Plus de 50 ans de renommée pour cette maison familiale

Escale d'excellence

Entre la côte sauvage et les plages de sable fin, la presqu'île de Quiberon a vu naître il y a près de cinquante ans La Cour d'Orgères.
Au fil du temps nous avons développé un savoir-faire unique qui repose sur l'amour des beaux produits, la curiosité et la créativité.

Nous sommes conscients que notre responsabilité ne se limite pas à la qualité de nos confitures. Nous avons également un rôle à jouer dans la préservation de notre environnement et dans le développement durable de notre entreprise.

Actuellement, nous formalisons notre politique RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) afin que chacune de nos actions concrètes, tant environnementales que sociales mises en place au fil des années, soit valorisée.



LES INTEMPORELLES

La quintessence du parfum du fruit. Pour chacun, nous recherchons sa plus belle expression.
Des variétés choisies pour leur qualité et leur bon goût.

Les fruits du verger

Des confitures savoureuses de nos régions, avec de beaux morceaux de fruits fondants.

- Abricot du Roussillon
- Figue violette de Provence
- Mirabelle de Lorraine
- Pêche sanguine de la Vallée du Rhône
- Poire à la vanille
- Rhubarbe des Hauts-de-France
- Kiwi du Morbihan (selon disponibilité)

Les fruits rouges

Vos souvenirs de cueillette de fruits rouges dans le jardin pour faire la confiture avec Grand-Mère ? Retrouvez ce goût dans nos délicieuses confitures avec morceaux et gelées pulpeuses aux fruits rouges et noirs.

- Cassis Noir de Bourgogne
- Cerise noire de Bâle
- Fraise
- Framboise
- Framboise gelée
- Griotte
- Groseille gelée
- Myrtille sauvage
- Fraise bretonne de Plougastel (selon disponibilté)
- Framboise bretonne (selon disponibilité)



Les fruits exotiques

Évadez-vous avec les confitures aux fruits du soleil!

- Goyave
- Mangue
- Maracuja (Fruits de la passion)

Les agrumes

Savourez nos confitures aux agrumes issus des meilleures plantations du bassin méditerranéen, aux écorces fines et fondantes, dignes des fameuses marmelades anglaises!

- Clémentine de Corse
- Citron jaune de Menton
- Mandarine de Sicile
- Orange amère
- Orange douce
- Pamplemousse de Corse (suprêmes levés à la main)



Les Intemporelles

Confitures traditionnelles où le fruit unique est sublimé

LES AUDACIEUSES

Ces confitures artisanales aux noms évocateurs sont des assemblages originaux, inspirés des rencontres, des saisons et des richesses de la nature.

Coeur de Breizh
Pomme, **caramel** au beurre salé, recette bretonne au petit goût de tatin.

Comme un bonbon
Fraise, orange et citron vert,une gelée vive et gourmande aux notes acidulées.

Elixir
Un savant mélange de **poire** et d'**ananas** et de **fruit de la passion** agrémenté de **gingembre** confit et de **vanille** en gousse.
Vainqueur du prix best-of selection gourmet 2019.

Embrasse-moi
La douceur du **litchi** associée au petit twist acidulé de la **framboise**.

Happy birthday
Banane, **fruit de la passion**, **framboise**, un mélange gourmand qui allie douceur, fraicheur et acidité.

Merci infiniment
Goyave, ananas, fruit de la passion, un mélange fruité qui allie douceur, fraîcheur et légère acidité.

Ode à l'amour/ Maman d'amour
Framboise légèrement parfumée à la **rose**.

Pinacotonka/ Papa chéri
Ananas, **noix de coco** et **fève de tonka**, ambiance Piña Colada au bord de la piscine, sans alcool mais avec le parfum gourmand d'amande amère, vanille et caramel, de la fève de tonka.

Pétillante
Comme un bonbon acidulé, cette gelée fondante mêle **jus d'orange**, **citron vert et maracuja**, relevés par des **zestes de citron vert** et une touche de **baies d'Andaliman** finement moulues. Sans écorces d'agrumes et donc sans amertume, elle séduit petits et grands gourmands. Récompensée par le **prix Best Of 2023** au salon Gourmet Selection à Paris.





Les Audacieuses

Confitures extraordinaires aux assemblages audacieux et aux noms évocateurs

LES ÉPHÉMÈRES

ALOHA NUI LOA

Ananas, Mangue, Fruit de la Passion et Fleur d'hibiscus

La Cour d'Orgères lance une nouvelle confiture en édition limitée : Aloha Nui Loa, une création solaire inspirée des parfums d'Hawaï. On vous emmène au bout du monde avec Aloha Nui Loa, une création gourmande en édition limitée aux parfums d'Hawaï.
Ananas juteux, mangue veloutée, fruit de la passion éclatant et fleur d'hibiscus…
Une confiture solaire, parfumée et intensément fruitée, comme une brise chaude sur le sable.
Une invitation au voyage, à la douceur de vivre… et à l'esprit Aloha.

L'INSPIRATION

Inspirée des îles hawaïennes, de leurs couchers de soleil flamboyants et de leurs vagues mythiques, Aloha Nui Loa capture l'énergie tropicale dans un pot. Chaque cuillère évoque un petit-déjeuner face à l'océan, les pieds nus dans le sable, entre fruits frais et fleurs colorées. Une parenthèse d'évasion, gourmande et lumineuse.

LA RECETTE

L'ananas apporte sa fraîcheur acidulée, la mangue sa rondeur sucrée, le fruit de la passion son peps exotique,
tandis que la fleur d'hibiscus dévoile une délicate note florale et une robe naturellement rosée.
Un équilibre parfait entre douceur, intensité et fraîcheur. À savourer sur une brioche tiède, un yaourt, des pancakes… ou simplement à la petite cuillère. Une confiture solaire, gourmande et intensément fruitée.

LA COLLAB

Pour célébrer l'esprit océan, La Cour d'Orgères s'associe à Maku Surf (www.maku-surf.com), fabricant artisanal de planches façonnées à la main. Deux univers passionnés qui partagent les mêmes valeurs : authenticité, nature et savoir-faire.



Disponible en format 240 g.





Les Ephémères

Des recettes originales, inspirées des saisons et des rencontres en série limitée.

KAKI CRAZY

UNE CONFITURE AUDACIEUSE REINE CLAUDE ET YUZU

La Cour d'Orgères lance une nouvelle confiture en édition limitée, signée par Vérène Indekeu, maître artisan confiturière et présidente de la Fédération des Artisans Confituriers de France : Kaki Crazy. Ce mélange étonne par son équilibre subtil entre douceur et vivacité : **la tendresse veloutée de la reine-claude du Sud-Ouest — qui lui donne sa teinte kaki, presque camouflage — rencontre le peps acidulé du yuzu japonais**, cet agrume au parfum inimitable. **Une folie douce**, en clin d'œil espiègle à l'actualité, pour une confiture moins sucrée, au caractère affirmé, follement fruitée, qui bouscule les papilles et réinvente les petits-déjeuners d'été.

Une inspiration venue de loin

Cet hiver, Vérène a voyagé au Japon et au Cambodge. Deux pays aux cultures sensorielles intenses, entre marchés d'épices, fruits inconnus et gestes millénaires. De ces escapades gustatives, elle a rapporté une envie d'ailleurs, de contrastes, de sensations nouvelles. Kaki Crazy en est peut-être une trace : un pont sucré entre la Bretagne artisanale et un Orient vibrant, une passerelle entre les vergers et l'imaginaire.

Une vision familiale, trois soeurs et une touche de folie

Chez les Indekeu, la créativité est une affaire de famille. Si **Vérène explore sans relâche le goût et l'audace** en cuisine, c'est aux côtés de sa sœur Marie-Charlotte, co-dirigeante de la maison et présidente de La Cour d'Orgères, qu'elle donne vie aux confitures les plus surprenantes. **Visionnaire et stratège, Marie-Charlotte pilote les finances et les projets**, offrant à chaque nouveauté un cadre solide où l'imaginaire peut s'épanouir.

Pour Kaki Crazy, elles ont embarqué leur cadette **Lauriane, cheffe décoratrice au cinéma et scénographe au théâtre**. **Artiste passionnée, elle a signé l'étiquette** avec une aquarelle inédite de reine-claudes dissimulées dans un motif camouflage végétal : une création poétique, légère et un clin d'œil subtil à l'actualité troublée. Oui, on peut avoir envie de faire des réserves… mais ce petit pot risque de ne pas rester longtemps au placard !



Disponible en format 110 g et 240 g.



Les Ephémères

Des recettes originales, inspirées des saisons et des rencontres en série limitée.

LES SUBLIMES

Dans ma cuillère ?
2 ans de recherche pour mettre au point nos confitures allégées moins sucrées avec une texture toujours aussi gourmande.
30% moins sucrée qu'une confiture classique.
Un goût intense de fruits grâce à une concentration à 95%, complété par un soupçon de fructose de raisin.

Pourquoi ? Pour qui ?
Un index glycémique bas pour se faire plaisir sans culpabiliser si l'on suit un régime spécial pauvre en sucre.
Pour celles et ceux qui souhaitent faire attention à leur consommation de sucre.
Et pour toutes les tribus gourmandes.

La vie est belle
Un mélange onctueux de **mirabelles de Lorraine** réveillé par le peps du jus d'**orange sanguine**.

A la folie
La délicatesse de la **poire** et le petit grain de folie de la **groseille**.

Un peu, beaucoup
La saveur de l'**abricot** alliée à la douceur de la **pêche jaune**.

Cajole-moi
Un duo pétillant de fruits rouges entre la **framboise** et le **cassis**.

Passionnément
L'alliance exotique de la **mangue** et du **fruit de la passion** dans une texture lisse.

Chéri-Cherry
La **cerise griotte** acidulée et la **cerise noire de Bâle** douce et parfumée.

Un pot de bonheur
Un bel équilibre entre la **fraise** et la **rhubarbe rouge**.

Sous le soleil
Une marmelade aux écorces fondantes de **citrons** et d'**oranges** au jus de **mandarines**.



Les Sublimes

Confitures allégées, 100% issues des fruits



LES SUCRÉES SALÉES

Savoureux assemblages de fruits et légumes, d'herbes et d'épices utilisés comme condiment accompagnant les viandes, les poissons, fromages et huîtres. Osez l'innovation!

Écume des mers

Gelée de **Muscadet**, **algues** et **échalotes**.
Une confiture qui met à l'honneur la ville de Nantes et sa région. Parfaite avec les huitres, le saumon fumé, mais aussi le fromage et le foie gras.

Explosive

Confit de **mangues**, **piment d'Espelette**.
Un contraste détonnant entre la mangue des Indes, douce et parfumée et le piquant du piment d'Espelette relevé par une touche de sel.

Chutney du comptoir

Condiment au vinaigre balsamique et de Xeres, **oignon, pomme, poire,** relevé d'épices : **gingembre**, **cannelle**, graines de coriandre et poivre noir. Recommandé avec les viandes grillées et les curry de légumes.

Chutney du sud

Condiment au vinaigre de vin rouge.
Parfait pour Noël, ce chutney de **figues** revisité avec du **poivre de Timu**t est la recette idéale pour accompagner vos repas de fêtes!

Gelée de café gourmand

La Cour d'Orgères & La Brûlerie d'Alré ont uni leur savoir-faire et leur passion pour créer cette recette originale de gelée de café ! **Fondante et parfumée**, cette gelée de café est le fruit d'une production artisanale à base de café lentement infusé, fabriquée en petites quantités.
Redécouvrez la **saveur du café** dans une **texture lisse** et agréable, que vous pourrez marier avec du foie gras sur un toast de pain d'épices, dans une tarte chocolat noir praliné, ou encore dans une version revisitée de votre tiramisu…
Un **produit d'exception** à mettre sur toutes les tables de fêtes!





Les Sucrées Salées

Osez cuisiner la confiture !

LES ÉPHÉMÈRES

Nos créations éphémères en série limitée.
Des recettes originales, inspirées des saisons et des rencontres, créées par Vérène, notre Maître Confiturière.



LES MALICIEUSES

Des gourmandises à tartiner pour rester en enfance.

Crème de caramel au beurre salé
La star des spécialités bretonnes, un caramel auquel on ajoute de la crème fraiche et du beurre salé.

Confiture de lait au beurre salé
Lait sucré et concentré jusqu'à la caramélisation, texture très onctueuse.

Confiture de Châtaignes d'Ardèche
Confiture extra élaborée exclusivement avec des châtaignes d'Ardèche AOP, même texture que la crème de marron.

Résiste-moi
Pâte à tartiner noisette et cacao, très souple et sans huile de palme.

Miel de fleurs breton



Les Malicieuses

Des gourmandises à tartiner

FAIRE PLAISIR OU REMERCIER

Coffrets cadeaux gastronomiques pour toutes les occasions. De jolis coffrets fabriqués en France, vêtus d'un beau papier violet mat et texturé.





COMPOSEZ VOS COFFRETS

Faire plaisir ou remercier des collaborateurs.
Nous restons à votre écoute pour composer vos coffrets selon vos envies.
Retrouvez toutes les suggestions sur notre site internet lacourdorgeres.com




CONFITURES ARTISANALES
QUIBERON - BRETAGNE
La Cour d'Orgères
MAÎTRE ARTISAN CONFITURIER
A la folie
poires, groseilles
LES SUBLIMES
100% ISSUES DES FRUITS
Coeur de Breizh
pommes, caramel au beurre salé
LES AUDACIEUSES
Piracotonka
ananas, coco, fève de Tonka
LES AUDACIEUSES
Elixir
poires, ananas, passion, gingembre, vanille
LES AUDACIEUSES
La vie est belle
mirabelles, oranges sanguines
LES SUBLIMES
100% ISSUES DES FRUITS
Explosive
mangues, piment d'Espelette
LES SUCRÉES SALÉES
Goyaves
LES INTEMPORELLES
- Depuis 1973 -
LES CRÉATIVES
LES INTEMPORELLES
Rhubarbe
des Hauts-de-France
LES INTEMPORELLES

LES PETITES FOLIES - NOUVELLE COLLECTION



5 nouveaux coffrets colorés, gourmands, irrésistibles.
Pour un cadeau qui fait toujours plaisir – toute l'année.
Chaque étui contient 4 petits pots de confiture (110 g),
avec des assortiments pensés pour tous les goûts.

COFFRET SIGNATURE
Pinacotonka, Elixir, Coeur de Breizh, Ode à l'amour

COFFRET CHEEEEEESE !
Figues, cerises noires, poires à la vanille, framboises

COFFRET EN CUISINE !
Chutney du Comptoir, Ecume des mers, Explosive, gelée de café

COFFRET VERGERS FRANÇAIS
Abricots, pêches sanguines, mirabelles, rhubarbe

COFFRET SUBLIME
La vie est belle, Cajole-moi, Passionnément, À la folie

COFFRET LE CLASSIQUE
À personnaliser avec les confitures de votre choix (sans marque-page)

LES BOITES À DÉLICES - NOUVELLE COLLECTION

4 nouveaux coffrets de 6 pots de 240 g ou 12 petits pots de 110 g



COFFRET LES CRÉATIVES

Coeur de Breizh, Pinacotonka, Ode à l'amour, La vie est belle, Cajole-moi, Passionnément, À la folie, Explosive, gelée de café, Ecume des mers, Chutney du Comptoir.



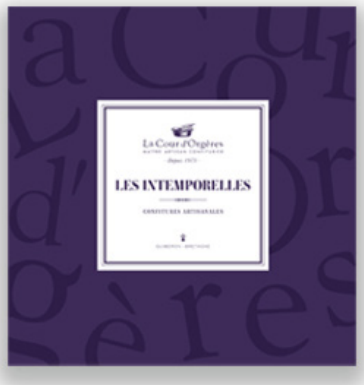
COFFRET MERCI INFINIMENT

Merci infiniment, Pinacotonka, Embrasse-moi, Ode à l'amour, Pétillante, Coeur grenadine.



COFFRET SUBLIMISSIME

Un pot de bonheur, Sous le soleil, La vie est belle, Un peu, beaucoup, Passionnément, À la folie.



COFFRET LES INTEMPORELLES

Fraise, framboise, cassis, goyave, rhubarbe, mirabelle de Lorraine, pêche sanguine, abricot du Roussillon, mangue, poire, maracuja et orange douce.



COFFRET à personnaliser

Assortiment de confitures de votre choix.



Date de révision : 15/03/2026 ©Peggy Jane Graphisme-Crédits photos : La Cour d'Orgères/ Isabel Lepage/Claire Brumaud/Jakobsson&Zilèn