



## En octobre, le chou frisé de Grégoire Pfirter se retrouve dans vos plats

### LE CHOU FRISÉ

Il est souvent utilisé dans le pot-au-feu, des ragoûts ou des soupes. Contrairement au chou rouge et au chou blanc, le chou frisé possède des feuilles frisées de couleur vert-jaune.

Outre beaucoup de vitamines, le chou frisé contient aussi beaucoup d'acide folique. Un chou frisé frais se reconnaît à ses feuilles fraîches et frisées de couleur vert-jaune.

Le chou frisé est originaire du bassin méditerranéen du Nord. Il est apparenté au chou blanc et au chou rouge.

### LES PRODUCTEURS

Maison Pfirter, artisans de la terre depuis 1946, représente quatre générations sur un même domaine. Ernst Pfirter acquiert le Domaine En Moralle en 1946, quittant Pratteln (BL) pour s'installer à St-Prex. L'exploitation agricole, avec du bétail à l'origine, évolue en maraîchage sous l'impulsion de son fils Werner et de son épouse Danielle, qui construisent la première serre en 1978.

En 1988, Pierre-Olivier Pfirter, petit-fils d'Ernst, transforme définitivement l'exploitation en domaine maraîcher avec l'aide de son épouse Lorella. Depuis 1999, Pierre-Olivier dirige le domaine, aujourd'hui épaulé par leur fils Grégoire, horticulteur certifié, et leur fille Valentine, œnologue.

Chaque génération – Ernst, Werner, Pierre-Olivier, et désormais Grégoire et Valentine – a contribué à l'essor de la Maison Pfirter.



**Grégoire Pfirter**

Domaine En Moralle  
St-Prex, VD



### LE CHOU FRISÉ

Le chou frisé fournit presque autant de vitamine C qu'une orange



svrestaurant



legumiviera-groupe.ch



**PLANTATION**

Mi-juin – mi-juillet



**RÉCOLTE**

Fin octobre – Mars