



L'invité,
Benoit
Solès : « Un
message de
tolérance »
p. 16

FERMES AUBERGES

La tradition de l'accueil



© Cathier (MIDI) de La Dépêche du Dimanche N° 1114 du 14 novembre 2021. Ne peut être vendu séparément.

+ Tendances, mode, jardin, jeux...

Reportage Le plus grand collectionneur de jeux vidéo, p. 12

Saveurs Ils inventent des cuvées mais n'ont pas de vignes, p. 30



Jean-François Guffroy - Ferme auberge des Trouilles | Tarn-et-Garonne

Fermes auberges

Le bonheur est dans l'assiette

Ils sont avant tout fermiers mais proposent volontiers le couvert pour partager et valoriser le fruit de leur labeur. Les fermes auberges abritent des trésors gastronomiques locaux. MiDi est parti à leur découverte.

[Texte : Camille Bernard. Photos : Idriss Bigou-Gilles, Manu Massip, SD et CB]

A l'origine des fermes auberges, il y a les chaumes, où l'on s'asseyait boire un verre de lait servi avec un morceau de pain. Le lait frais qui venait d'être tiré, bien entendu. De tout temps, quelques fermiers ont accueilli les promeneurs et leur ont offert un petit quelque chose de leur production. « Il y a le métier de fermier avant celui d'aubergiste », confie l'un d'entre eux. Car même si le nombre de fermes auberges est en déclin, ces hommes et ces femmes continuent d'ouvrir leurs

portes et leur cuisine avec des produits exceptionnels qui font la richesse de la région Occitanie. Éleveurs de bovins, de canards, de volailles, de truites et même d'escargots... MiDi s'attable pour déguster quelques spécialités conçues avec passion et servies avec convivialité.

ARIÈGE

La Ferme aux Bisons, parc unique en son genre

C'est sur les hauteurs de Lapenne, à environ 400 mètres d'altitude avec vue panoramique sur les Pyrénées, que la Ferme aux Bisons est installée depuis plus de vingt ans. Unique en son genre, c'est "avant tout un parc", insiste Aïda Aleix, cogérante de l'exploitation avec son père Marc. « C'est une ferme où l'on travaille avec les animaux et où l'on veille à leur bien-être. » Une vingtaine d'espèces vit dans des conditions exceptionnelles : bisons, highlands, salers, aurochs, daims... Toutes sont libres, ce qui mérite d'être souligné. « Elles cohabitent très bien sur 76 hectares de champs entourés de forêts de chênes. » Ces pâturages ont la particularité de pouvoir être visités. ● ● ●





Patricia Cucuillère - Ferme auberge Le Cochon du Madres | Aude



Le Cochon du Madres | Aude



Rolland d'Allaines - Abbaye de Valmagne | Hérault

Après s'être délecté d'une belle assiette de charcuterie, d'un plat de daube ou d'un bon steak, Aïda fait faire le tour du parc en tracteur pour présenter ses heureux pensionnaires. « Le but de notre ferme auberge est de pouvoir être accessible à tout le monde. Cela permet de montrer comment les animaux vivent de manière saine et respectueuse. » Un sentier pédestre a également été conçu pour permettre aux visiteurs d'approcher, librement et à leur rythme, une partie des animaux.

AUDE
Le Cochon du Madres, la ferme auberge montagnarde

C'est dans le joli village d'Escouloubre, aux confins des Pyrénées audoises, que la ferme auberge Le Cochon du Madres est installée depuis 1984. Patricia et Christian Cucuillère élèvent environ quarante vaches et deux cents cochons à près de 1000 mètres d'altitude. « À la base, c'est une exploitation agricole de bovins et de cochons en plein air, explique Patricia. Nous avons lancé une activité de restauration car il y a beaucoup de passage dans ce coin réputé pour sa qualité de vie et la randonnée. »

Et il n'y a pas que les badauds qui profitent des sentiers de montagne pour prendre un grand bol d'air frais. Les cochons aussi apprécient les escapades que le couple leur permet de faire toute l'année. Les vaches, quant à elles, montent en estive jusqu'au mois d'octobre. « Nous transformons tous nos produits entièrement sur ici dans un

atelier agréé aux normes européennes. » À table, on déguste la charcuterie produite sur place, mais pas seulement : « La spécialité de la maison, c'est la sauce aux cèpes que l'on me demande sans arrêt !, s'amuse Patricia. On sert aussi les fromages de notre fille qui élève des vaches laitières de race Abondance. » Un joli repas à apprécier dès le mois d'avril et jusqu'en novembre. Le reste de l'année, la production locale est à retrouver directement à la boutique de la ferme.

AVEYRON
Domaine de Jassenove, un lieu préservé

C'est au cœur du Parc régional des Grands Causses que Catherine Galtier et sa fille Audrey accueillent les visiteurs au domaine de Jassenove. Le dépaysement est assuré. La bâtisse est entourée de bois de pins et de roches calcaires qui font de cette propriété un lieu préservé et coupé de toute agitation, un lieu où il fait bon faire une halte. C'est bien dans cet esprit qu'ont été développés "le gîte et le couvert". « Ce sont mes beaux-parents qui ont créé la ferme en 1980, raconte Catherine Galtier. Mon beau-père avait un troupeau de vaches Aubrac sur une autre exploitation et ma belle-mère cherchait une activité. La ferme était très isolée, il était difficile de travailler ailleurs et c'est ainsi qu'elle a lancé la partie restauration, pour avoir un métier. »

Catherine a repris le flambeau et s'occupe à la fois du bétail, du potager et bien sûr de la cuisine. Une sacrée besogne mais

elle peut compter sur ses deux filles, toutes deux éleveuses de vaches Aubrac. Au menu, de l'agneau bio – notamment servi en terrine – et accompagné d'un gratin de légumes ou d'une salade du jardin. Pour les plus gourmands, il ne faut pas repartir sans avoir goûté le célèbre soufflé au roquefort !

GARD
La Caracole, au rythme des gastéropodes

À la ferme auberge La Caracole, située dans les Cévennes, on élève des "petites bêtes à cornes", s'amuse Lucile Soufflet, cogérante avec son mari Gilles. Elles ne beuglent ni ne bêlent... Les escargots, voilà la passion du couple installé ici depuis 25 ans ! Ils élèvent environ 150 000 Petits-gris et Gros-gris par an dans des conditions naturelles. « Nous leur apportons un soin constant, de leur naissance jusqu'à l'âge adulte. » Un univers qu'ils font volontiers découvrir : « Nous avons toujours souhaité faire visiter la ferme pour sensibiliser les gens aux différentes espèces d'escargots. Très vite, les gens ont voulu goûter, s'exclame Lucile. Cela s'est fait comme vont les escargots, doucement mais sûrement... »

Il y a le choix entre une vingtaine de recettes : en ragoût, en brochettes, en feuilleté aux cèpes, en quiche, en omelette ou même en paella ! Les légumes viennent aussi du potager bio et le dessert est fait maison. Du mois d'avril au mois de septembre, tout est fait pour permettre de passer une journée insolite... au rythme

du département. Mais ce n'est pas la seule singularité du Hameau de l'Aouelle : « Mes parents étaient pionniers en matière de diversification, explique Christian Lafforgue. Au commencement, on faisait seulement le gavage d'oies et de canards. J'ai voulu terminer ce projet en vendant les produits finis. » Aujourd'hui, Christian et sa compagne France s'occupent de toute une tripotée de pensionnaires. « Il y a d'abord les races locales avec les vaches mirandaises, les porcs gascons, les poules gasconnes, les lapins chèvres, les dindons noirs..., énumère Christian. Ce sont de petites unités d'élevage mais l'idée est de retrouver ces produits à la table de l'auberge, à notre petit magasin sur place ainsi que via la vente par correspondance pour les fêtes de fin d'année. Nous avons aussi des animaux d'agrément comme des lamas, des alpagas et des daims. » Des espèces à découvrir à travers le circuit pédagogique. Ensuite, il est recommandé d'aller déguster les recettes de grand-mère désormais préparées par le fils de Christian. Il est aussi possible d'y passer la nuit, dans l'un des chalets, le gîte, la cabane dans les arbres ou bien même dans la roulotte.

HAUTE-GARONNE
À Péguilhan, la force locale

Au cœur des coteaux boisés du Comminges, Sabine et David Castex veillent à offrir une cuisine saine et familiale, de l'élevage à l'assiette, dans la ferme auberge de Péguilhan, lancée en 1986. « Au départ, ce sont mes beaux-parents qui étaient agriculteurs avec des brebis et des moutons. Comme ils souhaitaient valoriser leurs produits à travers la restauration, ils ont racheté l'auberge actuelle. Ils ont tout rénové avec leurs enfants, dont mon mari David », explique Sabine. Elle s'occupe de la cuisine et des gîtes et lui des vaches gasconnes, « environ 50 mères avec tout le troupeau qui va avec ».



Thierry Dubarry - Ferme auberge du Lac Hautes-Pyrénées

des gastéropodes ! Le reste de l'année, la production est à retrouver directement sur place à la boutique de la ferme ou bien sur le marché d'Alès. Et depuis peu, sur le site Internet de La Caracole.

GERS
Hameau de l'Aouelle, la plus ancienne ferme auberge du département

Installée en terre gasconne depuis 1989, la famille Lafforgue exploite ce qui est aujourd'hui la plus ancienne ferme auberge

À table (tous les midis sur réservation), on retrouve le veau et le bœuf servis avec les légumes du jardin, mais aussi le canard du voisin. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que les recettes ont du succès, jusqu'à la cantine de l'école où sont servis entre 30 et 35 repas par jour depuis quinze ans ! L'auberge est ouverte toute l'année et les produits de la ferme sont à retrouver en vente directe.

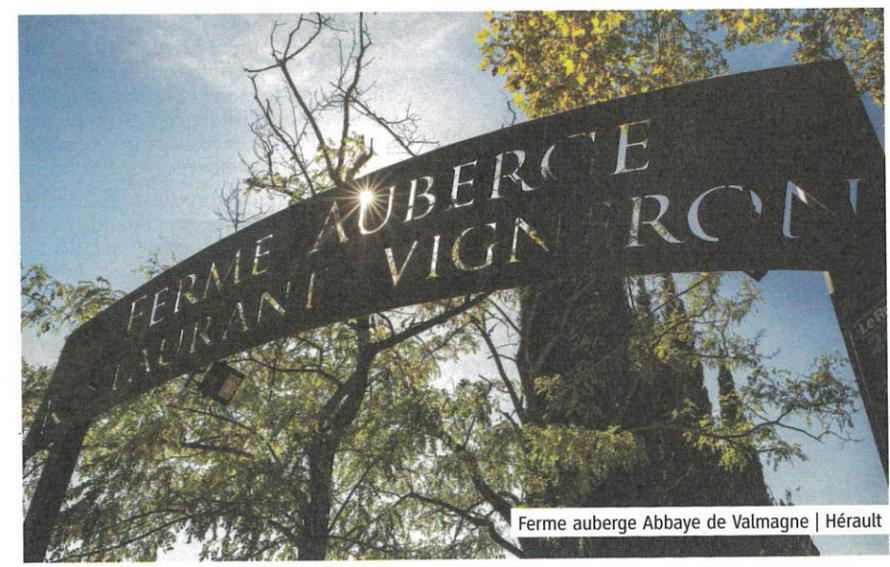
HAUTES-PYRÉNÉES
La folie des grandeurs à la ferme auberge du Lac

Rien n'est trop audacieux pour Karine et Thierry Dubarry. Propriétaires de la jolie ferme auberge du Lac, située à la limite entre le Gers et les Hautes-Pyrénées, la priorité a toujours été donnée au développement de l'activité, sous la bienveillance de Thierry. « Une évolution qui a permis de développer l'activité traiteur, la vente à emporter et la vente par correspondance », confie-t-il. Le tout en attachant une importance cruciale à la qualité des produits, préférant notamment élever la poule noire d'Astarac au détriment de la poule rousse, « plus caractéristique et moins grasse mais avec un superbe goût ». Elle fait le bonheur des clients auxquels elle est servie dans une de ses plus délicieuses versions : farcie ! Les poules cohabitent ici avec d'autres espèces, les imposants porcs Duroc ou les canards.

INFORMATION PRATIQUE Ouverture du jeudi au dimanche toute l'année, sur réservation.

HÉRAULT
Abbaye de Valmagne : plus qu'une ferme, un patrimoine

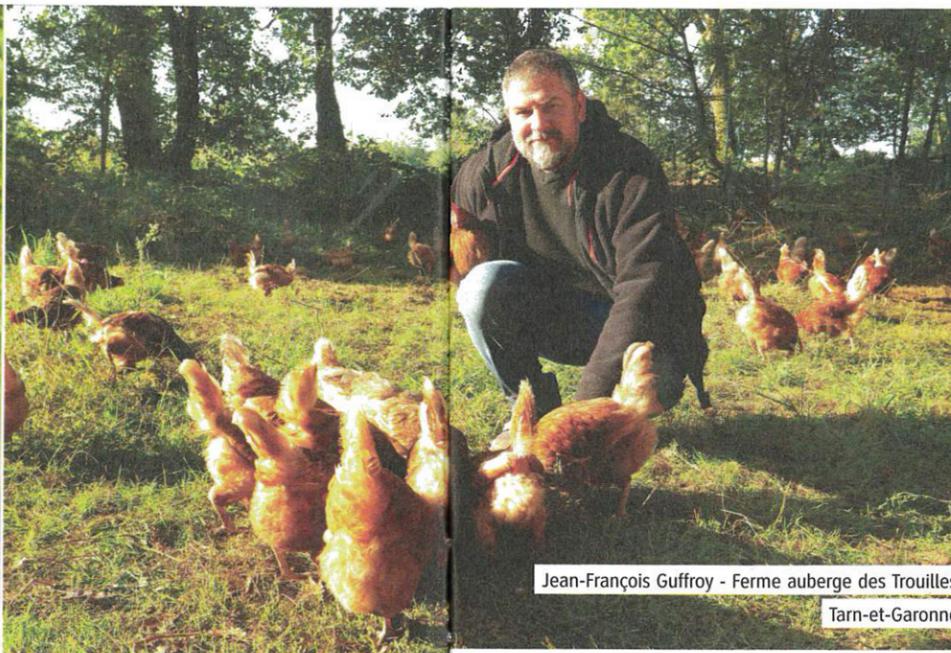
La notoriété de l'abbaye de Valmagne n'est plus à faire. Cette superbe bâtisse qui date de 1139 est classée Monument historique depuis 194. Elle accueille 40 000 visiteurs par an ! Ce qui est plus récent



Ferme auberge Abbaye de Valmagne | Hérault



Patrice Cougoureux - Ferme de Peyrouse | Tarn



Jean-François Guffroy - Ferme auberge des Trouilles
Tarn-et-Garonne

et mérite tout autant le détour, c'est la ferme auberge créée au cœur de ce joyau architectural. « Mon père et ma belle-mère l'ont construite pour enrichir l'offre cenotouristique et faire comprendre la partie viticole de l'abbaye », explique Roland d'Allaines. Un travail titanesque qui permet aux visiteurs de passer la journée dans l'univers Valmagne. Visites guidées, dégustations de vins au caveau et accords mets et vins à la table de l'auberge, tout est fait pour que l'expérience soit inoubliable. À table, les produits locaux sont évidemment à l'honneur : les fruits et les légumes bio proviennent du potager, les viandes et les fromages d'exploitations voisines rigoureusement sélectionnées pour leur respect du vivant. « Nous souhaitons travailler avec des artisans qui ont la même éthique que nous, assure le propriétaire. Beaucoup d'efforts sont faits pour se rapprocher de la manière dont les moines cultivaient à l'époque. » Les produits sont 100 % bio (y compris le vin !) dont le célèbre duo de cochon, boudin et carbonade, servi avec des pommes de terre... Un régal !

INFORMATION PRATIQUE ➔ Ouverture tous les midis du 15 avril au 30 septembre et tous les week-ends et jours fériés le reste de l'année sauf en janvier.

LOT

L'art de la pêche au Gouffre de Blagour

Au Gouffre de Blagour, non loin de Souillac, Hans et Anne Dinkla ont racheté une pisciculture en 2003. Sur ce magnifique site entouré de sources naturelles, ils consacrent leur vie à l'élevage de la truite depuis 1967. Autant vous dire qu'ils connaissent l'animal sur le bout des doigts ! Cette passion, ils aiment la partager avec les visiteurs du ruisseau jusqu'à l'assiette. « Nous proposons la pêche sur différents bassins, en fonction des aptitudes de chacun. » Ainsi un pêcheur averti pourra "taquiner" la truite dans le ruisseau de Blagour tandis qu'une famille aura le loisir de la ferrer à son rythme dans l'étang. « Nous appelons ça la pêche miraculeuse, confie Anne, le succès est

garanti ! Pour ne rien gâcher au plaisir, la prise est ensuite préparée pour que les familles puissent se régaler sur place ! » Bien sûr, il n'est pas obligatoire de pêcher pour manger. Hans et Anne proposent un menu "autour de la truite" à la table de leur ferme et accompagnent les poissons de légumes du jardin. Fumés ou grillés, il y en a pour tous les goûts. Le couple en élève 60 tonnes à l'année et veille à leur bon développement, de l'œuf jusqu'à l'âge adulte. Tous ces mets sont également à retrouver au marché de Terrasson tous les jeudis et à celui de Souillac tous les vendredis. La boutique de la ferme est par ailleurs ouverte tous les jours sauf le dimanche.

LOZÈRE

La diversité locale dans les assiettes au Merlet

Au cœur du Parc national des Cévennes, sur le mont Lozère, Perrine Runel et son père Philippe Galzin mettent tout en œuvre pour que leurs hôtes se sentent ici chez eux. « C'est une ferme du XVI^e siècle, raconte Perrine, cela fait plus de 45 ans que mes parents sont ici. On avait une table d'hôtes qui accueillait des clients tous les soirs et la demande était en hausse. Quand j'ai repris l'exploitation il y a 8 ans, j'ai fait le nécessaire pour ouvrir une véritable ferme auberge. »

Dans l'assiette, les produits proviennent de l'immense jardin qui alimente la table, de la soixantaine de brebis qui entretient les parcelles, des ruches qui produisent 1,5 tonne de miel par an, du jus de pomme qui « vient du verger abritant d'anciennes variétés de pommes » et du « cochon élevé en plein air à la ferme d'à côté ». Une impressionnante diversité qui garantit des plats différents tous les jours. Parmi les spécialités, notons le fondant à la châtaigne, le kir au sirop de sureau, les terrines accompagnées d'une crème d'oignons des Cévennes, les caillettes au chou ou encore le gigot d'agneau et sa sauce aux cèpes. De quoi faire saliver et, pourquoi

pas, donner envie de prolonger le séjour dans l'un des gîtes ou l'une des chambres mis à disposition.

INFORMATION PRATIQUE ➔ Ouverture tous les soirs de l'année.

PYRÉNÉES-ORIENTALES

L'authenticité paysanne du Mas Lluganas

Éric Tublet est à l'image de sa ferme auberge : authentique. Ici, on est accueilli dans une exploitation chaleureuse, sans chichi et qui respecte le vivant. Le lieu, déjà, est sublime. La propriété est située sur le charmant village de Mosset, plein sud face au Canigou. « Mes parents sont arrivés dans les années 60, explique-t-il. Ils ont construit cette ferme alors qu'il n'y avait qu'une grange. » Le projet de ferme auberge est initié en 1976. À partir des années 80, ça devient une affaire de famille : Éric, sa compagne, sa sœur et son mari, tous s'y mettent. « Jusque-là, nous avions un élevage de vaches. Nous avons également développé le canards gras, ce qui nous a permis de proposer notre production à la table de l'auberge qui,

jusque-là, n'avait pas tellement d'identité gastronomique. »

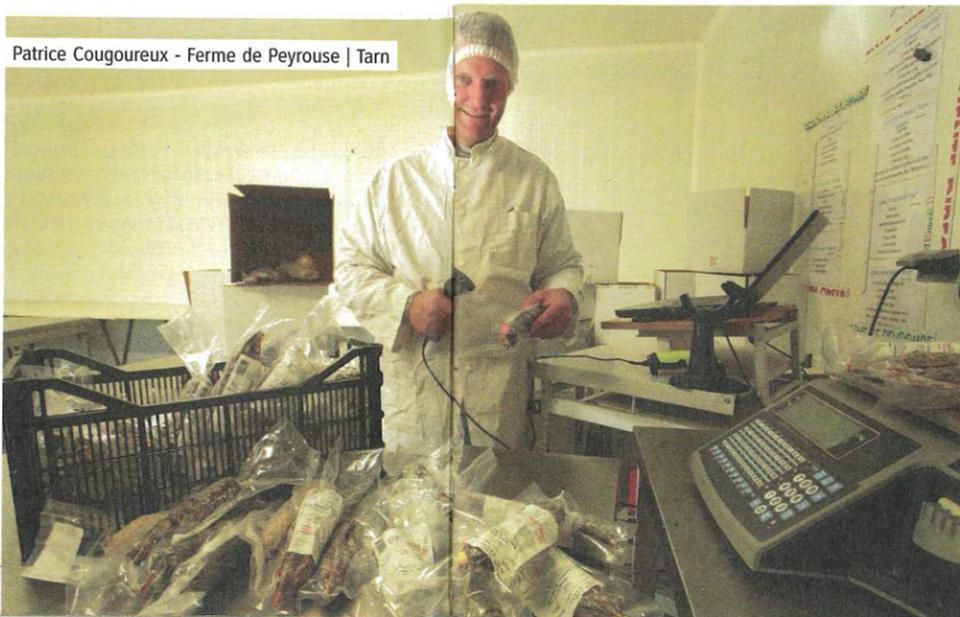
L'affaire familiale tourne bien et les enfants d'Éric décident aussi de travailler sur l'exploitation, certains sur l'élevage, d'autres sur l'hébergement. Entre deux fournées de terrines, Éric fait le calcul de son bétail : 65 vaches, 1 200 canards, 200 couples de pigeons, une dizaine de cochons... Le tout en bio, jusqu'aux légumes du potager.

Le Mas Lluganas est réputé pour son menu canard mais toute la production vaut le détour. Il est également possible de faire le plein de toutes ces bonnes choses au marché de Prades le samedi matin.

TARN

Qualité et abondance à la ferme de Peyrouse

« Je suis un homme de challenge », lâche Patrice Cougoureux, gérant depuis 2013 de la ferme de Peyrouse à Padiès. Et quel challenge ! Parti de l'exploitation familiale pour travailler dans le tertiaire, il fait le choix en 2011 d'un retour aux sources,



Patrice Cougoureux - Ferme de Peyrouse | Tarn

parfois tumultueux mais toujours payant, dynamisant l'exploitation de façon spectaculaire en une poignée d'années.

Très vite, « grâce à l'ambition d'une jeune fille recrutée par l'office de tourisme pour dynamiser les visites à la ferme », Patrice reçoit du public. Très vite aussi, les visiteurs ont souhaité se restaurer sur place. « On fait partie du groupement d'agriculteurs "Miladiou" et on vend tous nos produits via ce circuit tant et si bien que de retour à la ferme, je n'avais plus rien à vendre ! » Pommes, bœufs, veaux, il a fallu trouver un moyen de garder une partie de la production pour développer l'auberge. « Au début, les gens mangeaient sur des tables bancales, assis sur des bottes de paille ! » Malgré tout, 800 repas sont ainsi servis les deux premiers mois. Patrice n'a pas perdu son sens des affaires et se démène pour collecter les fonds nécessaires à la création d'une cuisine et d'une boutique. Aujourd'hui, il accueille les clients tout l'été et leur sert, en plus des légumes du jardin, le très convoité "aligot de Polo" accompagné d'une belle pièce de bœuf bio de son élevage de Galloway. « 90 % du repas que l'on sert est bio », souligne-t-il.

TARN-ET-GARONNE

La ferme auberge des Trouilles, une affaire de famille

« C'est en 1968 que mes parents ont acheté la ferme », raconte Jean-François Guffroy, qui a repris l'exploitation avec son frère Frédéric. Une transmission évidente car Jean-François a toujours travaillé ici. « Je faisais déjà la pâtisserie dans les années 90 », rappelle-t-il. L'un aux fourneaux et l'autre sur la partie agricole, voilà un binôme qui fonctionne à merveille et ne manque pas d'audace pour dynamiser l'exploitation. « Nous venons de créer des casiers libre-service à Montauban pour que les gens puissent manger nos produits. » Un projet ambitieux qui vient en complément de « la partie restauration qui existe depuis 1985 » et dont la qualité des produits n'a jamais cessé d'être reconnue. D'ailleurs, « les recettes n'ont pas changé depuis l'ouverture de l'auberge ». Jean-François veille à cuisiner tel que sa mère, Olga, le lui a appris.

Poules et poulets (bio), agneaux (en cours de labellisation bio), cochons et canards cohabitent dans cet écrin de verdure sous l'œil vigilant des deux frères qui n'ont qu'un seul mot d'ordre : « Avoir un bon produit à la fin, le meilleur qui soit. » Cassoulet au confit de canard, magret grillé aux sarments de vigne accompagné des légumes du jardin d'été, desserts traditionnels élaborés avec les œufs bio de la production... Tout est prévu pour qu'à chaque bouchée rappelle « le goût de votre enfance ». Une parenthèse qu'il est possible de faire durer à l'orée du bois où 4 gîtes permettent de se reposer.

INFORMATION PRATIQUE ➔ Ouverture tous les jours sauf le dimanche de février à décembre, sur réservation. ●

CARNET D'ADRESSES

ARIÈGE

La Ferme aux bisons
09500 Lapenne
Tél. : 05 61 67 60 74
www.lafermeauxbisons.com

AUDE

Le Cochon du Madres
11140 Escouloubre
Tél. : 06 70 35 22 41

AVEYRON

Domaine de Jassenove
Lieu-dit "Jassenove du Larzac" - 12100 Millau
Tél. : 05 65 60 71 80
www.domaine-de-jassenove.fr

GARD

La Caracole
181, lieu-dit "La Cantonade"
30960 Saint-Florent-sur-Auzonnet
Tél. : 04 66 25 65 70
www.lacaracole.fr

GERS

Hameau de l'Aouelle
32320 Pouylebon
Tél. : 05 62 66 65 31
www.aouelle.com

HAUTE-GARONNE

Ferme auberge de Péguilhan
Les Pagueres de Dupin - 31350 Péguilhan
Tél. : 05 61 88 75 78
www.auberge-peguilhan.fr

HAUTES-PYRÉNÉES

Ferme auberge du Lac
41, route de Castelnaud - 65220 Puydarrieux
Tél. : 05 62 35 54 92
www.ferme-auberge-du-lac.fr

HÉRAULT

Abbaye de Valmagne
34560 Villeveyrac
Tél. : 04 67 78 06 09
www.valmagne.com

LOT

Le Gouffre du Blagour
46200 Lachapelle Auzac
Tél. : 05 65 37 83 93
www.gouffredublagour.com

LOZÈRE

Le Merlet
Pont de Montvert - 48220 Sud-Mont-Lozère
Tél. : 04 66 45 82 92
www.lamerlet.com

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Mas Lluganas
66500 Mosset
Tél. : 04 68 05 00 37
www.maslsluganas.com

TARN

Ferme de Peyrouse
Lieu-dit "Peyrouse" - 81340 Padiès
Tél. : 07 68 30 09 60
www.fermedepeyrouse.fr

TARN-ET-GARONNE

Ferme auberge des Trouilles
620, chemin des Trouilles - 82130 Lafrançaise
Tél. : 05 63 65 84 46
www.lestrouilles.com

