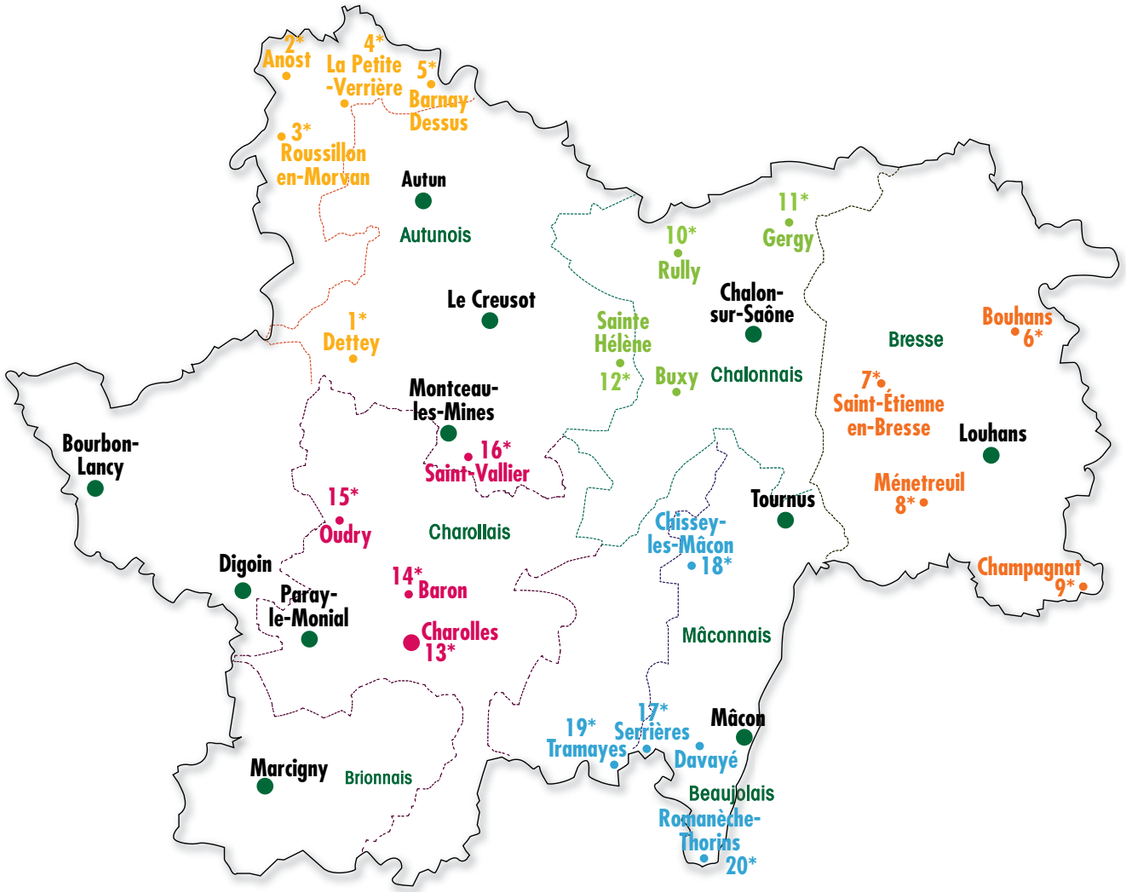
# L'eau à la Bouche

## Balade gourmande en Saône-et-Loire

### Des producteurs - des produits - des recettes

L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire

Code 95055
N° 2016 Prix : 3,90 € TTC




Hors-série n° 1 - 2016/2017

L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire - Hebdomadaire d'informations des territoires ruraux de Bourgogne du Sud
Tél. : 03.85.29.55.29 - Courriel : courrier@agri71.fr
agri71.fr
Édité par : SARL Sépasal - Société d'Éditions et de Publicités Agricoles de Saône-et-Loire - SARL au capital de 100.640 €

Siège social et bureaux : Maison de l'Agriculture
59, rue du 19 mars 1962 - CS 70610 - 71010 Mâcon cedex
Tél. : 03.85.29.55.29 - Fax: 03.85.39.46.77

Principaux actionnaires : FDSEA 71, Crédit Agricole Centre-Est, Groupama Rhône-Alpes Auvergne

Gérant/Directeur de la publication : Bernard Lacour
Directeur de la rédaction - rédacteur en chef : Nicolas Durand
Rédacteur en chef adjoint : Cédric Michelin
Secrétaire de rédaction : Anne-Marie Guilloux
Rédacteurs : Marc Labille - Régis Gaillard
Maquette - mise en page : Brigitte Bergeret

Crédits Photos : L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire, Agri71.fr, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, BIVB (Bernuy J.L Images & associés, Ateliers des Chefs, Dutton L.), les AOC, CIVB Studiovision, ADT 71.

Photo de Une : BIVB/Images & associés

Abonnements : Tél. : 03.85.29.55.29.
1 an : 108 € ; 2 ans: 205 € - Prix au numéro: 2,20 €

Publicité locale et régionale : Carine Picard
Courriel : pub@agri71 .fr
Tél. : 03.85.29.56.00 - Fax: 03.85.29.55.55.

Dépôt légal à parution
Commission paritaire n° 0919 T 86159
ISSN : 0983 6233

Impression du journal : IPS, 80800 Fouilloy

Impression du Hors-série : Imprimerie SEIC
9 avenue Jean Monnet - 71200 Le Creusot

Responsable du développement des partenariats
et autres projets
En charge de *"L'eau à la bouche"*
David Bergeret
dbergeret@agri71.fr
Tél. : 03 85 29 57 43

Si vous souhaitez participer à la prochaine édition, contactez-nous.

La direction se réserve le droit de refuser toute insertion sans avoir à justifier sa décision.
Reproduction totale ou partielle interdite sans l'accord de l'éditeur (article 12-4 du Code de la propriété intellectuelle).

# Sommaire

## Autunois

* 1 Le Gaec des Grands Genêts à Dettey .....4-5
* 2 La Ferme de Dront à Anost .....6-7
* 3 La Ferme de Roussillon à Roussillon-en-Morvan .....10-11
* 4 La Ferme piscicole Le Moulin à La Petite-Verrière ....12-13
* 5 L'Escargot morvandiau à Barnay-Dessus .....14-15

## Bresse

* 6 La Ferme auberge de La Bonardière à Bouhans.....18-19
* 7 Le Jardinier glacier à Saint-Étienne-en-Bresse.....20-21
* 8 La Ferme du Moulin de Montjay à Ménetreuil .....22-23
* 9 La Ferme du Château à Champagnat.....24-25

## Chalonnais

* 10 Le Domaine de l'Écette, Vincent Daux à Rully .....28-29
* 11 La Ferme de Lessu à Gergy.....30-31
* 12 La Bergerie Les Sonnailles à Sainte-Hélène .....32-33

## Charollais

* 13 La Maison du Charolais à Charolles .....36-37
* 14 La Ferme auberge de Chamoge à Baron .....38-39
* 15 La Ferme du Montot à Oudry.....40-41
* 16 La Ferme de Saint-Vallier.....42-43

## Mâconnais

* 17 Le Domaine de Monterrain à Serrières .....46-47
* 18 La Chèvrerie de la Trufière à Chissey-lès-Mâcon ...48-49
* 19 La Ferme de la Mère Boitier à Tramayes.....50-51
* 20 Le Hameau Dubœuf à Romanèche-Thorins.....54-55

# Éditorial

## Jamais deux sans trois…

On le dit couramment : "Jamais deux sans trois !"

Il en va ainsi de *L'eau à la Bouche*, ce hors-série qui, en quelques années seulement, a tout naturellement trouvé sa place dans le paysage de l'excellence et de la gastronomie, l'excellence des produits de notre belle Bourgogne du sud et la gastronomie de nos terroirs, celle dont la richesse a fait de notre région le berceau du "Repas gastronomique à la française", lequel est désormais reconnu au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Avec cette troisième édition, nous avons voulu poursuivre la découverte ou plutôt les découvertes. Parce qu'ici, en Saône-et-Loire, les régions agricoles ne manquent pas, les produits encore moins.

Typés, expressions de nos terroirs et du savoir-faire des femmes et des hommes, tous sont la fierté des habitants de nos zones rurales.

Alors, quand nous avons voulu en parler, les mettre en lumière pour partager nos plaisirs auprès du plus grand nombre, nous avons mesuré toute la chance que nous avions de disposer de tant de richesses, de tant de diversités à nos portes. Une richesse et une diversité pour autant trop méconnues.
Pour en parler, nous avons choisi un titre qui exprimait tout ce que nous ressentions en parlant de la gastronomie de nos terroirs : "*L'eau à la Bouche, balade gourmande en Saône-et-Loire*" s'est ainsi naturellement imposé.

Cette balade se veut une invitation, pour vous et vos papilles.

Alors laissez-vous séduire,
vous ne le regretterez pas !

L'équipe de "*L'eau à la Bouche, balade gourmande en Saône-et-Loire*"

“ Le Gaec des Grands Genêts à Dettey

# La viande charolaise pour emblème ”

**Réputée pour être l'une des meilleures au monde, la viande charolaise fait le bonheur des clients du Gaec des Grands Genêts à Dettey. Que ce soit sous forme de produits frais ou de conserves, le plaisir est identique au moment de la dégustation.**

Par sa situation privilégiée, Dettey mérite son appellation de balcon du Morvan. En suivant la route après le cimetière, un sentier balisé mène au Profil de Napoléon et au Bonnet du Diable, deux masses granitiques naturellement posées là. La Pierre croule, de 47 tonnes, en équilibre, peut bouger sous l'effort d'impulsions bien rythmées. Le sentier derrière l'auberge conduit, pour sa part, à la Fontaine Saint-Martin. La légende dit que la jeune fille qui boit de son eau se fiance dans l'année… Avis aux amatrices.

## De la fourche à la fourchette

Mais pas forcément besoin de se fiancer pour faire un bon repas et déguster la production du Gaec des Grands Genêts !
Sur cette exploitation familiale qui se transmet de génération en génération, on découvre 130 vaches allaitantes, nourries à partir de la production de céréales (avoine, blé, maïs, orge, seigle et triticale) et du fourrage de la ferme. « *Nos animaux pâturent de mai à décembre et, l'hiver, tout le troupeau est à l'abri* ». Alors que Richard Bonnot s'occupe plus particulièrement de la partie élevage, son épouse Christelle a en charge tout le volet gastronomie.
On y trouve, bien sûr, la goûteuse et savoureuse viande de bœuf charolais. Avec, à la belle saison, saucisses et merguez idéales pour les barbecues. Depuis qu'elle a rejoint son époux sur l'exploitation, Christelle Bonnot a aussi développé une large gamme de produits. Et ce, en s'appuyant sur l'installation d'un laboratoire de découpe et de transformation à la ferme.

## Recettes maison

Tout au long de l'année, habitués et touristes se rendent sur l'exploitation pour s'approvisionner en conserves cuisinées sur place. Qu'il s'agisse de bœuf bourguignon, de bœuf à la provençale, de carbonade flamande, de pâté pur bœuf (à l'abricot, au poivre vert, aux noisettes ou forestier), de sauce bolognaise, mais aussi de chili con carne ou encore de tripes.
« *Afin de valoriser davantage notre troupeau, nous avons fait le choix de développer la vente directe de viande bovine. Dans nos plats, il y a zéro additif et zéro conservateur* ».
Alors, plus un instant à perdre, direction Dettey pour un grand moment culinaire.

**Gaec des Grands Genêts**
**La Montagne - 71190 Dettey**
**Tél. 03.85.54.59.14**
**grandsgenets@terre-net.fr**
**www.fermedesgrandsgenets.fr**

### Bœuf bourguignon

Pour 6 personnes
**Préparation** : 20 minutes
**Cuisson** : 2 heures 30 minutes

**Ingrédients**
- 1,200 kg bœuf (jumeau, macreuse ou paleron)
- 150 g de lardons
- 100 g de carottes
- 3 oignons
- 200 g de petits oignons
- 300 g de champignons de Paris
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni

**Préparation**
Faire rissoler la viande avec l'huile dans une cocotte allant au four, ajouter les carottes et les oignons taillés en gros dés, saupoudrer de farine, mélanger et laisser roussir 10 min. au four.
Mouiller avec le vin rouge et le bouillon. Ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni.
Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter 2 h 30 à four moyen (th. 6, 180°) en remuant de temps à autre.
Au dernier moment, ajouter les lardons, les petits oignons et les champignons revenus au beurre. Accompagner de pommes de terre vapeur ou de tagliatelles.

Vin conseillé : un bourgogne rouge

“ La Ferme de Dront à Anost

# L’authentique porc du Haut-Morvan ! ”

**Perchée sur les hauteurs d’Anost, la Ferme de Dront renoue avec la production traditionnelle de porcs du Haut-Morvan. Enfant du pays, Jean-Marie Grallien élève ses cochons au grand air avec le projet de produire bientôt l’authentique jambon du Morvan !**

À 33 ans, Jean-Marie Grallien fait revivre l’élevage de porcs traditionnel en Haut-Morvan. Ce jeune Morvandiau pur souche avait pourtant entamé une carrière de carrossier avant d’abandonner les poussières de métal et les vapeurs de solvants pour cultiver sa passion des animaux et son envie de vivre au grand air.

## Porcs en plein-air

Sur les hauteurs d’Anost, à quelque 600 mètres d’altitude, Jean-Marie Grallien détient aujourd’hui huit truies et deux verrats ce qui, avec les jeunes porcs à l’engrais, représente une cinquantaine de cochons sur deux hectares et demi de terrain. Les animaux sont élevés en plein air sur des parcelles pentues, en partie arborées de chênes et de châtaigniers dont les glands et autres châtaignes comblent les animaux en automne.

## Races rustiques

Les cochons de la Ferme de Dront sont de races rustiques, essentiellement Gasconne et Duroc. « *Leur viande est plus persillée et, en plein air, ces porcs grossissent moins vite mais développent d’autres muscles tout en prenant des vitamines !* », fait valoir Jean-Marie.
Les cochons de la Ferme de Dront sont nourris avec un mélange de céréales et de tourteaux garantis sans OGM et font l’objet d’une conduite « *super raisonnée !* », assure Jean-Marie.



## Caissettes de 5 à 10 kilos

La Ferme de Dront produit aujourd’hui un porc de 120 à 130 kg par semaine.
Jean-Marie commercialise la viande fraîche emballée sous vide en caissettes de 5 à 10 kilos ou en carcasses entières. Son projet le plus cher est de se doter d’un séchoir pour pouvoir élaborer des saucissons et le fameux jambon du Morvan !

**La Ferme de Dront**
**Dront - 6 rue Invisible**
**71550 Anost**
**Tél. : 06.61.15.45.41**
**jean.grallien@gmail.com**

## Côtes de porc farcies chèvre et citron

Pour 4 personnes
**Préparation** : 15 minutes
**Cuisson** : 25 minutes

**Ingrédients**
- 8 côtes de porc très fines
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 1 petit suisse
- Le jus d’un demi citron
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil ciselé
- ½ c. à s. de ciboulette ciselée
- ½ c. à s. de basilic ciselé
- 2 c. à café de baies roses
- 1 c. à s. d’huile d’olive
- Sel, poivre du moulin

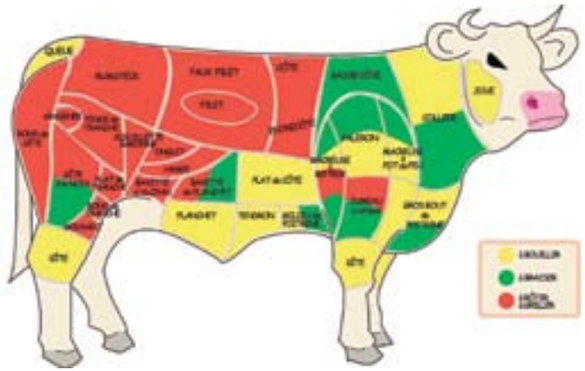
**Préparation**
Dans un bol, mélangez le fromage frais, le petit suisse, le jus de citron, les baies roses et les herbes ciselées. Salez et poivrez selon votre goût.
Étalez 4 côtes de porc et tartinez-les du mélange de fromage frais. Recouvrez chaque côte de porc tartinée d’une autre côte de porc et ficelez-les entre elles.
Mettez une poêle à chauffer avec l’huile d’olive et faites dorer les côtes sur les deux faces.
Placez les côtes de porc farcies dans un plat et mettez à cuire 20 min. dans un four à 150°C (démarrage à four froid).

Vin conseillé : un givry rouge

# La viande de Bœuf de Charolles !

Riche d'une mosaïque de sols unique dont les hommes ont su apprivoiser la diversité des herbages, le bocage charollais se conjugue à la finesse des animaux du berceau de la race charolaise pour en extraire le meilleur.
La viande crue est d'une couleur rouge vif, de bonne tenue et à la capacité de maturation remarquable. Cuisinée, elle est tendre, très aromatique, longue en bouche et légèrement acidulée pour les pièces à griller.
Un régal ou plutôt un délice !

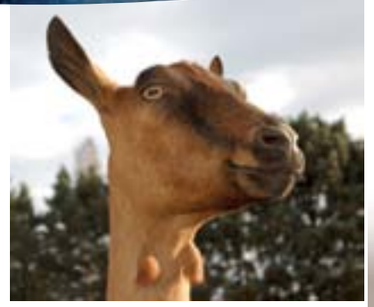
# Où trouver de la bonne viande de bœuf ?



Question saugrenue ou presque !
Si vous êtes visiteurs de passage, les bonnes tables du département servent quasiment toutes de la viande de bœuf charolais dans leur menu. Et ceci, qu'elles soient étoilées au Michelin, Table de pays, Logis de France, Table d'hôtes ou autre restaurant de village.
Pour ceux qui aiment cuisiner, nul doute, il est bien entendu possible de s'approvisionner auprès d'un des nombreux producteurs qui réalisent de la vente en direct. Il est tout aussi possible de s'adresser aux bouchers de la région ! Ces derniers travaillent pour certains en approvisionnement direct ou sous signe de qualité reconnus comme le label Charolais Terroir ou Charolais Label rouge, Tendre charolais. Certains ont fait le choix de l'Appellation d'origine contrôlée Bœuf de Charolles, d'autres ont opté pour le bio.
Dans les linéaires de plusieurs supermarchés de la région, on optera pour la viande de bœuf Charolais de Bourgogne ! Sans oublier la Maison du Charolais qui propose depuis peu, en partenariat avec les deux bouchers de Charolles, une offre sélectionnée de viandes.
Il s'agit là d'une démarche pédagogique, "d'accompagnement", pour apprécier la qualité de la viande, des différents morceaux, savoir comment la cuisiner…
Bref, vous aurez l'embarras du choix. Mais une chose est sûre, la viande de nos herbages charolais saura régaler les plus fins palais.

“ La Ferme de Roussillon à Roussillon-en-Morvan

# L'authenticité du goût ”



**Entre fromages de chèvre et viande charolaise, la Ferme de Roussillon s'est constituée en seulement quelques années une flatteuse réputation.**

Cadre verdoyant, forêt à pléthore et pâturages à profusion. C'est dans cet univers privilégié et propre au Parc Naturel du Morvan qui séduit tant les touristes qu'est installée la Ferme de Roussillon. Difficile de trouver lieu plus plaisant pour pratiquer son métier. Une chance dont ont parfaitement conscience les trois associés de l'exploitation que sont Emmanuelle Bernardin, Jérôme Joseph et Jean-Claude Grassot. Mais au-delà de ce simple agrément, il y a un vrai travail en profondeur qui vise chaque jour à améliorer les détails qui font la différence.

## Fromages en fête

On pense, en premier lieu, à l'atelier des 88 chèvres de race alpine. Une production certes récente sur l'exploitation, mais qui a déjà su séduire la clientèle qui aime venir sur les marchés ou dans le magasin pour trouver des fromages produits et affinés sur place. Avec, en tête de gondole, Le petit Roussillon !
Alors que la brique est sans aucun doute le plus crémeux de tous, le crotin s'avère idéal au moment de l'apéritif, accompagné d'un bon vin blanc. Quant au crotin épicé, les gourmands apprécieront de découvrir les quatre parfums à disposition. Que ce soit curry, menthe et pavot, poivron rouge, échalote et graines de moutarde, poivron rouge et poivron vert ainsi que ail et fines herbes. Le tout sans oublier le dernier-né : le Cendré. Côté curiosité, on signalera aussi l'indispensable fromage blanc avec sa crème, réalisés tous deux à partir du lait de l'unique vache jersiaise de l'exploitation.



## Le Charolais, viande d'excellence

Quant au second atelier de la Ferme de Roussillon, il prend la forme d'un élevage allaitant de race bovine charolaise. Avec, à la clé, un cheptel de 120 animaux qui pâturent à la belle saison sur prairies. De quoi offrir des conditions optimales afin d'obtenir une viande d'une grande tendreté qu'il est possible de se procurer sous forme de caissettes de 10 kg composées aussi bien de faux filet que de bourguignon, de rumsteck, d'entrecôte, de rosbif, de steak, de bifteck, de pot-au-feu, de braisé et de basse côte.

**Gaec de La Ferme de Roussillon**
**Bellevue**
**71550 Roussillon-en-Morvan**
**Tél. : 03.85.52.71.01**
**contact@gaec-lafermederoussillon.fr**
**www.gaec-lafermederoussillon.fr**

## Pain perdu au fromage de chèvre

Pour 4 personnes

**Ingrédients**
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 1 fromage de chèvre plutôt jeune (entre 16 et 20 jours d'affinage)
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail
- Thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre

**Préparation**
Réchauffer le four th. 7 (210°C).
Verser le lait dans une assiette creuse.
Ajouter la gousse d'ail écrasée. Saler et poivrer. Mélanger.
Dans une autre assiette creuse, casser et battre les œufs en omelette.
Tremper chaque tranche de pain dans le lait puis dans l'œuf et déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson ou siliconée. On peut aussi utiliser des petits plats individuels beurrés.
Déposer une rondelle (ou demi-rondelle suivant la taille de la tartine de pain) de fromage de chèvre sur chaque tranche de pain inbibée.
Saupoudrer de thym et enfourner 15 à 20 min.
Servir dès la sortie du four arrosé d'un filet d'huile d'olive et accompagné d'une salade verte.

Vin conseillé : un mâcon village blanc

“ Le Moulin à La Petite-Verrière

# Le Morvan, terre de pisciculture ”

Dans un cadre verdoyant et apaisant, le Moulin est un havre de paix qui fait la part belle à une production, certes méconnue, mais grandement appréciée des gastronomes : la truite !

En dehors du territoire, lorsque quelqu'un demande de présenter la Saône-et-Loire, il est coutume de dire qu'il s'agit d'une petite France. Car sur ses terres, toutes les productions ou presque ont droit de cité entre bovins, ovins, caprins, volailles, vignes et autres céréales. Mais aussi, ce que peu de gens savent, la pisciculture ! Pour mieux appréhender cette originalité départementale, il faut pénétrer le Morvan et faire une halte à La Petite-Verrière. C'est dans cette commune que l'on découvre Le Moulin…

## Le plaisir de pêcher

Un village où Isabelle et Ludovic Huin ont choisi de poser leurs valises en 2011. L'occasion pour Ludovic de pleinement vivre sa passion pour la pêche en reprenant et en développant une exploitation dans un site privilégié. Il s'attèle alors à élever trois variétés de truites que sont l'arc-en-ciel, la fario et l'omble chevalier.

Une production qui fait le bonheur des plans d'eau familiaux et des professionnels, mais aussi du grand public qui vient acheter sur place son poisson. Ou qui, de manière plus ludique, vient le pêcher lui-même. « *Il est possible de venir avec son propre matériel ou de tout louer sur place* ». L'autre volet important du travail de Ludovic Huin est de transformer ses poissons, que ce soit sous forme de filet frais, de truite fumée, de rillettes nature ou à la truite fumée, de plats cuisinés et même de soupes. Sans oublier, à l'approche de Noël, les très prisés œufs de truite.

## Les 4 heures morvandelles

Pour sa part, Isabelle Huin a en charge le restaurant qui, bien évidemment, fait la part belle aux produits issus de l'exploitation de son époux. Avec, au menu, truite fumée, friture de truite, tagliatelles à la truite fumée, truite au four ou grillée. L'établissement joue aussi la carte de la saisonnalité avec ses ratatouilles, ses endives aux gratins ainsi que ses tartes aux pommes, aux poires, aux mûres et aux myrtilles. À signaler, enfin, que la maison a souhaité maintenir une tradition qui fait toujours fureur. En l'occurrence les 4 heures morvandelles qui permettent de déguster charcuterie, omelette au lard et fromage blanc produits localement.

**La Ferme Piscicole**
**Le Moulin**
**71400 La Petite-Verrière**
**Tél. : 03.85.54.13.94**
**moulin.petite.verriere@wanadoo.fr**

## Truite grillée et beurre persillé, pommes vapeur

Pour 4 personnes
**Préparation** : 15 minutes - **Cuisson** : 30 minutes

**Ingrédients**
- 4 belles truites écaillées et vidées
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 1 citron jaune
- 4 feuilles de laurier
- 4 c.à s. d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre moulin
- 700 g de petites pommes de terre nouvelles
- 50 g de beurre
- 1 c. à s. de persil haché

**Préparation**
Brossez les pommes de terre nouvelles. Faites bouillir une casserole d'eau salée et laissez cuire environ 20 min. Après cuisson, coupez les pommes de terre en deux.
Equeutez et hachez grossièrement le thym et le romarin.
Mélangez le thym, le romarin avec l'huile d'olive. Vous pouvez écraser le thym et le romarin avec l'huile d'olive au pilon de façon à bien extraire tous les parfums des herbes.
Nettoyer l'intérieur et l'extérieur des truites à l'eau froide. Séchez l'intérieur avec du papier absorbant. Farcissez-les de citron et de l'huile aux herbes.
Badigeonnez toute la partie extérieure avec l'huile aux herbes restant, à l'aide d'un pinceau. Disposez les truites sur la grille du barbecue et laissez cuire 8 min. de chaque côté.
Faites fondre le beurre, ajoutez le persil haché, salez et poivrez. Servez sur les pommes de terre et les truites grillées.

Vin conseillé : un montagny

“ L’Escargot morvandiau à Barnay-Dessus

# Dans le respect de la nature ”

**Emblème par excellence de la Bourgogne, l’escargot a désormais un porte-drapeau installé au cœur du Morvan en la personne de Martine Belin.**

Suite à une première partie de vie professionnelle pleinement épanouissante, Martine Belin a ressenti le besoin non seulement de relever un nouveau défi mais aussi de revenir à des valeurs plus proches de la nature, de la terre. Après avoir suivi une formation en 2013 à Besançon, la voici qui s’installe dans la foulée à Barnay-Dessus. Avec la volonté de produire des escargots tout en se prévalant d’une forte identité morvandelle, ce qui explique en grande partie le nom de son entreprise : L’escargot morvandiau.

## Labellisation Parc du Morvan

Loin de vouloir produire en masse, Martine Belin a tout misé sur la qualité. « *Mes escargots sont nés sur place et élevés dans les parcs en plein air* ». Avec une philosophie clairement affichée, à savoir le respect de la nature. Ce qui suppose l’absence d’engrais et de pesticides dans les parcs.
Quant à la nourriture, les animaux sont alimentés exclusivement avec les végétaux qui poussent sur la prairie tout en disposant d’un complément de céréales issues d’une association de petits producteurs bio.
Loin de s’arrêter en si bon chemin, Martine Belin réalise également la transformation desdits escargots. Avec, bien évidemment, des recettes maison. On pense, par exemple, aux mini bouchées gourmandes à la dijonnaise exclusivement disponibles à l’occasion des fêtes de fin d’année. Ou aux fromentines, il s’agit d’un escargot présenté dans une coquille en gaufrette croustillante. Sans oublier les traditionnels escargots en coquille. Ne se limitant pas à ces quelques préparations, Martine a aussi créé des verrines, qu’il s’agisse d’escargots au court-bouillon, de suprême d’escargots à la bourguignonne, de terrine d’escargots au vieux marc et même d’escargots confits à la graisse de canard. Des produits qui rencontrent un franc succès auprès de sa clientèle, très friande par ailleurs de se déplacer sur une exploitation que Martine Belin aime faire visiter. Une découverte d’environ deux heures qui se termine, bien évidemment, par une inoubliable dégustation.

**L’Escargot morvandiau**
**1 rue de l’Ouche de Velay**
**71540 Barnay-Dessus**
**Tél. : 03.85.52.26.45**
**contact@escargot-morvandiau.fr**
**www.escargot-morvandiau.fr**

## Cassolette d’escargots aux champignons des bois à la crème et ciboulette

Pour 5 personnes - **Préparation** : 35 minutes

**Ingrédients**

- 40 pièces escargots gros gris au court-bouillon
- 20 cl de vin blanc sec
- 10 cl de fond brun de veau
- 60 cl de crème fraîche liquide
- 1 échalote
- 4 gousses d’ail
- 1 petite botte de ciboulette
- Sel, poivre
- 400 g de champignons des bois
- 1 noix de beurre
- 4 tranches de pain de mie

**Préparation**

Laver et essuyer les champignons. Hacher l’ail et l’échalote.
Dans une sauteuse faire revenir l’ail et l’échalote sans coloration. Ajouter les champignons et le beurre et faire cuire doucement à feu doux.
Incorporer le vin blanc et laisser réduire pratiquement à sec, incorporer les escargots et le fond brun de veau. Faire chauffer à feu moyen et incorporer la crème. Laisser mijoter à feu doux.
Couper les tranches de pain de mie en petits dés, les faire revenir dans une poêle avec un filet d’huile. Colorer légèrement et réserver sur un papier absorbant.
Ciseler la ciboulette et l’incorporer dans les escargots. Rectifier l’assaisonnement et dresser dans des caquelons, bien chaud parsemer de croûtons et servir aussitôt.

Vins conseillés : un pouilly-fuissé, un pouilly-loché, un pouilly-vinzelles

DÉCOUVREZ LE *Guide*

# DES PRODUCTEURS LOCAUX DE L'AUTUNOIS MORVAN

*Toutes les bonnes adresses et les produits de qualité près de chez vous...*

## À PORTÉE DE MAIN !

FILIERES COURTES DE PROXIMITE

ville ou campagne ? **Les deux,** c'est mieux !

le Grand Autunois Morvan

région BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural. L'Europe investit dans les zones rurales.

“ La Ferme auberge de La Bonardière à Bouhans

# La volaille de Bresse comme étendard ”

**Dans un cadre authentique qui sied si bien à la région, Nicolas Roguet met en valeur la richesse gastronomique de la Bresse. Avec un égal bonheur depuis près de deux décennies.**

La Bresse, terre d'AOP (volaille, beurre, crème), est bien évidemment un passage obligé pour tout bon gastronome qui se respecte. Pour découvrir toute la diversité de la production locale, direction Bouhans et la ferme auberge de La Bonardière. C'est à cette adresse que l'on retrouve Nicolas Roguet.

## Le plaisir des papilles

Alors que ses parents sont agriculteurs, Nicolas souhaite s'installer sur l'exploitation familiale. L'idée de créer une ferme auberge germe à la fin des années 90. Après deux années et demie de travaux, la structure ouvre ses portes en 1999. « *Ce projet s'intégrait idéalement dans ce que nous avions mis en place avec la vente directe à la ferme. Il y avait également un bâtiment qui se prêtait parfaitement à une ferme auberge. À savoir une maison typique avec une architecture bressane, qui était située un peu à l'écart de l'exploitation* ». Une exploitation de 80 hectares sur laquelle il produit des céréales (triticale, maïs, soja) et élève aussi bien des volailles que des dindes, des chapons et des poulardes de Bresse, des pintades, des oies, des canards et même des colverts.

## Comme chez soi !

Depuis l'ouverture, la ferme auberge ne désemplit pas. Si sa clientèle est essentiellement locale, Nicolas Roguet a aussi vu défiler bon nombre de touristes aux nationalités parfois exotiques entre Finlande, Roumanie ou encore Japon. L'occasion pour eux d'apprécier la production de la maison. Avec, au choix, deux menus à 19 et 24 €. Avec Marie-Thérèse, la maman de Nicolas, derrière les fourneaux. Pour déguster, en entrée, salade paysanne ou terrine de volaille. Puis poursuivre avec l'incontournable et délicieuse volaille de Bresse, rôtie ou à la crème. Le tout accompagné d'un excellent gratin bressan. Puis finir avec un fromage, blanc ou plateau et un gouleyant dessert avec une île flottante et un gâteau au chocolat. Une table à ne surtout pas manquer qu'il est possible de découvrir tous les week-ends de début avril jusqu'au 11 novembre, uniquement sur réservation.

**Ferme auberge de La Bonardière**
**La Bonardière - rue des Chênes**
**71330 Bouhans**
**Tél. : 03.85.72.00.08**
**la.bonardiere@orange.fr**

## La terrine de volaille de Bresse

**Ingrédients**

- 1 volaille de Bresse (un poulet de Bresse de 2 kg par exemple)
- Gorge de porc : la quantité de gorge varie en fonction de la viande récupérée sur le poulet, en proportion : 2/3 viande de volaille et 1/3 viande de porc.
- Assaisonnements : porto, échalotes (3 par kg de viande), jaunes d'œuf (2 par kg de viande), sel, (15 g par kg de préparation).

**Préparation**

Choisir une belle volaille de Bresse que l'on va désosser (ne pas garder la peau).
Découper grossièrement la volaille et la gorge de porc, mettre les morceaux dans un récipient et verser du porto pour recouvrir toute la viande.
Laisser mariner 12 heures.
Hacher la viande marinée ainsi que les échalotes.
Ajouter les autres ingrédients et mélanger le tout.
Mettre la préparation dans un moule et faire cuire au bain marie dans un four à 250°C pendant 2 heures.
Laisser refroidir et servir les tranches de terrine avec une salade verte.

Vin conseillé : un saint-véran

Le Jardinier Glacier (Sorbiop) à Saint-Étienne-en-Bresse

# Le succès du sorbet bio

**Qui n'a pas fondu de plaisir en dégustant les succulents sorbets que Sylvie Guigue prépare dans son entreprise Sorbiop ? C'est simple, c'est celui qui n'y a pas (encore) goûté !**

Originaire de Saint-Usuge, Sylvie Guigue avait pris le chemin des villes avant de répondre, contre toute attente, à l'appel de la terre. En 2009, elle s'installe à Saint-Étienne-en-Bresse avec Denis Juhé, en vue de reprendre l'exploitation et l'entreprise Sorbiop. La marque a été créée en 1986, après que ce dernier et son épouse aient relevé le défi de fournir les desserts lors de la finale nationale des concours de labours en 1985 à Paray-le-Monial.
Un succès confirmé quelques mois plus tard, en 1986, au salon Marjolaine à Paris…
La dynamique était lancée.

## Une clientèle fidèle

Celle qui est aujourd'hui connue pour la qualité de ses sorbets bio s'est constituée, avec patience et méticulosité, une clientèle fidèle et diversifiée.
La chaîne spécialisée Biocoop lui a ouvert ses portes. Les salons bio de Paris, Lyon et Colmar sont également très intéressants pour ouvrir de nouveaux marchés.
Sylvie travaille également avec plusieurs Amap, avec La ruche qui dit oui, avec Locavor et a naturellement rejoint le réseau Bienvenue à la ferme. Régulièrement, elle participe à différents événements grand public comme le salon L'avenir est dans le pré, ou encore le salon Vins et Saveurs à Chalon-sur-Saône.
Des restaurateurs s'approvisionnent auprès d'elle en sorbets. Sans oublier les particuliers –toujours plus nombreux– qui achètent directement à la boutique… Parce qu'il est une réalité : quiconque goûte les sorbets de Sorbiop y revient ! Sans oublier la vente saisonnière de fruits produits sur l'exploitation.



## Une vingtaine de parfums…

Productrice de fruits rouges (cassis, fraises, groseilles et framboises), de pêches, de menthe, d'agastaches, une plante aromatique au parfum unique, ou encore de griottes, Sylvie Guigue propose une vingtaine de parfums.
Elle produit aussi des glaces au lait d'avoine ou au lait de riz pour les personnes allergiques ou intolérantes au gluten. « *Nous avons développé nos propres recettes maison* », souligne-t-elle, bien consciente que certains aimeraient connaître ce secret de fabrication jalousement gardé… Sans oublier les bûches glacées pour les fêtes de fin d'année !
Sylvie Guigue croule littéralement sous les demandes. Pour autant, avec Sorbiop, l'agricultrice entend ne pas arrêter là l'aventure du sorbet bio. Son objectif est de développer et d'élargir encore la gamme des parfums…
Nul ne doute que ses nouveaux sorbets trouveront leur clientèle. Comme les premiers !

**Le Jardinier Glacier (EARL Sorbiop)**
**Le Bourg**
**71370 Saint-Étienne-en-Bresse**
**Tél. : 03.85.96.44.28**
**lejardinierglacier@orange.fr**
**www.sorbiop.fr**

## Financiers aux framboises

Pour 8 à 10 financiers
**Préparation** : 15 minutes.
**Cuisson** : 15 minutes (thermostat 7 - 210°C).

**Ingrédients**
- 200 g de framboises (fraîches ou surgelées)
- 140 g de beurre demi-sel
- 60 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
- 100 g d'amandes en poudre

**Préparation**
Préchauffer le four à 240°C (th. 8).
Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, les amandes en poudre et les blancs d'œufs.
Faire fondre le beurre, le verser chaud sur la pâte et mélanger.
Rincer les framboises et les verser dans la pâte. Remplir de pâte des petits moules rectangulaires individuels jusqu'à mi-hauteur.
Enfourner pendant 5 min. à 240°C (th. 8), puis baisser le thermostat à 210°C (th. 7) et poursuivre la cuisson encore 5 min.
Éteindre le four et laisser les financiers finir de cuire encore 5 min., avant de les sortir du four.
À servir accompagnés d'un sorbet aux framboises.

Vin conseillé : un crémant de Bourgogne

“La Ferme du Moulin de Montjay à Ménetreuil

# Directement du producteur au consommateur”

**À seulement quelques centaines de mètres du célèbre moulin de Montjay, Cladie et Jean-Guy Gudefin élèvent volailles de Bresse, vaches de race charolaise et brebis. Des produits que l'on peut retrouver dans leur magasin de vente directe.**

Installée depuis plusieurs générations sur la commune de Ménetreuil, la famille Gudefin voit la tradition perdurer avec Jean-Guy, agriculteur depuis 1982, lequel a été rejoint en 2010 par son épouse Cladie dont les grands-parents avaient une exploitation du côté de Cruzille. Aidés par un salarié, tous deux œuvrent sur une structure de 150 hectares, dont 60 hectares consacrés aux céréales. Côté animaux, ils produisent environ 6.000 volailles par an tout en comptant une centaine de vaches de race charolaise et une dizaine de brebis dorset down.

## Transformation et vente directe

En dehors des marchés auxquels participe Cladie Gudefin le mercredi matin à Simandre et le samedi matin à Sornay, les clients peuvent se rendre sur la ferme, du mercredi au vendredi de 17 h à 19 h. L'occasion pour eux de venir se procurer au sein d'un très joli magasin non seulement des volailles mais aussi divers produits du terroir. Côté volailles, Cladie Gudefin propose aussi bien l'incontournable poulet de Bresse de 2 kg que des poussines de Bresse de 1,6 kg, des pintades, des poulardes lors des fêtes de fin d'année, des filets, des cuisses entières, des pilons, des hauts de cuisses, des ailes ainsi que de goûteuses paupiettes, d'originales saucisses, des rôtis de cuisses et même des brochettes avec une savoureuse marinade maison. Sans oublier les verrines entre terrines, blancs de volailles à la crème et à l'estragon ou encore les cuisses confites à la graisse de canard.

## Des caissettes sur-mesure

D'autre part, Cladie et Jean-Guy commercialisent chaque année une dizaine de génisses.
Il est possible de commander des caissettes de 5, 10, 15 kg, voire plus. Ces colis sont constitués, selon le volume choisi, de pot-au-feu, de braisé, de bourguignon, de beefsteak, de rosbif, d'entrecôte, de côte de bœuf et de filets de bœuf. Le principe est identique pour les agneaux avec, par exemple, des caissettes de 8 à 9 kg comprenant gigot, épaule, ragoût et côtelettes.

**EARL La Ferme du Moulin de Montjay**
**350 route de Montjay**
**71470 Ménetreuil**
**Tél. : 03.85.74.24.07**
**moulindemontjay@orange.fr**

## Suprêmes de volaille de Bresse à la truffe, riz basmati et foie gras

**Ingrédients**

- 4 suprêmes (blancs) de volaille de Bresse avec la peau
- 30 g de truffes fraîches ou stérilisées
- 15 cl de jus de truffes (en boîte)
- 10 cl de crème liquide de Bresse
- 200 g de riz basmati
- 80 g de foie gras cru
- 1 petit oignon

- 40 cl de bouillon de volaille
- 30 g de beurre de Bresse
- Sel, poivre

**Préparation**

Décollez délicatement la peau des blancs de volaille (sans la détacher complètement).
Salez, poivrez puis disposez 5 g de truffes en fines lamelles, sous la peau de chaque blanc de volaille.
À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les avec 1 c. à café de jus de truffes.
Roulez dans un film alimentaire, façon ballottine. Attention, la ballottine doit être fermée hermétiquement.
Pochez à la vapeur (sur panier en cocotte non couverte, par exemple) pendant 15/20 min.
Faites suer l'oignon émincé dans 10 g de beurre. Ajoutez le riz, puis le bouillon de volaille. Salez, poivrez, cuisez à couvert pendant 15 min. au four à 200°C.
Découpez le foie gras en petits dés. Faites chauffer dans une casserole le jus de truffes.
Ajoutez la crème, portez à ébullition et complétez par le reste du beurre en petits morceaux, salez et poivrez.
Poêlez le foie gras, dans une poêle très chaude, sans matière grasse. Salez, poivrez.
Faites saisir 40 secondes, égouttez (et jetez) la graisse.
Ajoutez au riz. Émincez le blanc de volaille.
Dressez sur assiette avec le riz, émulsionnez la crème truffée au mixeur (ou au blender) et finissez avec quelques lamelles de truffes très fines.
Et surtout, prenez le temps de déguster !

Vin conseillé : un saint-véran

“ La Ferme du Château à Champagnat et Chevreaux

# Salers et vente directe comme credo ”

**Boucher de métier, Bernard Lyonnais s'est lancé dans l'élevage Salers à la fin des années 1980 avant de se diversifier dans la vente directe de viande bovine. Aujourd'hui, son fils Christophe et sa belle-fille Audrey ont repris le flambeau avec toujours autant de dynamisme.**

L'histoire de la Ferme du Château remonte à 1988 lorsque Bernard Lyonnais, boucher de métier, décidait de se lancer dans l'élevage de bovins de race salers à Champagnat.
À l'époque, la race était encore méconnue dans la région, surtout dans le Revermont pré-jurassien où se situe la ferme de la famille Lyonnais.
Bernard travaillait alors pour les salaisons Morey à Cuiseaux et ce double actif a débuté avec seulement deux vaches. Le petit cheptel s'est agrandi et en 1996-97, Bernard se lançait dans la vente directe. Pour écouler son premier bœuf, le boucher éleveur, n'a pas hésité à faire du porte à porte ! Depuis, l'activité de la ferme n'a cessé de se développer.

## De la naissance jusqu'à la vente

C'est grâce à la vente directe que les enfants de Bernard, Christophe et sa compagne Audrey, ont pu s'installer à temps plein en 2011, reprenant la suite. L'exploitation est alors passée à 100 hectares et le nombre de bovins a été porté à 120 avec une quarantaine de mères salers. La ferme s'est également dotée d'un atelier ovin. Aujourd'hui, la Ferme du Château commercialise toute sa production en vente directe. « *Nous suivons ainsi toutes les étapes depuis la naissance jusqu'à la vente* », met en avant Christophe.

## Saucissons, verrines, bolognaise…

La viande est vendue en colis de 6 ou 9 kilos. Les morceaux les moins nobles sont transformés en saucissons, verrines de bourguignon, rillettes, bolognaise, boulettes de bœuf à la tomate… Les Lyonnais distribuent leur viande de bœuf, veau ou agneau 2 à 3 jours par mois à la salle du stade de Champagnat avec convivialité et bonne humeur. Située au pied du Jura, la ferme vend aussi (occasionnellement) ses saucissons de bœuf salers devant deux fruitières à comté voisines.



## Clientèle reconnaissante

Convertie au bio depuis 2013, la famille Lyonnais constate que la race salers plaît beaucoup aux consommateurs. « *Il faut valoriser et faire évoluer son produit, se montrer réactifs aux attentes nouvelles des clients* », assurent les éleveurs. L'exploitation a su faire évoluer ses conditionnements. Elle s'est aussi adaptée à une demande croissante de steak haché comme de haché assaisonné… Passionnée par son métier et animée d'un enthousiasme débordant, la famille Lyonnais confie que « *la vente directe apporte beaucoup d'épanouissement avec la satisfaction de maîtriser son produit du début à la fin, en respectant les animaux et l'environnement, et de voir des clients contents* ».

**La Ferme du Château**
**430 route du Champ au Prêtre**
**71480 Champagnat**
**Tél. : 06.78.11.44.66**
**ferme.chateau@orange.fr**

## Cœur de bœuf façon bourguignon

Pour 4 personnes
**Préparation** : 20 minutes + 8 heures pour la marinade
**Cuisson** : 3 heures et 10 minutes

**Ingrédients**
- 1 cœur de bœuf
- 200 g de lardons
- 3 oignons jaunes
- 1 branche de thym frais
- 1 branche de romarin frais
- 2 gousses d'ail
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- 1 filet d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de farine
- Sel, poivre

**Marinade**
- 15 cl de vinaigre de vin rouge
- 1 oignon pelé
- 5 clous de girofle
- 3 feuilles de laurier
- 4 branches de tyhm

**Préparation**
La veille : coupez le cœur en gros dés et piquez l'oignon de clous de girofle. Placez le cœur et l'oignon dans un saladier. Versez le vinaigre sur les morceaux de cœur et ajoutez tous les ingrédients de la marinade. Couvrez et laissez mariner pendant 8 heures au moins au frais.
Le jour même : pelez et émincez les oignons jaunes. Dans une cocotte avec un peu d'huile, faites revenir les oignons et les lardons. Couvrez et laissez cuire 5 min.
Égouttez soigneusement les morceaux de cœur de bœuf et faites-les revenir avec les lardons et les oignons. Mélangez en continuant la cuisson à découvert pendant 5 min.
Saupoudrez de farine, salez et poivrez à votre goût.
Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
Mélangez et laissez cuire 3 min. Mouillez avec le vin rouge. Ajoutez les gousses d'ail pelées ainsi que les branches de thym et romarin. Mélangez.
Couvrez et faites cuire ainsi, au four, pendant 3 heures environ.

Vin conseillé : un mercurey 1er cru rouge

# La volaille de Bresse

La seule volaille au monde qui se soit vu décerner une Appellation d'origine contrôlée !
La finesse de sa chair, sa fermeté et sa saveur spécifique sont obtenues par une vie "sportive" en plein air sur les vertes prairies bressanes où la volaille trouve une partie de son alimentation.
Un produit subtil et rare qui se mérite !
On pensera d'abord au nec plus ultra des volailles, le poulet, la poularde, le chapon et la dinde de Bresse.

# Crèmes de Bresse et Beurre de Bresse

Là encore, le terroir bressan offre toute l'expression de ce qu'il a de meilleur.
La crème semi-épaisse de Bresse est d'une douceur onctueuse qui révèle des arômes de fleurs et un goût de biscuit.
On se damne !
Sa sœur, la crème épaisse a un goût vif et frais, et laisse une agréable sensation de rondeur en bouche. On adore !

Quant au beurre de baratte, de Bresse s'il vous plaît !, il a une jolie couleur jaune "coucou des prés" et est à la fois souple et aéré. Son subtil goût de noisette au lait enchante les papilles.
On en redemande !

“ Le Domaine de l’Écette, Vincent Daux à Rully

# Le respect du vin avant tout ”

**Parfaitement conscient que l’Homme ne commandera jamais la nature, Vincent Daux entend offrir un vin à son image, emprunt de finesse et de subtilité tout en tirant la quintessence du terroir.**

Quand on accumule les récompenses à l’occasion des plus grands concours de France et de Navarre, lorsque l’on voit apparaître son nom dans les guides de référence et que l’on trouve son vin sur d’excellentes tables, il y aurait de quoi bomber le torse et prendre la grosse tête. De cela, il n’en sera jamais question avec Vincent Daux, lequel n’oublie pas d’où il vient. Car cela ne fait que deux générations que sa famille est à Rully. Après avoir laissé vignes et élevage à Sologny, son père s’est installé en 1983 en Côte chalonnaise sur neuf hectares.

## Un vrai coup de foudre

C’est en 1997 que Vincent rejoint l’exploitation familiale laquelle, aujourd’hui, met en valeur quinze hectares. Aidé de plusieurs salariés et de saisonniers, Vincent Daux vit intensément son métier. « *Pour moi, un vigneron doit faire ses vignes et son vin* ». Avec, à la clé, la moitié de son volume mis en bouteille. « *Nous avons la volonté de respecter le vin* ». Lorsque l’on déguste la production de la maison, force est de constater la patte du maître des lieux. Avec, en blancs, une finesse qui vient caresser le palais. En outre, la force du Domaine de l’Écette est de proposer des vins à maturité, que l’on n’a pas besoin d’oublier dans sa cave de longues années, avec actuellement des millésimes allant de 2010 à 2015. Parmi cette jolie gamme, on avouera un vrai coup de cœur pour Les Gaudoirs, un vin fruité avec un petit côté boisé que donne le foudre en bois.
En rully rouge, Vincent Daux a souhaité présenter un vin relativement léger avec un côté boisé assez discret. Sa carte compte également le trop méconnu bouzeron, le bourgogne rouge et l’incontournable crémant de Bourgogne.
Ses vins sont distribués dans différents magasins et restaurants. Ils sont également accueillis par plusieurs cavistes, notamment la Maison des Vins de la Côte chalonnaise et celle de Mâcon.
Le vigneron a bien évidemment plaisir à accueillir le public à son caveau lors de dégustations sur réservation de préférence !

**Domaine de l’Écette**
**EARL Vincent Daux**
**21 rue de Geley**
**71150 Rully**
**Tél : 03.85.91.21.52**
**Mobile : 06.66.39.55.29**
**daux.vincent@wanadoo.fr**
**www.domaine-de-l-ecette.com**

## Rôti de bœuf aux aromates

Pour 4 personnes.
**Préparation** : 20 minutes - **Cuisson** : 30 minutes

**Ingrédients**
- 700 g de rôti de bœuf
- 12 filets d’anchois à l’huile
- 1 tête d’ail
- 20 tomates cerises
- 1 bouquet d’aromates (romarin, thym, laurier, sauge…)
- 2 c. à soupe d’huile d’olive • 20 g de beurre
- Sel, poivre.

**Préparation**
Préchauffer le four à 200°C.
Éplucher la moitié de l’ail. Couper les gousses en quatre afin d’obtenir des petits clous d’ail.
Piquer le rôti à l’aide de la pointe d’un couteau. Glisser dans chaque fente alternativement un clou d’ail ou un filet d’anchois.
Poser le rôti dans un plat. Le napper d’huile d’olive. Parsemer de parcelles de beurre, poivrer et saler raisonnablement.
Enfourner. Au bout de 20 min. de cuisson, verser ½ verre d’eau dans le plat. Ajouter les tomates cerise, le reste des gousses d’ail et les aromates. Remettre au four.
En fin de cuisson, réserver le rôti sur une assiette, couvert d’une feuille d’alu.
Remettre le plat au four 5 min. (Les tomates et les gousses d’ail doivent être bien confites et le jus sirupeux.
Trancher la viande. Retirer barde et ficelle. La remettre dans le plat de cuisson et servir aussitôt.
* Il est important de faire reposer le rôti en fin de cuisson.

Vin conseillé : un rully rouge

“ La Ferme de Lessu à Gergy

# La Blonde d’Aquitaine séduit la Bourgogne ”

**Installée depuis quatre générations à Gergy, la famille Dubief a souhaité occuper le créneau porteur de la Blonde d’Aquitaine, une race qui présente une viande particulièrement goûteuse et savoureuse.**

Longtemps on a dit que les hommes préféraient les blondes. Mais les femmes ont la même attirance du côté de Gergy. Mais pas pour n’importe quelle blonde puisque celle-ci vient d’Aquitaine. C’est en effet cette race de vaches que la famille Dubief a souhaité mettre en avant sur l’exploitation depuis 2003.
Qu’il s’agisse de Gérard et Chantal les parents, de leur fils Jérôme et leur belle-fille Christelle, un soin tout particulier a été porté à l’élevage d’une race certes peu courante dans la région mais qui a beaucoup d’avantages.
À commencer par la qualité de la viande, comparable aux références en la matière. Outre sa tendreté, cette viande peu grasse dispose d’un grain d’une remarquable finesse tout en étant intéressante sur le plan diététique.

## Le choix de la vente directe

Pour valoriser au mieux ses produits, la famille Dubief a construit son propre laboratoire de découpe sur l’exploitation. Ce qui permet, depuis juin 2013, de proposer à la vente directe de jeunes vaches ou des veaux, nés et élevés à la ferme, conditionnés dans l'atelier de découpe par ses soins. Au sein du magasin ouvert le vendredi de 9 h à 12 h et de 16 h à 19 h ainsi que sur différents marchés locaux, le public peut acheter une grande variété de morceaux allant du steak à l’entrecôte en passant par le faux-filet, le braisé… Avec, comme fleuron, une savoureuse viande de veau élevé sous la mère.
Il est également possible de commander des colis de 5 ou 10 kg. Avec, selon la saison et les envies de chacun, la possibilité d’avoir un colis orienté vers les saucisses et merguez, les viandes à griller ou à cuire, voire un mélange de différents morceaux. Mais ce n’est pas tout car Chantal passe derrières les fourneaux pour élaborer ses propres recettes de pâté en croûte de veau et de bœuf, son pâté de bœuf et même des tripes. Un magasin au sein duquel on trouve des bocaux réalisés à partir de la viande de l’exploitation et qui peuvent faire l’objet d’idées de cadeaux gourmands.

**La Ferme de Lessu**
**18 route de Lessu**
**71590 Gergy**
**Tél. 03.85.47.79.29**
**dubief.jerome@gmail.com**
**www.earldelessu.fr**

## Onglets de veau à l'ananas en sauce aigre-douce

Pour 4 personnes
**Préparation** : 20 minutes - **Cuisson** : 35 minutes

**Ingrédients**
- 4 onglets de veau
- 1 petite boîte d'ananas en morceaux
- 4 c. à soupe de ketchup
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 3 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre du moulin

**Préparation**
Égoutter la boîte d’ananas en conservant 4 c. à soupe de sirop.
Dans une petite casserole, mélanger le sirop d’ananas, le ketchup et la sauce soja, laisser mijoter 6 à 7 min. à feu doux jusqu’à obtenir un mélange onctueux, sirupeux et lisse.
Pendant ce temps, chauffer une poêle avec l’huile, saisir les onglets de veau à feu vif 1 min. de chaque côté, poursuivre leur cuisson à feu modéré 1 à 2 min. de chaque côté et les réserver au chaud avant de les couper en morceaux.
Dans la même poêle, colorer les morceaux d’ananas 3 ou 4 min. à feu vif, verser la sauce aigre-douce, laisser caraméliser 3 à 4 min., ajouter les onglets de veau et bien les enrober avec la sauce.
Servir les onglets de veau à l’ananas en sauce aigre-douce accompagnés d’un riz blanc.

Vin conseillé : un bouzeron

Bergerie Les Sonnailles à Sainte-Hélène

# Le mouton autrement

**Loin de l'image d'Épinal, Émeline et Walter Lavolet sont des bergers qui vivent pleinement leur passion tout en ayant des valeurs solidement chevillées au corps.**

Sonnailles : cloches forgées ou formées de plaques de tôles soudées ou rivetées et attachées au petit bétail constituant un troupeau d'élevage. Difficile de trouver plus joli symbole pour donner un nom à son exploitation. Une très belle image qui correspond pleinement à l'approche qu'ont Émeline et Walter Lavolet de leur profession. Après avoir exercé leur métier de berger dans des cadres aussi somptueux que le Massif central, la Chartreuse, les Écrins ou encore le Mercantour, le couple a choisi de s'installer en novembre 2014 à Sainte-Hélène.

## Transhumance été comme hiver

Mais pas n'importe comment. Car une vraie philosophie sous-tend cette démarche. « *Nous avons la volonté d'être au plus près de la nature, avec une vraie authenticité. C'est pour cela que nous avons fait le choix d'avoir un petit troupeau qui, aujourd'hui, compte 350 mères* ». Quant à la race, rien n'a été laissé au hasard. « *Notre choix s'est porté sur la race raiole car elle est cornue, rustique, maternelle et parfaitement adaptée à ce que nous souhaitions faire* ». L'une des particularités de cette exploitation est de faire transhumer le troupeau. Une exception dans notre région. Ainsi, les animaux se rendent-ils l'été en Savoie, aux Ménuires, à plus de 2.500 m d'altitude, et l'hiver dans l'Aude. Avec, en outre, une démarche engagée pour passer en bio.

## Vente directe

Côté commercialisation, Émeline et Walter ont également souhaité sortir des sentiers battus en misant sur la vente directe. C'est ainsi que l'on retrouve le couple sur de nombreux marchés de producteurs et autres rendez-vous festifs. Mais aussi sur Internet.

L'occasion de commander des colis d'agneau, des saucisses aux herbes et des merguez sans exhausteur de goût ni colorant ou encore, ponctuellement, des abats. Sans oublier les produits transformés tels que la terrine d'agneau à la moutarde, les rillettes d'agneau et la terrine de brebis.
Plus original, le second débouché de l'exploitation s'appuie sur la laine des moutons. Une fois transformée en Haute-Loire, elle est vendue par le couple sous forme de couettes, de fil ou encore de feutres. Avec une satisfaction unanime de la clientèle, friande de tels produits.

**Bergerie Les Sonnailles**
**Sermesse**
**71390 Sainte-Hélène**
**06.21.28.48.01/06.40.58.13.24**
**bergerielessonnailles@orange.fr**

## Canon d'agneau en crumble de jambon, parmesan et tomates

**Ingrédients**
- 4 filets d'agneau de 140 g (net)
- 2 tranches de jambon du Morvan
- 40 g de parmesan râpé
- 6 demi-tomates séchées
- 2 tranches de pain
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de tapenade d'olives noires
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
- 3 belles poignées de roquette
- Sel, poivre

**Préparation**
Dans une poêle chaude, grillez le pain dans un filet d'huile d'olive, égouttez sur du papier absorbant, puis frottez le pain avec la gousse d'ail.
Égouttez les tomates, hachez-les au couteau. Réservez le même sort au jambon.
Mélangez le parmesan avec les tomates, le jambon et la coriandre. Complétez avec un peu d'huile d'olive.
Concassez le pain grillé. Assaisonnez les filets d'agneau, poêlez-les dans un mélange huile d'olive/beurre.
Colorez toutes les faces, arrosez régulièrement avec le jus. Faites cuire pendant 6/8 min. pour une cuisson rosée. Sortez-les de la poêle.
À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les légèrement avec la tapenade. Au moment de servir, découpez l'agneau en médaillons, puis disposez dessus le mélange et terminez par le pain concassé. À présent, dégustez tranquillement avec une salade de roquette.

Vin conseillé : un moulin-à-vent

Gamm vert
le goût du jardin

les Sens du Terroir

# LES PANIERS SAVEURS

BUXY
CHAGNY
CLUNY
LOUHANS
LUGNY
MATOUR
MONTPONT-EN-BRESSE
PIERRE-DE-BRESSE
ROMENAY
SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL
SAINT-GERMAIN-DU-PLAIN
SAINT-LÉGER-SUR-DHEUNE
SAINT-MARCEL
SIMANDRE
TOURNUS
VERDUN-SUR-LE-DOUBS

Qualité
SAVEUR
Plaisir
PROXIMITÉ

Déli' Cassis

Sélection
HISTOIRE
Engagement
INNOVATION
Tradition

Déli' Cassis

UNE SÉLECTION DE NOS MAGASINS GAMM VERT

“La Maison du Charolais à Charolles

# À la découverte d’une viande d’exception ”

**Depuis 1999, la Maison du Charolais est devenue non seulement l’emblème d’une région, mais surtout d’une production qui mise sur l’excellence.**

Structure de promotion de la race charolaise, de cette viande particulièrement réputée et de son territoire, la Maison du Charolais peut être considérée comme une véritable porte d’entrée, au sens propre comme au sens figuré. Il s’agit en effet de faire découvrir une race d’exception, de la naissance à l’assiette à travers toutes les étapes indispensables à la réalisation d’un remarquable produit.

## Pas d’âge pour former le goût

Pour mieux saisir les raisons qui font de la viande charolaise l’une des références, il faut se rendre dans l’espace muséographique pour une véritable plongée dans l’univers de la race et de l’élevage. Tout au long du parcours, le public appréhende mieux le rôle de chacun au cœur de la filière. À l’issue de la visite, est proposée une dégustation commentée de saucisson de bœuf et de cette viande qui bénéficie du travail de l’éleveur et de la qualité herbagère du bocage. Tout au long de l’année, la Maison du Charolais invite à participer à différents ateliers thématiques et pédagogiques. Un bon moyen d’apprendre tout en s’amusant. Il est ainsi possible de s’inscrire aux ateliers créatifs comme aux ateliers culinaires, ces derniers étant accessibles dès l’âge de trois ans.

## Après l’effort, le réconfort !

Bien évidemment, après de tels efforts, l’envie sera grande de poursuivre la découverte gustative. Cela passera par un détour gourmand au restaurant pour déguster in situ la viande charolaise sous différentes formes. Impossible, enfin, de quitter les lieux sans effectuer un détour par la boutique. Dédié aux produits du terroir local, le magasin met parfaitement en valeur différents mets, sucrés et salés.
Avec, bien évidemment, une place de choix réservée à la viande charolaise entre braisé, bourguignon, rosbif, pavé, saucisses, merguez et saucissons. Sans oublier les appétissants plats cuisinés, verrines et autres tartinades.
Alors, pour votre pause gourmande, direction la Maison du Charolais.

**La Maison du Charolais**
**43 route de Mâcon**
**71120 Charolles**
**Tél. : 03.85.88.04.00**
**maisonducharolais@orange.fr**
**www.maison-charolais.com**
**Restaurant La Table**
**Tél. 03.85.24.00.46**

Les saveurs charolaises…
À déguster sans aucune modération !

“ La Ferme auberge de Chamoge à Baron

# La double activité comme facteur de réussite ”

**Ne comptant pas leurs heures et ne ménageant pas leurs efforts, Patrick et Nathalie Jouvenaud continuent à déployer leur bonne humeur au moment d'accueillir les clients dans leur ferme auberge de Chamoge.**

Pas facile de couper le cordon quand, avant vous, quatre générations ont vécu de l'agriculture. Surtout lorsque ce domaine vous passionne. C'est le cas de Patrick Jouvenaud qui a la particularité d'être double actif. Car après ses journées de facteur, il enchaîne avec le métier d'agriculteur. Et, le week-end, avec celui d'aubergiste. Il est aidé en cela par son épouse Nathalie qui, en complément de son emploi d'infirmière, règne sur la cuisine de la ferme auberge de Chamoge.

## Le gîte et le couvert

Sur son exploitation de 15 hectares, Patrick Jouvenaud élève aussi bien des brebis charolaises que des volailles (poulets, pintades, canards, oies), des cochons et même des bovins de races charolaise et montbéliarde.
En parallèle, avec son épouse, il gère deux gîtes ruraux trois épis, l'occasion d'accueillir respectivement six et huit hôtes avec des formules sur-mesure, y compris en pension complète. C'est en 2008 que le couple franchit un nouveau cap avec l'ouverture d'une ferme auberge. « *J'ai toujours eu envie de faire une activité qui avait pour ambition d'aller de la production à l'assiette* », tient à préciser Patrick Jouvenaud. Ouverte le samedi soir, le dimanche midi et les jours fériés le midi, la ferme auberge peut accueillir trente-cinq convives.
Il y a, en outre, la possibilité de réserver une salle de réception pouvant recevoir plus d'une centaine de personnes.

## Épines et noix...

Question repas, Patrick et Nathalie Jouvenaud jouent la carte de la diversité et de la gourmandise. L'occasion de déguster charcuterie ou tourte aux escargots en entrée, agneau confit au four ou poulet fermier, fromage et dessert, forcément maison.
Lorsque l'on se penche sur les boissons, on relève dans la carte des vins la présence de différents crus entre saint-véran, mâcon la roche-vineuse, mâcon blanc et rouge ou encore crémant de Bourgogne.
Sans oublier le jus de pommes artisanal ainsi que, côté apéritif, le vin de noix et le vin d'épines.

**Ferme auberge de Chamoge**
**Chamoge**
**71120 Baron**
**Tél. 03.85.24.07.93 - 06.84.00.25.57**
**fermedechamoge@gmail.com**
**www.fermedechamoge.fr**

## Gateau de foies de volaille

Pour 4 personnes

**Ingrédients**
- 450 g de foies de volaille,
- 4 œufs entiers,
- 50 g de farine,
- 4 tranches de pain,
- 1 c. à potage de persil haché,
- 4 gousses d'ail,
- 1/2 l de lait,
- 50 g de beurre de Bresse,
- Sel, poivre.

**Préparation**
Hacher les foies de volaille ainsi que les deux gousses d'ail et le persil.
Faire une béchamel, incorporer les jaunes d'œufs, le pain que vous aurez trempé dans du lait puis essoré, le hachis de foies.
Battre les blancs d'œuf et les incorporer avec précaution au mélange.
Verser le tout dans un moule beurré, laisser cuire au bain-marie dans un four très chaud (thermostat 8) durant 30 minutes environ.
Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau.
Servir avec une sauce tomate garnie de quenelles et de champignons.

Vin conseillé :
un mâcon ou un beaujolais rouge

“ La Ferme du Montot à Oudry

# Un des porte-drapeau de l’AOP Charolais ”

**Incontournable des meilleures tables, le fromage de chèvre Charolais bénéficie d’une AOP qui fait florès. Avec, parmi les producteurs phare, la Ferme du Montot.**

Alors que la rivière Oudrache serpente avec nonchalance au milieu de belles prairies bien vertes et que la beauté des paysages ferait pâlir d’envie bien des régions, on aperçoit ici un troupeau caprin, là des vaches charolaises. C’est à cet endroit que, depuis 1900, la famille Rizet exploite avec un bonheur certain une ferme dont la réputation a depuis bien longtemps dépassé le simple cadre de la Bourgogne. Car on retrouve les produits de la maison sur les étales des meilleures fromageries hexagonales et notamment à Paris. Tout sauf un hasard.

## Goûteux à souhait...

Située au Montot, l’exploitation met aujourd’hui en valeur 220 hectares, essentiellement sous forme de prairies. Tel un orchestre, les rôles sont parfaitement répartis entre les six associés. Alors que Frédéric et Émeric sont responsables de la culture des céréales et de l’élevage bovin composé de 115 vaches, engagé dans la démarche AOP Bœuf de Charolles, François-Régis a en charge l’alimentation et la reproduction. On le surnomme aussi le “Monsieur bricolage” du Gaec. Quant à Xavier (le troisième frère), Amélie et Delphine, ils s’attachent à la traite et à la fabrication des fromages. Ils transforment le lait cru et entier de chèvre en fromages moulés à la louche, salés et retournés à la main. Au sein du magasin attenant à l’atelier de fabrication ouvert tous les matins (sauf dimanches et jours fériés), il est possible de trouver plusieurs modèles de fromages. Qu’il s’agisse de bouton, de cabrion, de brique, du chèvre de Montot, de la Tour de Montot, de la tomette et, bien évidemment, du Charolais AOP. Ce dernier, emblème de la région, a une forme caractéristique de tonnelet, haute.

## Le temps allié des fromages

Les différents modèles s’affinent différemment et offrent donc des saveurs variées. Ainsi, le Charolais AOP dispose d’une pâte moelleuse blanche et est recouvert d’une croûte crème ou bleutée. « *Nos fromages peuvent vieillir plus longtemps. Dès lors, on peut facilement les garder. Ils offrent un fondant en bouche avec des arômes qui vont se développer avec le temps* ».

**La Ferme du Montot**
**Gaec Rizet**
**Haut Montot**
**71420 Oudry**
**Tél. : 03.85.70.22.48**
**rizet.fils@orange.fr**

## Cake jambon sec et Charolais

Pour 4 personnes
**Préparation** : 15 minutes - **Cuisson** : 45 minutes

**Ingrédients**
- 100 g de jambon cru du Morvan
- 100 g de Charolais
- 15 olives noires dénoyautées
- 80 g de beurre demi-sel
- 3 œufs
- 250 g de farine
- 15 cl de lait demi écrémé
- 1 sachet de levure
- 1 c. à café de marc de Bourgogne
- fleur de sel
- poivre du moulin

**Préparation**

Préchauffer le four à 180°C (th.6).
Tailler le jambon cru en fines lanières.
Emincer finement les olives.
Couper le Charolais en cubes.
Tamiser la farine.
Faire juste fondre le beurre.
Dans un saladier, casser et déposer les œufs, les battre en omelette, ajouter la farine et la levure. Assaisonner de sel et de poivre. Incorporer petit à petit le lait et le beurre fondu. Bien mélanger. Laisser reposer 5 min. et parfumer à l’armagnac. Ajouter les cubes de fromage, le jambon et les olives. Mélanger délicatement. Transvaser le contenu du saladier dans un moule à cake. Enfourner et cuire 45 min. Retirer du four, laisser refroidir. Tailler en tranches égales, parsemer de fleur de sel et déguster !

Vin conseillé : mâcon village blanc

“ La Ferme de Saint-Vallier à Saint-Vallier

# La viande charolaise comme fleuron ”

**Que ce soit au coin de la rue ou (presque) à l'autre bout de la France, La Ferme de Saint-Vallier compte de très fidèles clients. Lesquels apprécient aussi bien de venir au magasin de Saint-Vallier que de se faire livrer à domicile.**

Depuis bien longtemps, il est fini le temps où le client venait de lui-même, sans que le vendeur n'ait le moindre effort à fournir. De cela, les trois associés de la Ferme de Saint-Vallier en sont convaincus. L'une des raisons pour laquelle ils ont mis en place des livraisons au domicile de leurs clients. Que ce soit à proximité ou bien au-delà de la Bourgogne. De la région parisienne au sud de l'hexagone en passant par la Savoie, la Haute-Savoie et le Rhône, Hubert Beaudot, Denis Beaudot et Didier Giraud ont su fidéliser une clientèle avide de qualité et soucieuse de connaître la provenance de produits transformés dans l'atelier de découpe installé sur la ferme. « *J'aime bien rencontrer mes clients* », précise Hubert, pour qui « *le relationnel est important.* »

## Paysages de bocage

Sur plus de 200 hectares, les animaux alternent entre une période à l'étable (hiver) et une période de pâturage (mars à novembre) dans les prairies si caractéristiques de la région avec ses paysages de bocage. « *Depuis l'origine, nous avons eu l'envie d'augmenter la qualité intrinsèque de notre élevage charolais. En proposant des jeunes bêtes à la vente, nous sommes sûrs de maîtriser la qualité. Les gens retiennent de notre viande avant tout sa tendreté* ». Que ce soit au magasin ouvert le deuxième vendredi de chaque mois de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h ou lors des livraisons à domicile, la Ferme de Saint-Vallier joue la carte du sur-mesure. Il est bien sûr possible de commander des colis de 5 ou 10 kg avec quelques variantes dans leur composition selon les saisons. Mais aussi de prendre de la viande au détail. Que ce soit pour la viande charolaise, y compris de veau, mais aussi de l'agneau et du porc, rigoureusement sélectionnés par La Ferme de Saint-Vallier. Alors, à vos marques, prêts, dégustez !

**La Ferme de Saint-Vallier**
**8 rue Lamartine**
**71230 Saint-Vallier**
**Tél. 03.85.57.06.66**
**gaec.beaudot@terre-net.fr**
**www.lafermedesaintvallier.fr**

## Côte de bœuf

Pour 5 personnes
**Préparation** : 1 heure
**Cuisson** : 15 minutes

**Ingrédients**
- 1 belle côte de bœuf charolais
- Gros sel
- Poivre (moulin)
- Huile d'olive

**Préparation**
Étape 1 : laissez votre côte de bœuf environ 1 heure à température ambiante. Faites chauffer votre plancha au maximum. Enduisez votre côte d'huile d'olive. Ne pas saler, ne pas poivrer. Déposez votre côte sur la plancha bien chaude et faites cuire 8 min. de chaque côté.
Étape 2 : ensuite, déposez votre côte sur une planche et attendez quelques minutes. Coupez de belles tranches, salez avec du gros sel et poivrez avec quelques tours de moulin.
Étape 3 : accompagnez d'une purée de pommes de terre dont la simplicité mettra bien en valeur la viande.

Vin conseillé :
un bourgogne côte chalonnaise rouge

CRÈME DE BRESSE
VOLAILLE DE BRESSE
BOEUF DE CHAROLLES
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
AOP
BEURRE DE BRESSE
FROMAGES DE CHÈVRE
MÂCONNAIS ET CHAROLAIS
mangez bon,
mangez sain,
mangez Saône-et-Loirien !
www.aop71.fr
AVEC LE SOUTIEN DU
saône-et-loire
LE DÉPARTEMENT
CHAROLAIS
BŒUF DE CHAROLLES
AOC
Volaille de Bresse
Dinde de Bresse
Mâconnais
CRÈME DE BRESSE
AOC
BEURRE DE BRESSE
AOC

“ Le Domaine de Monterrain à Serrières

# Quand le vin devient divin ”

En parcourant les coteaux du Mâconnais, l’envie de faire une pause gourmande risque de vous saisir à tout moment. Direction alors Serrières pour aller à la rencontre de Martine et Patrick Ferret qui vous emporteront dans leur univers fait de convivialité et de bonne humeur.

Perché sur les hauteurs et offrant une splendide vue sur la proche vallée, le hameau du XVIIe siècle de Monterrains est un véritable havre de paix. C’est en ces lieux propices à une douce quiétude que l’on découvre le Domaine de Monterrain (cette fois sans s). Depuis 1860, cette exploitation se transmet de génération en génération, avec, aujourd’hui à sa tête, Patrick et Martine Ferret.

## Des vins typiques

Après avoir arrêté il y a maintenant plusieurs années l’élevage, le couple se consacre désormais totalement à ses vignes situées en coteaux à Serrières, charmante petite commune du Val Lamartinien. La volonté clairement affichée est de travailler dans le plus parfait respect du terroir, donc des vignes et des raisins. Avec, notamment, des vendanges manuelles. La maison dispose d’un total de douze hectares de vignes installées sur des terrains granitiques. Ce qui donne cette typicité si particulière à sa production et permet de proposer un large éventail de vins entre Mâcon Serrières rouge, Mâcon Serrières rosé, Mâcon blanc, Bourgogne rouge, Virvolte (un vin mousseux rosé) et Crémant de Bourgogne. Avec, côté rouge, plusieurs cuvées spéciales. À l’image de cette incroyable sélection de vieilles vignes qui présente un vin ayant des tonalités de fruits légèrement confits. Quant à la cuvée prestige, cette dernière bénéficie de son passage en fût de chêne pour délivrer à la fois souplesse, finesse et élégance. « *Nous nous occupons de tout, du pied de vigne à la dégustation, avec toujours à l’esprit de faire plaisir à nos clients* ».

## Apéritif bourguignon

Situé non loin du chemin menant à Saint-Jacques de Compostelle, le domaine est un lieu idéal pour effectuer une halte. L’occasion de profiter, dans la très belle cave voûtée, de l’apéritif vigneron mêlant les différents crus et plusieurs mets (terrines, escargots, fromages de chèvres, miel…) illustrant à merveille la richesse gastronomique du territoire, sans oublier les confits de vins de la maison.
Quant à celles et ceux qui souhaiteraient prolonger ce délicieux moment, deux gîtes ainsi qu’une aire pour camping-cars les attend. Avec, comme seul risque pour les hôtes, de ne plus vouloir repartir…

**Domaine de Monterrain**
**Monterrains - 71960 Serrières**
**Tél. : 03.85.35.73.47**
**domaine.de.monterrain@wanadoo.fr**
**www.domainedemonterrain.com**



## Blanquette de volaille aux champignons

Pour 4 personnes
**Préparation** : 20 minutes
**Cuisson** : 30 minutes

**Ingrédients**
- 600 g de blanc de poulet ou de dinde
- 200 g de champignons (frais si possible)
- 50 g de beurre de Bresse
- 1 grand pot de crème fraîche de Bresse
- 2 c. à s. de farine
- 2 c. à s. de fond de volaille déshydraté
- 1 citron
- sel, poivre

**Préparation**
Couper les blancs en lamelles de 5 cm de long environ.
Les faire cuire avec les champignons (si ce sont des frais les cuire préalablement à part et les ajouter sans leur jus) en couvrant.
Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, le fond de volaille, la farine, le sel et le poivre.
Ajouter ce mélange aux blancs de volaille et mélanger.
Laisser cuire 20 à 25 min.
Au moment de servir ajouter le jus du citron.

Vin conseillé : un mâcon blanc

“ La Chèvrerie de la Trufière à Chissey-lès-Mâcon

# L’authenticité du fromage de chèvre ”

**En pénétrant dans le magasin de La Trufière, chaque fromage fait un appel du pied à vos papilles. Ajoutez-y un bon pain et un verre de vin pour faire de vous un accro à cette adresse qui joue à fond la carte du bon goût.**

Marie-Émilie Robin et Sylvain Chopin illustrent à merveille l’évolution de l’agriculture. Grands-parents agriculteurs mais hors cadres familiaux, ils avaient en eux cette profonde envie de s’installer et de vivre pleinement leur passion. C’est le cas pour Sylvain dès 1995. Il commence alors seul à la tête d’un troupeau de 108 chevrettes et 10 vaches allaitantes qu’il gardera jusqu’en 1998.

## Vente directe

Animé par la volonté de maîtriser la filière caprine d’amont en aval, Sylvain songe à la transformation fromagère. Il propose alors à sa cousine de s’associer et de créer un atelier transformation. C’est ainsi qu’en juin 2000 naît le Gaec Chèvrerie de La Trufière. Face à la charge de travail, la sœur de Sylvain les rejoint en 2005.

Suite au départ de sa cousine puis de sa sœur, Sylvain Chopin met à profit le stage de Marie-Émilie Robin sur l’exploitation pour lui proposer d’intégrer le Gaec. De cette nouvelle dynamique naît un magasin de vente directe sur l’exploitation. L’occasion ainsi de valoriser pleinement la production de la maison et de séduire une nouvelle clientèle désireuse d’avoir non seulement des produits de qualité mais aussi une provenance clairement identifiée. Jouant à fond la carte de la transparence, la ferme accueille chaque année bon nombre de scolaires et plusieurs milliers de touristes, dont nombre d’Américains friands d’authenticité et de saveurs.

## Le plus dur est de choisir

Les clients ont alors l’occasion de découvrir les chèvres de race alpine. Les 150 animaux du troupeau partent au pâturage dès les premiers beaux jours.
Après les deux traites du jour, passage du lait par la fromagerie pour produire fromages frais, mi-secs, affinés et secs. Cela permet de proposer en magasin, de mars à novembre, une très large gamme, qu’il s’agisse de la clochette, du petit Lys, du cabrin, du cabridoux, du trufin, de la feuillette, du lingot, du fromage fort, du fromage frais ail et fines herbes, de la faisselle et du yaourt à boire. Sans oublier, en période estivale, des fromages frais enrobés ail et fines herbes, graine de moutarde –paprika, échalote et même curry– graine de pavot. Mais aussi d’incroyables saucissons et des colis de viande de cabri qui confirment le succès d’une adresse bien connue des gourmets et des gourmands.

**La Chèvrerie de la Trufière**
**Lys**
**71460 Chissey-lès-Mâcon**
**Tél. : 03.85.50.15.26**
**chevrerielatrufiere@orange.fr**
**www.chevrerielatrufiere.fr**

## Petits choux au fromage de chèvre

Pour 4 personnes

**Ingrédients**
- 300 g de fromage de chèvre fermier
- 125 g de farine
- 1 verre d’eau
- 50 g de beurre de Bresse
- 4 œufs
- sel, poivre

**Préparation**
Faites chauffer l’eau, le beurre, ajouter le sel et poivre.
Après ébullition, versez la farine en une seule fois.
Mélangez à feu doux en tournant sans arrêt jusqu’à ce que la pâte forme une boule qui se détache de la casserole.
Incorporez ensuite, hors du feu, les œufs les uns après les autres. Râpez le fromage de chèvre, ajoutez-le, puis laissez refroidir.
Disposez la pâte en petits tas sur du papier cuisson à l’aide d’une cuillère à café.
Mettez à four chaud (th 6-7) pendant 20 min.
Servez tiède avec une salade verte !

Vin conseillé : un bourgogne

“ La Ferme de la Mère Boitier à Tramayes

# Un gage d’authenticité ”

**Au cœur du pays tramayon, la Ferme de la Mère Boitier est un passage incontournable au moment d’acheter viande de bœuf, de veau, de porc, mais aussi d’agneau et de volaille.**

Alors qu’elle exerce jusqu’en 1998 la profession de vétérinaire à Tramayes, Élisabeth Briday a depuis déjà quelques temps une idée en tête. Originaire de Saint-Maurice-de-Beynost (Ain), cette fille de céréalier –qui possédait également des vaches laitières– fait le projet de s’installer comme exploitante agricole. Un choix parfaitement mûri au fil des mois. « *J’ai décidé de monter ma ferme et d’aller au bout de la démarche de production, c’est-à-dire jusqu’à l’assiette. C’est donc ce qui m’a poussé à ouvrir une ferme auberge* ».

## Un rapide passage au bio

Au départ, son exploitation est modeste puisqu’elle dispose de quarante vaches allaitantes, d’une trentaine de brebis, de porcs fermiers et de volailles. Rapidement, dès 2001, elle décide de passer en production bio. « *Mon objectif était d’être la plus proche possible du rythme de l’animal* ». En parallèle, démarre l’activité de la ferme auberge. « *Après avoir fait naître et élevé nos animaux, nous transformons et commercialisons des produits exclusivement issus de notre élevage. Ici, fourrages et céréales sont produits sur la ferme sans ajout de pesticides sur les terrains. Ils constituent la base de l’alimentation des animaux de la ferme pendant la période hivernale tandis que le reste du temps, c’est l’herbe bien riche et bien verte qui constitue le mets principal du bétail. C’est précisément la variété florale des prairies travaillées naturellement qui confère à la viande son goût unique ainsi que ses qualités nutritionnelles reconnues* ».
Viande de bœuf et de porc, poulets, saucisson sec, terrine de campagne, fromage de tête, saucisson à cuire, boudin, pâté en croûte, viande d’agneau… sont ainsi proposés par Élisabeth Briday, rejointe depuis 2015 sur l’exploitation familiale par son fils Aurélien. Désireux de se recentrer sur la production, la transformation et la commercialisation, tous deux ont fait le choix d’arrêter l’activité ferme auberge. Aujourd’hui, aussi bien sur l’exploitation (marché à la ferme tous les samedis matin) que lors de marchés ou encore sur commande, Élisabeth et Aurélien Briday font en sorte de transmettre à travers leurs productions la passion qui les habite.

**Ferme de la Mère Boitier**
**Champvent**
**71520 Tramayes**
**Tél. : 03.85.50.59.83**
**eb@mereboitier.com**
**www.mereboitier.com**



## Ragoût de porc sucré/salé

Pour 4 personnes
**Préparation** : 10 minutes - **Cuisson** : 10 minutes

**Ingrédients**
- 800 g de filet mignon de porc
- 2 oignons
- 250 g de pruneaux dénoyautés
- 50 g de raisins secs blonds
- 1 c. à soupe de farine
- 1 cube de bouillon de volaille ou légumes
- 4 c. à soupe d'huile d 'olive
- 1 dose de safran
- 1 c. à café de Ras-el-Hanout
- 1/2 c. à café de cumin en poudre • sel et poivre

**Préparation**
Mettre les raisins dans un bol d'eau tiède pour les faire gonfler.
Peler et émincer les oignons et les faire revenir dans une cocotte huilée chaude. Remuer afin qu'ils ne colorent pas trop.
Émincer finement le filet mignon. Retirer les oignons de la cocotte les remplacer par la viande, en remettant un peu d'huile si nécessaire. Faire dorer de chaque côté, puis fariner.
Diluer le cube de bouillon dans 1/4 litre d'eau bouillante. Verser sur la viande, ajouter les épices, les oignons, les pruneaux et les raisins égouttés. Saler et poivrer.
Bien mélanger et laisser mijoter 4 à 5 min. ou plus si affinités !
Servir avec une semoule de couscous grains moyens.

Vin conseillé : un maranges rouge

*Gaufrettes mâconnaises "façon Yvonne".*

# Le fromage de chèvre Charolais

Il est issu d'une terre d'élevage et de bocages doucement vallonnée qui, alliée au savoir-faire des producteurs, souvent les femmes, a donné naissance à ce fromage grandeur nature si prisé des amateurs.
Sa forme caractéristique de tonnelet, légèrement bombée, sa pâte moelleuse, ses saveurs douces en font une vraie et sublime gourmandise.
Le Charolais est généreux, sa grande taille fait de lui un fromage de garde unique.

# Le fromage de chèvre Mâconnais

Autrefois, les vignerons pratiquaient l'élevage de quelques chèvres pour entretenir leurs prairies proches du vignoble, à la limite des bois.
Il en est né un somptueux fromage. Sa forme originale le distingue, lui qui est moulé dans de petites faisselles et qui s'égoutte sans jamais être retourné. Il garde ainsi sa jolie forme tronconique et sa pâte est claire et savoureuse ; sa saveur légèrement salée nous offre un éventail de sensations selon son niveau de maturation…

“ Le Hameau Dubœuf à Romanèche-Thorins

# L’œnotourisme en lettres capitales ”

Premier et unique œnoparc en Europe, le Hameau Dubœuf est d’abord l’histoire d’une passion : celle de la vigne et du vin. Mais aussi d’une région, en l’occurrence le Beaujolais. Et, bien évidemment, d’une famille qui se consacre depuis quatre siècles au vin.

Dans le village de Romanèche-Thorins, les visiteurs peuvent, le temps d’une journée, découvrir un parc à thème installé sur 30.000 m² et quatre sites principaux. Chaque année, ce sont quelque 100.000 personnes qui parcourent le Hameau du vin. L’occasion de s’immerger dans l’univers viticole à travers 40 thématiques.

## Tradition et modernité

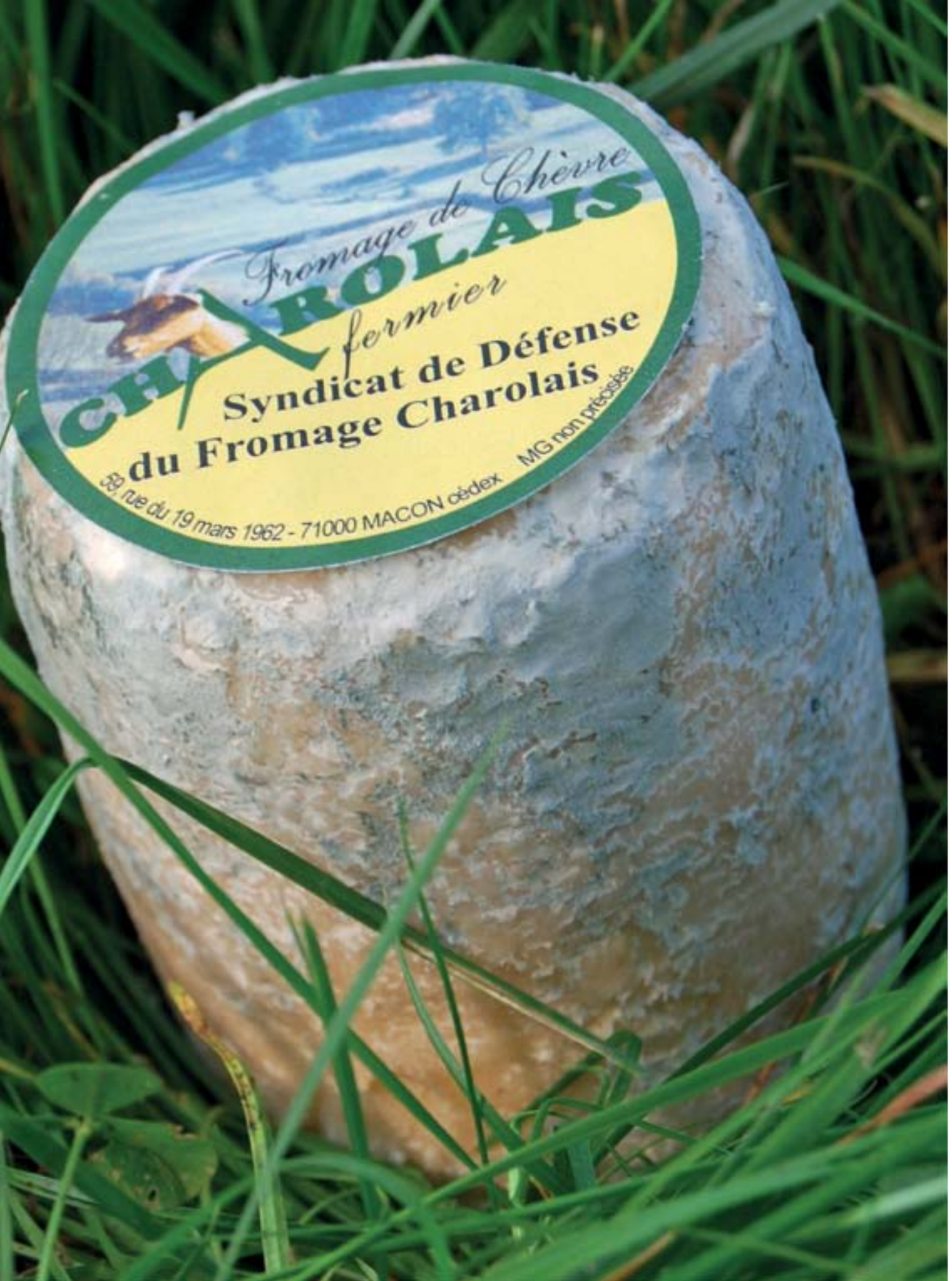
On pense, en premier lieu, au musée. Deux mille ans des métiers de la vigne sont racontés avec plus de 3.000 objets exposés. On remarquera notamment une impressionnante collection de bouteilles en verre et d’affiches anciennes. Mais aussi un petit musée de cire rappelant les grands personnages qui ont fait l’histoire du Beaujolais, une présentation des métiers autour du vin et différentes animations pour toute la famille entre automates, jeux, hologrammes et vidéos. Franc succès depuis son lancement, Cine’up invite à monter à bord de nacelles animées au rythme des images projetées sur deux écrans géants. Un excellent

moyen de découvrir la beauté des paysages du Beaujolais et du Mâconnais.
Alors que la Gare du vin héberge une exposition sur le transport du vin par les rails, des circuits miniatures, une collection de lanternes de trains et un magnifique wagon impérial offert à Napoléon III, le Centre de vinification livre les secrets de la fabrication de ce précieux breuvage dans un espace qui allie technologie de pointe et respect des traditions.

## Écrin de verdure

Passage incontournable, le Jardin en Beaujolais, situé au cœur des vignes, vous imprègne des senteurs de fleurs, d’écorces, de fruits ou d’épices qui font la richesse des arômes du vin. Avec, pendant la belle saison, des jeux pour les enfants. Avec, en particulier, l’Adventure Golf, un golf miniature paysagé, dynamique et intégré à l’environnement. Pendant que les rosalies s’avèrent parfaites pour se balader à travers vignes et jardins, le petit train est le moyen idéal pour passer d’un site à l’autre. Alors que plusieurs espaces de restaurations vous attendront dans le Hameau, la nouvelle boutique

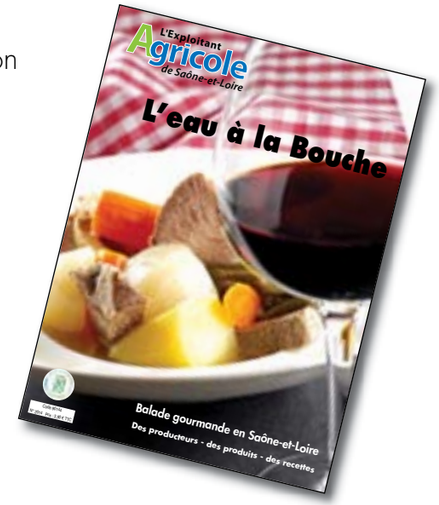
sera l’occasion de faire bon nombre d’achats et même de jouer au Père Noël, y compris en plein mois de juillet.




# Retrouvez tous les producteurs qui ont participé aux éditions précédentes

## Pour l'Autunois

- La ferme auberge "Les Cheminots" à Monthelon
- Le domaine du Petit Corfeuil à La Tagnière
- La Ferme de Rivault à Autun

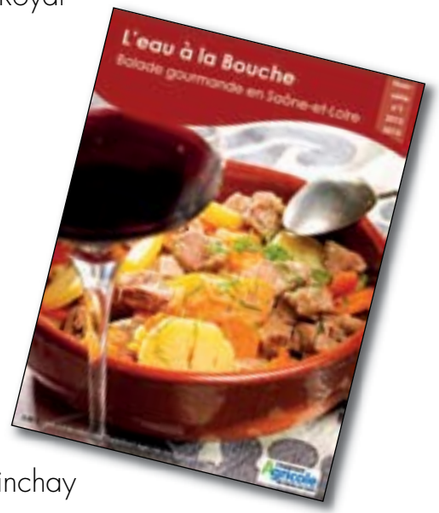



## Pour la Bresse

- La Paulée à Saint-Didier-en-Bresse
- Les Planches à Saint-Germain-du-Plain
- La Ferme Lou Metché à Saint-Bonnet-en-Bresse
- Philippe Bon à Saint-Martin-en-Bresse
- La Ferme de ma grand-mère à Jouvençon

## Pour le Chalonnais

- La Cave de Genouilly à Genouilly
- La Chèvrerie des Filetières à Chenôves
- Le Domaine Goubard à Saint-Désert
- Les Délices de nos Campagnes à Châtenoy-le-Royal
- La Chèvre de Russilly à Givry
- Le Caveau Divin à Mercurey




## Pour le Charolais

- La Ferme des Blancs à Colombier-en-Brionnais
- La Ferme de Saint-Vallier à Saint-Vallier
- L'Escargot Brionnais à Briant
- Le Safran de Sainte-Foy à Sainte-Foy
- L'EARL de la Colombe à Chassigny-sous-Dun

## Pour le Mâconnais - Beaujolais

- Le Château Portier et le domaine du Moulin-à-Vent à Romanèche-Thorins
- Hélène et Jacques Duthel à La Chapelle-de-Guinchay
- Parfums de Terroir à Taizé
- Le Domaine Michel à Clessé
- Le Domaine des Ballifays à Germolles-sur-Grosne
- Le Hameau Dubœuf à Romanèche-Thorins
- La cave des Grands Crus Blancs à Vinzelles
- La Ferme de l'Apicerf à Cluny

**À retrouver également sur www.agri71.fr**

# POUR VOUS, le DÉPARTEMENT agit !

## on se régale local !

www.saoneetloire71.fr

saône-et-loire
LE DÉPARTEMENT

Une publication de *L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire* - Hors série n°1 2016/2017