



goutez
notre nature



Restoration

RHÔNE-ALPES

Apéritifs chez le vigneron en fermes auberges

www.bienvenue-a-la-ferme.com/rhone-alpes

Être bien chez nous,
c'est naturel !

579 agriculteurs de Rhône-Alpes vous accueillent en toute simplicité. Agriculteurs dans l'âme, l'accueil est leur seconde nature. Ils auront à cœur de vous parler de leur "pays" et de vous faire partager leur passion pour leur métier, pour leurs produits.

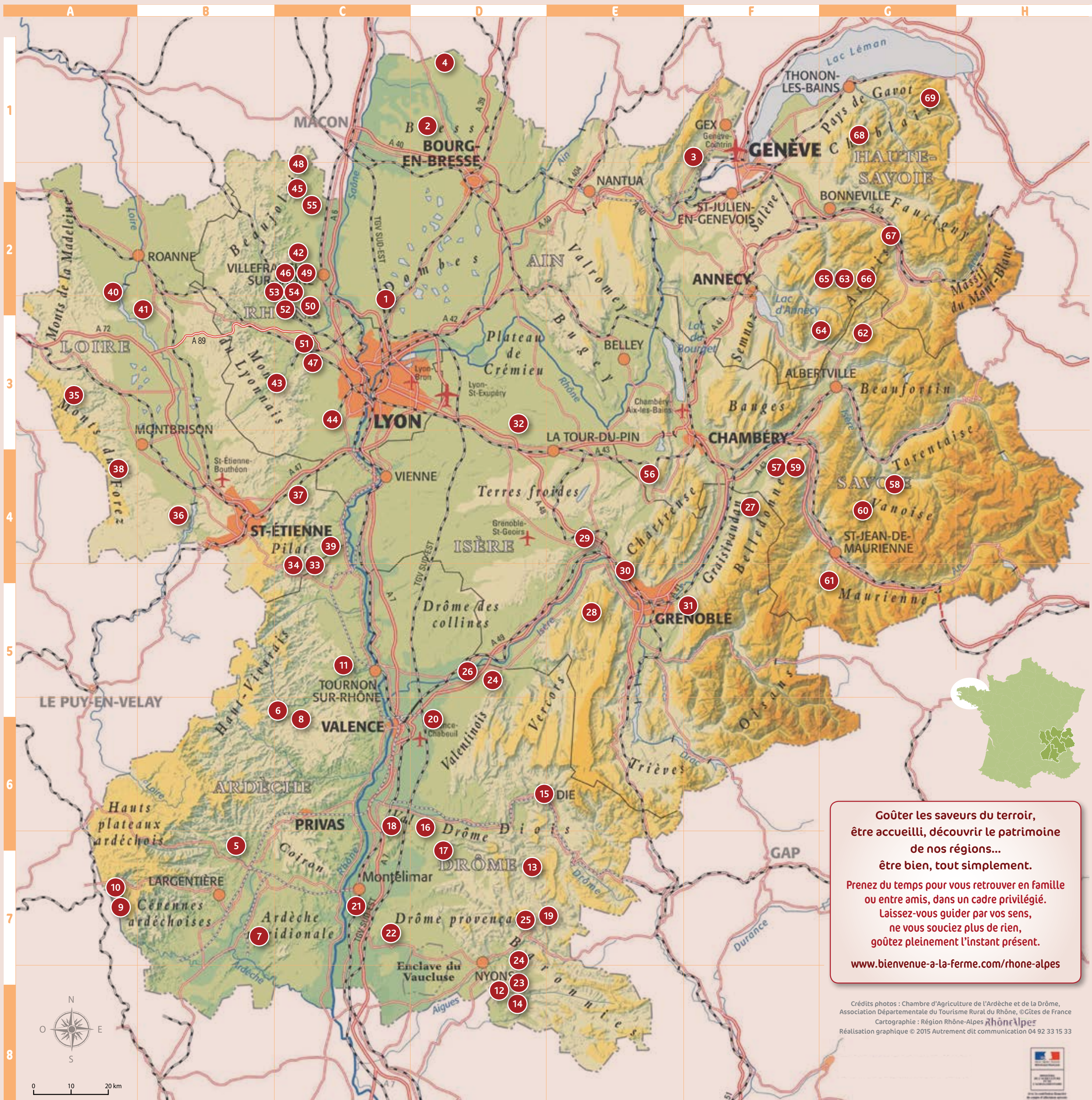


- « Bienvenue à la ferme »** est le 1^{er} réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme (6 200 agriculteurs). C'est la garantie d'un accueil authentique à la ferme et de prestations de qualité.
- Dans les fermes « Bienvenue à la ferme » vous pouvez :**
- Découvrir la gastronomie et les produits de la ferme
 - Fermes Auberges, goûters ou casse-croûtes à la ferme, vente de produits à la ferme, apéritifs fermiers chez le vigneron...
 - Pratiquer des loisirs variés
 - Fermes de découverte ou pédagogiques, fermes équestres, vacances d'enfants à la ferme...
 - Apprécier la qualité de vie et d'hébergement à la ferme
 - Campings, chambres d'hôtes, Gîtes...

Pour en savoir plus

www.bienvenue-a-la-ferme.com/rhone-alpes

Restauration Bienvenue à la ferme en Rhône-Alpes



Goûter les saveurs du terroir,
être accueilli, découvrir le patrimoine
de nos régions...
être bien, tout simplement.

Prenez du temps pour vous retrouver en famille
ou entre amis, dans un cadre privilégié.
Laissez-vous guider par vos sens,
ne vous souciez plus de rien,
goûtez pleinement l'instant présent.

www.bienvenue-a-la-ferme.com/rhone-alpes

Crédits photos : Chambre d'Agriculture de l'Ardèche et de la Drôme, Association Départementale du Tourisme Rural du Rhône, ©Gîtes de France
Cartographie : Région Rhône-Alpes
Réalisation graphique © 2015 Autrement dit communication 04 92 33 15 33



Des tables gourmandes partout en Rhône-Alpes, au cœur des fermes ou des vignobles. Autant d'étapes gourmandes à la ferme... rejoignez nos tables et redécouvrez le goût authentique des produits cultivés, élevés et transformés par nos soins.



- (3) Ferme Auberge Le Berger des Dombes**
Christine et Jean Marc LERY • 2670 route de LYON • 01390 CIVRIEUX
04 78 98 31 75 • jery@free.fr
Dans notre ferme auberge, vous pourrez vivre un grand moment de convivialité. Tous les vendredis soir du mois, nous vous accueillons autour d'un repas thématique.
Ferme auberge : terrines de volailles, terrines de légumes au fromage frais, poulet à la crème, poulet basquaise, gâteau de foie de volailles... Accès : A 20 km au nord de Lyon. Capacité : 90 pers. Ouverture : sur réservation, tous les vendredis soirs, ou groupe à partir de 30 pers., se renseigner.
- (01) Ferme Auberge Le Polirier**
Silvia et Joël BILLET • Cuet • 90 chemin du Muguet • 01340 MONTREVEL EN BRESSE
04 74 30 82 97 • billetjo@wanadoo.fr • www.fermeaubergedupolirier.fr
Dans notre ferme bressane typique, vous trouverez chez nous de véritables volailles de Bresse (poulets, chapons, poulardes) AOC dont l'élevage se fait intégralement dans notre ferme. **Ferme auberge :** menu (exemple) : salade de foies de volaille à la Bressane, Poulet de Bresse AOC à la crème, Gratin dauphinois et légumes de saison, fromage blanc à la crème, gâteau maison à la poire et au vin cuit. Accès : Montrevel-en-Bresse 2 km ; Bourg-en-Bresse 17 km ; Mâcon 20 km. Capacité : 60 pers. Ouverture : samedi midi, dimanche midi sur réservation. En semaine à partir de 20 pers. Traiteur : poulet de Bresse rôti et gratin dauphinois pour groupe.
- (6) Ferme Auberge Bergerie de Baisenz**
Cécile et Denis ROUPH • Baisenz • 500 chemin de Baizenas • 01710 THOIRY
04 50 20 30 40 • 09 52 93 94 94 - contact@aubergeprevelard
www.aubergeprevelard.com • www.facebook.com/aubergeprevelard
À proximité du massif du Jura, avec vue dégagée sur le bassin lémanique et face à la chaîne des Alpes, l'Auberge aménagée dans un chalet bois accolé à la bergerie accueille une clientèle fidèle appréciant le cadre exceptionnel, la qualité de la cuisine et la diversité des spectacles. **Ferme auberge :** confit ou filet d'agneau, gratinade, fromages et desserts. Accès : Genève 15 km ; Divonne les Bains 22 km ; Bellegarde 25 km ; Sortie A40, Bellegarde. Capacité : 100 pers. Ouverture : d'octobre à juin. Vend. & sam. : dîner à 19h et spectacle dès 21h30. Dim. midi, renseignez-vous.
- (01) Ferme Auberge Grand Colombier**
Catherine et Christian DEBOURG • Le Grand Colombier • 01560 VERNOUX
04 74 30 72 00
Au cœur de la Bresse, au grand colombier, dans notre ferme Bressane typique avec une cheminée sarrazine, nous vous invitons à déguster notre poulet de Bresse élevé dans la tradition. **Ferme auberge :** poulet de Bresse à la crème, gratins bressans et tartes cuites au four à bois. Accès : Mâcon 30 km ; St Trivier de Courtes 4 km. Capacité : 95 pers. Ouverture : du jeudi au dim. le midi uniquement et jours fériés.

ARDECHE



- (67) Ferme Auberge La Framboise**
Jacqueline MALLET et Franz LEPPERT • Route de pratmiral • 07450 BURZET
04 75 94 52 03 • 06 63 57 25 92
falaframboise@orange.fr • www.la-framboise-bio.com
La Framboise vous accueille dans un environnement calme et reposant au cœur des monts d'Ardèche. **Ferme auberge :** boissons « maisons », salades fleuries ; viande fermière à la sauce ardéchoise ; le « Framboisé » (dessert sans gluten). Accès : Burzet à 25 km d'Aubenas secteur nord-est, dir. le Puy en Velay. Capacité : 50 pers. Ouverture : de juin à septembre, midi et soir. Sur réservation par téléphone.

- (66) Ferme Auberge de Jameysse**
Catherine MONCHAL • Jameysse • 07570 DESAIGNES
04 75 06 62 94 • fermeauberge.jameysse@orange.fr
www.fermeauberge-ardeche.fr
Sur les hauteurs de la vallée du Doux, à 3 km du village médiéval de Désaignes, à la belle saison, vous profiterez de la terrasse et de l'ombre des platanes, les enfants pourront jouer à l'extérieur. L'hiver, vous viendrez vous réchauffer près de la cheminée dans un décor clair et spacieux. Ferme en polyculture élevage : fruits, légumes, volailles et porcs. **Ferme auberge :** cuisine au feu de bois, jus de poire, charcuterie, tarte au fromage de chèvre, crêpes, caillottes, gratin de cardon, cochon farci, tartes, clafoutis. Accès : D533, dir. Tournon, Lamastre. Sortie de Lamastre dir. Désaignes s/ 4 km, petite route à gauche s/ 800 m. Suivre le fléchage « Ferme auberge de Jameysse ». Capacité : 50 pers. Ouverture : juillet/août : ts les jours midi & soir (fermé le dim. soir). Hors saison : ts les jours, sur réservation.
- (67) Apéritif chez le vigneron Domaine Vigne**
Marie-Christine, Bernard et Sébastien VIGNE • Vallée de l'Ibie • 07150 LAGORCE
04 75 37 19 00 • bervigne@wanadoo.fr • www.domaine-vigne.com
La famille VIGNE sera ravie de vous accueillir au domaine pour partager avec vous leur histoire. Venez profiter de la fraîcheur des vieilles pierres pour une dégustation et une visite de notre cave. Apéritif fermier chez le vigneron : dégustation des 7 vins du domaine et jus de raisin pour les enfants accompagnée de fromage de chèvre et de saucisson. Accès : à Vallon Pont d'Arc, dir. Lagorce (D1), puis dir. St Maurice d'Ibie - Vallée de l'Ibie puis suivre les panneaux. Ouverture : ts les jeudis en juillet et août, pour une autre période ou pour les groupes, nous contacter.
- (66) Goûter à La Ferme du Châtaignier**
Martine, Michel et Aurélien GRANCE • Le Roux • 07270 LAMASTRE
04 75 06 30 19 • 06 11 57 32 20 • 06 25 12 63 17
lafermeduchataignier@orange.fr • www.ferme-du-chataignier.com
La ferme du châtaignier vous accueille en toutes saisons pour la découverte de la culture, de la transformation et la dégustation de nos produits à base de châtaignes. **Goûter :** crêpes à la farine de châtaigne accompagnées de confitures ou pâtisseries ardéchoises ou glaces ou sorbets ; accompagnées d'une boisson : jus de fruits. Accès : à l'entrée de Lamastre en venant de Tournon, prendre la petite route à gauche (D269), dir. Clithos sur Ormeze. Suivre les flèches sur 5 km. Capacité : 65 pers. Ouverture : de Pâques à la Toussaint, les merc. & sam. de 15h à 18h. Juillet / Août, du lundi au sam. de 11h à 19h.
- (01) Ferme Auberge Chez Francine**
Danielle FAURE • Le Village • 07140 MONTELSÈLGUES • 04 75 36 94 44
Ferme auberge traditionnelle, en pierres de pays, située au cœur du village de 30 habitants avec un élevage de moutons, volailles, cochons, le jardin. **Ferme auberge :** soupe d'orge aux cépes, tartes salées, gratin de légumes du jardin, cuisine familiale. Accès : 50 km d'Aubenas, 25 km nord des Vans, Joyeuse et de La Bastide de Lozère. Capacité : 25 pers. Ouverture : sur réservation tte l'année, ts les jours sauf le sam. midi
- (01) Ferme Auberge de La Bombine**
Fatma et Philippe VINCENT • La Bombine • 07140 MONTELSÈLGUES
04 75 39 50 70 • 06 08 09 05 23 • www.gite-labombine.com
Ferme auberge authentique du plateau ardéchois granitique, sur la corniche cévenole à 1100 m d'altitude (route de St-Laurent les Bains) avec un élevage de viande de bœuf, porc et charcuterie. **Ferme auberge :** charcuterie, Terrine de campagne, braisé de bœuf, côté de bœuf. Accès : à Lablachère, prendre la D4 dir. St-Laurent les Bains, Planzollès. Capacité : 40 pers. Ouverture : toute l'année.
- (01) Ferme Auberge de CORSAS**
Sébastien et Julie ROSSET • Corsas • 07410 SAINT VICTOR • 04 75 06 69 30
www.fermeaubergeardeche.fr
Ferme auberge : volailles, cochons, agneaux, chèvres, fruits et légumes. Spécialités : la terrine de foie de volailles, le canard aux abricots, la glace au thym... 20 pers ou 30 pers en groupe. Menu à 22€. Enfants de 5 à 12 €. Sur réservation. Ouverture : d'avril à octobre tous les week-end midi et soir. Juillet et Août : tous les soirs de la semaine.

DRÔME



- (08) Ferme Auberge de l'Aygumarse**
Simone CHARRASSE • L'Aygumarse • 26170 BENIVAY OLLON
04 75 28 10 02 • dcharrasse@numeo.fr • www.aygumarse.com
Pour 2 nuits min., un séjour, ou simplement un repas, Simone et Daniel vous proposent une cuisine familiale aux produits de la ferme et du terroir, aux senteurs de Provence. **Ferme auberge :** salades à l'huile d'olive, crespau, chèvre chaud, lapin, poulet, agneau des Baronnies, caillottes, gratins de légumes, cakes aux olives. Accès : en Drôme Provençale, à Benivay Ollon suivre dir. « mairie ». Capacité : 18 pers. Ouverture : dim. midi toute l'année uniquement sur réservation & grp la semaine.
- (07) Ferme Auberge du Villard Bio**
Nathalie GINET-WELKER et Hervé REYNAUD • Le Villard • 26340 BRETTE
04 90 28 10 50 • 04 75 27 20 90 • obonheurdujour@aol.com
www.la-ferme-du-villard.com
Entre Provence et Dilois, entre tradition et innovation, nous serons ravis de vous faire découvrir notre vie teintée par le bleu des lavandes, bercée par les cloches des troupeaux, au bon goût de terroir... **Ferme auberge :** cuisine à partir de nos produits : fromages de chèvres et de brebis, lavandes et dérivés, noix et dérivés, petit épeautre et dérivés, fruits et légumes du jardin, œufs. Accès : entre Drôme Provençale et Dilois, à St Nazaire le Désert, suivre Volvent puis au col des Cuillens, la D135A. La ferme se situe entre les deux hameaux de Brette à 5 km du col. Capacité : 20 pers. Activités complémentaires : camping, point de vente directe, chambre d'hôtes.
- (08) Ferme Auberge du St Julien**
Élodie et Xavier AUMAGE • Quartier St Trophime • 26170 BUIS LES BARONNIES
04 75 28 05 64 • 06 15 88 23 13 • gitedustjulien@yahoo.fr
www.gitedustjulien.com
Cuisine familiale avec les produits de l'exploitation (olive, abricot, agneau) du potager et des fermes voisines. Panorama exceptionnel, au pied du rocher St Julien (escalade). **Ferme auberge :** salade de tomates, flan d'aubergines, charcuterie maison, gigot d'agneau, ragout, gratin d'épeautre, clafoutis à l'abricot. Le repas comprend l'apéritif maison, l'entrée, le plat, le fromage et le dessert. Accès : à Buis les Baronnies, dir. piscine municipale, et continuer suivant signalisation en place (2 km du centre). Capacité : 30 pers. Ouverture : uniquement sur réservation de mars à septembre. Activités complémentaires : gîte d'étape et de séjour.

