L'eau à la Bouche

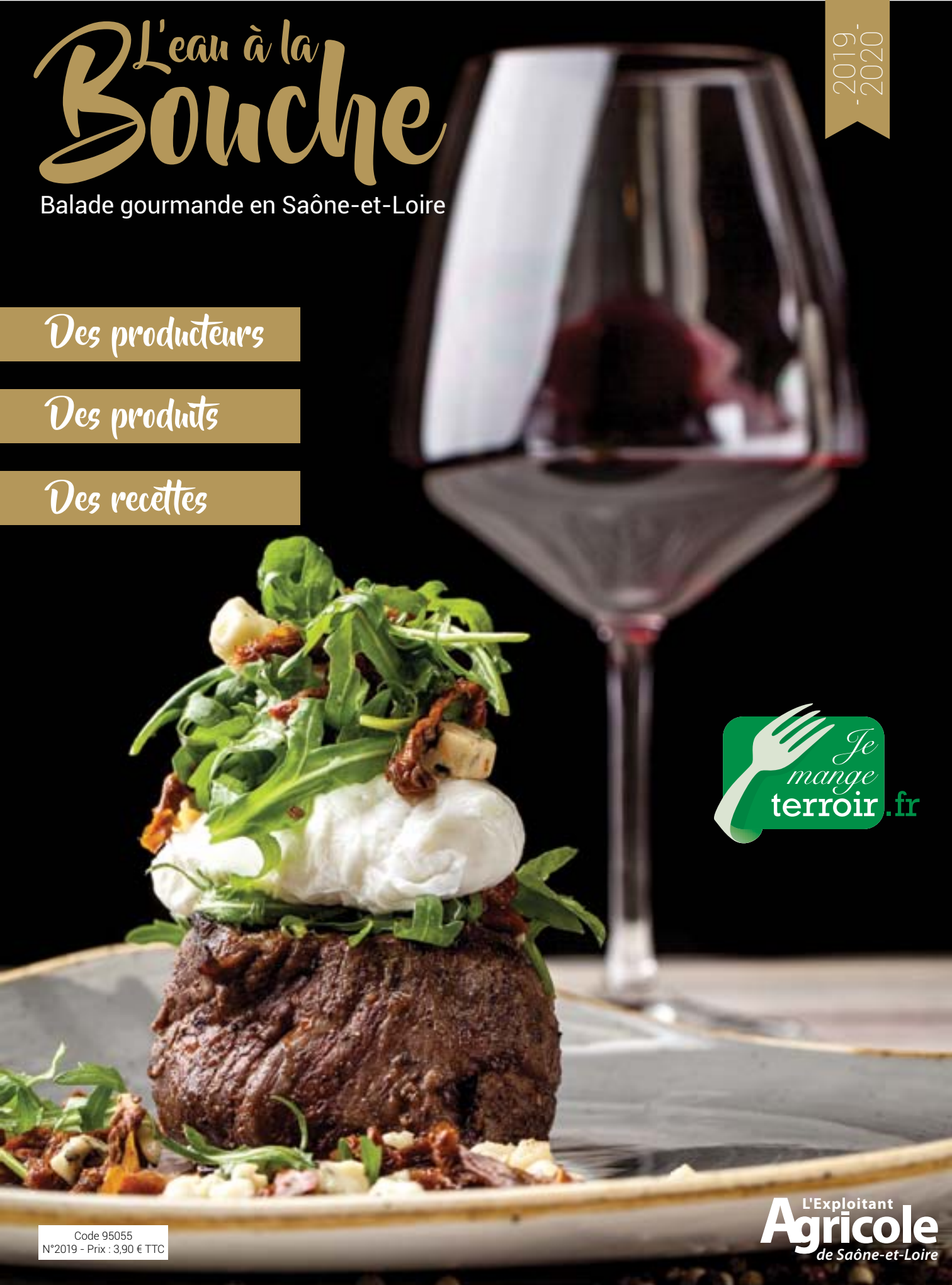
Balade gourmande en Saône-et-Loire

2019 - 2020

Des producteurs

Des produits

Des recettes



Je mange terroir.fr

Code 95055
N°2019 - Prix : 3,90 € TTC

L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire

Hors-série n° 1 - 2019/2020
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 : Christian Bajard
Directeur de la rédaction : Thierry Igonnet
Rédacteur en chef : Cédric Michelin
Secrétaire de rédaction : Françoise Chaintreuil
Rédacteurs : Françoise Thomas - Marc Labille - Régis Gaillard

Crédits Photos : L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire, Agri71.fr, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, BIVB/Image & associés, BIVB/www.armellephotographe.com, les AOC, CIVB Studiovision.

Photo de Une : BIVB/Image & associés

Abonnements : Tél. : 03.85.29.55.29.
6 mois : 62 € ; 1 an : 115 € ; 2 ans: 215 € - Prix au numéro: 2,30 €

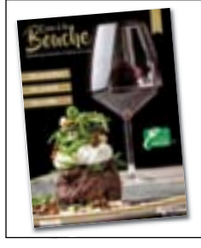
Publicité et partenariats : Carine Picard et David Bergeret
Courriel : pub@agri71.fr
Tél. : 03.85.29.56.00

Dépôt légal à parution
Commission paritaire n° 0924T86159
ISSN : 0983 6233

Impression du journal :
Roto Champagne - 52000 Chaumont

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

FABRIQUÉ EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
IMPRIM'VERT® © 2018 - 4725
PEFC 10-31-1879
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org



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-Morvan

1 L'agneau de A à Z à la Grande-Verrière 4-5
2 Gaec de Chaussée à Saint-Firmin.....6-7
3 La ferme du Cluselier à Saint-Forgeot.....8-9
4 Domaine Royet à Couches 10-11

Bresse Bourguignonne

5 Gaec du Champ des Cerisiers à Mouthier-en-Bresse 14-15
6 Le Biau jardin de Grannod à Sornay.....16-17
7 SCEA La Ferrière à Montagny-près-Louhans 20-21
8 Françoise et Denis Colson à Bouhans.....22-23

Chalonnais

9 Gaec Galoche à Châtenoy-le-Royal.....26-27
10 Earl du Pigeonnier à Sassenay 28-29
11 Earl Agriporc à Saint-Gervais-en-Vallière 32-33
12 Gaec du Marnizot à Buxy.....34-35

Charollais-Brionnais

13 Gaec Bouchot-Farjaud à Vendenesse-lès-Charolles...38-39
14 L'abeille Pélagie à Chevagny-sur-Guye 40-41
15 Les Viviers du Moulin à Beaubery 42-43
16 La ferme des Blancs à Colombier-en-Brionnais.....44-45

Mâconnais-Beaujolais

17 Domaine Nadine Ferrand à Charnay-lès-Mâcon 48-49
18 La ferme de la Corbette à Cluny.....50-51
19 La ferme des Poncetys à Davayé 54-55
20 Domaine de Loyse à La Chapelle-de-Guinchay 56-57

Éditorial

Manger local, manger bon

Manger local, tout le monde en parle mais peu le font réellement régulièrement. Car encore faut-il trouver les bons producteurs près de chez soi. Depuis maintenant cinq éditions, toute l'équipe du journal *L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire*, hebdomadaire spécialisé sur l'agriculture depuis 75 ans, déniche pour vous les bonnes adresses d'excellence et typiques de nos terroirs. D'authentiques producteurs fiers de leur métier, fiers de leurs savoir-faire, fiers de leurs produits, fiers de leurs clients qui leur sont fidèles.

Ainsi, cette nouvelle livraison, toute fraîche, de *L'Eau à la bouche 2019* promet encore une nouvelle fois une belle balade gourmande en Saône-et-Loire. Que ce soit dans l'Autunois, dans la Bresse, dans le Charolais, dans le Chalonnais, dans le Mâconnais, dans le Brionnais… bref de partout, car notre département est riche d'une histoire gastronomique pléthorique.

Il suffit de penser aux volailles de Bresse, seule AOC volaille au monde, aux vins de Bourgogne, allant des appellations de la Côte chalonnaise au Beaujolais, et évidemment des bonnes viandes d'élevage issues de la célèbre race charolaise notamment. Et on en oublie, avec de nombreux producteurs pétris de talents qui se lançent dans des productions plus confidentielles.

Chaque producteur de ce numéro pratique la vente directe. Une recette permet d'imaginer (un peu) tout le potentiel gustatif qui peut s'exprimer avec ses produits. Une recette accompagnée d'une suggestion d'accords mets-vin. Notre seul conseil : goûtez et régalez-vous !

Ce magazine sur papier glacé possède également son équivalent numérique. Le site web jemangeterroir.fr présente librement l'intégralité des producteurs qui nous ont séduits depuis cinq éditions.

Car nous croyons aux circuits courts. Nous avons confiance en nos agriculteurs et nos viticulteurs de notre beau département. Et nous sommes persuadés que vous aussi voulez manger bon et local. Alors bonne lecture et surtout bonne dégustation.

Retrouvez les produits et les producteurs près de chez vous !

Je mange terroir.fr

www.jemangeterroir.fr

“ Chloé Pimont à La Grande-Verrière

"L'agneau de A à Z" !”

Née à Paris, Chloé Pimont a travaillé dix ans dans le milieu du spectacle parisien avant de devenir agricultrice dans le Morvan. Aujourd'hui, c'est avec une énergie communicative qu'elle élève des moutons, produit des articles en laine, des savons originaux et de la viande d'agneau bio.

Artiste de théâtre et de comédies musicales à Paris, Chloé menait une vie exaltante en apparence… Mais un jour, la jeune femme en a eu assez du nombrilisme du milieu artistique. Lassée du fameux métro/boulot/dodo où l'on ne se parle plus, de ce béton omniprésent qui fait oublier les réalités de la nature… Pour redonner un sens à sa vie, Chloé a entrepris un tour de France dont la première étape l'a conduite jusqu'au mystérieux Morvan. « *Je n'en suis jamais repartie !* », confie aujourd'hui dans un grand sourire cette jeune mère de trois enfants.

Car à La Grande-Verrière, elle a fait la connaissance d'un jeune homme qui allait devenir son compagnon. Parisien de naissance lui aussi, Nicolas s'était installé dans une fermette acquise en 2003 et sur les terrains granitiques de la propriété, le futur conjoint de Chloé s'adonne à sa passion des arbres fruitiers et fait découvrir la permaculture.

« *J'étais végétarienne !* »

En 2012 donc, la jeune comédienne arrivait de Paris dans un hameau morvandiau isolé et sans confort. « *Végétarienne, j'avais peur des animaux et ne connaissais rien à la campagne et encore moins à l'agriculture !* », s'amuse-t-elle aujourd'hui. Son premier contact avec la production animale s'est fait par l'intermédiaire du travail de la laine qu'une amie lui a fait découvrir. « *Je suis tombée amoureuse de cette matière* », confie la jeune femme qui a commencé à fabriquer des objets en feutre.

Quelques années plus tard, elle décide de devenir éleveuse en reprenant des études agricoles.

Comme la laine n'aurait pas suffi pour faire vivre une exploitation, l'ex végétarienne a choisi de valoriser aussi la viande de ses animaux (gigots, côtelettes, terrines fraîches). Puis elle s'est mise à fabriquer d'originaux savons au lait de brebis. « *Le lait de brebis est le plus gras des laits et la saponification à froid évite de perdre la glycérine* », fait valoir l'agricultrice. L'autre particularité des savons de Chloé, c'est d'être préparés à base de saindoux de porc local. « *Les savons à base de graisses animales sont les meilleurs de tous* », assure Chloé.

Moutons Shropshire

La jeune agricultrice élève des brebis de race shropshire qui pâturent les vergers et les prairies pentues et séchantes de La Grande-Verrière. Les arbustes et autres buissons leur procurent un bon complément quand la sécheresse sévit. Et les zones arborées ou arbustives protègent les animaux de la chaleur estivale.

Avec la laine de son troupeau de shropshires dont la fibre est réputée pour sa solidité, Chloé fait fabriquer en France des chaussettes, des gants, des pelotes, des semelles feutrées… L'une de ses grandes fiertés est son savon feutré qui marie les bienfaits de son savon gras au lait de brebis à la qualité de la laine de ses animaux.

Chloé est présente sur les marchés de producteurs de la région. Tous les premiers dimanches du mois, avec son compagnon Nicolas, elle organise des visites sur leur propre exploitation.

L'Agneau de A à Z
Champéroux
71990 La Grande Verrière
Tél. 06.64.23.95.70
chloe.pimont@gmail.com

Pot-au-feu d'agneau

aux légumes oubliés

8 personnes 40 minutes

Ingrédients

- 1,5 kg de collier d'agneau coupé en tranches épaisses
- 4 carottes jaunes
- 4 carottes violettes
- 2 gros rutabagas
- 2 betteraves crues
- 4 topinambours
- 2 racines de persil
- 1 bouquet d'estragon
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Gros sel et poivre en grain

Préparation

Disposer les morceaux d'agneau dans une cocotte, verser de l'eau à hauteur et les porter à ébullition, les égoutter et les rincer sous l'eau froide.
Nettoyer la cocotte et remettre les morceaux d'agneau, verser 2 litres d'eau, ajouter le bouquet garni, les betteraves épluchées et coupées en quatre, les gousses d'ail entières, du sel, du poivre et laisser mijoter 1 heure à feu doux.
Laver le reste des légumes et les éplucher en les gardant entiers, les ajouter dans la cocotte et laisser mijoter 1 heure de plus à feu très doux.
Effeuiller l'estragon, le laver et le hacher.
Servir le pot au feu d'agneau et ses légumes, saupoudrés d'estragon et servir le bouillon à part, le tout accompagné de tranches de pain grillées et de fleur de sel.

Vin conseillé — Un givry rouge.

“ Gaec de Chaussée à Saint-Firmin

Les bons fromages de Cabriole”

Accroché à une colline de Saint-Firmin, le Gaec de Chaussée domine un vallon qui descend naturellement jusqu’aux méandres d’un ruisseau. Un troupeau de chèvres pâture tranquillement, en attendant que Céline vienne le chercher.
Viendra alors l’heure de la traite et de la fabrication des bons fromages de chèvre…

Et dire que tout, ou presque est parti de Cabriole… Une seule chèvre, parmi tant d’autres, et un chemin se trace…
En effet, lorsque fin 2013, la mère de Céline Lacour, elle-même agricultrice, décide de se séparer de son troupeau de chèvres, la jeune femme a du mal à voir partir Cabriole, sa chèvre préférée. Du coup, elle la garde, et pour que la biquette ne s’ennuie pas, elle conserve également une deuxième chèvre et le cabri de celle-ci. Le début de son futur troupeau vient de se constituer.

Finalement agricultrice !

Même si elle avait passé son enfance à jouer avec les chèvres, Céline Lacour était pourtant partie dans une autre voie : « *en voyant le rythme de vie de mes parents et les contraintes du métier, je me disais que l’agriculture ce n’était pas pour moi* ». Elle se destinait à être vétérinaire rurale, mais les études révèlent à la jeune femme un univers qui finalement ne lui convient pas.
Elle, dont les parents et le compagnon sont agriculteurs, projette finalement de s’installer à son tour. Après plusieurs mois de préparation entre achat du troupeau et travaux d’aménagement « *pour avoir un atelier fonctionnel dès le début de mon installation* », Céline entre en 2018 dans le Gaec composé de son désormais mari et du père de celui-ci. Elle ouvre, dans leur exploitation d’éleveurs bovins allaitants, un atelier… de production de fromages de chèvre.
À la tête de son troupeau, Cabriole bien sûr, –et sa descendance–, désormais entourée d’une cinquantaine d’autres biquettes.

Une pause naturelle

Dès le début, une première puis une seconde journée porte ouverte contribuent fortement à faire connaître la jeune femme et ses productions. « *Nous proposons des fromages frais, secs, demi secs, aromatisés aux épices et aromates et des petits bouchons apéritifs* ». Les travaux d’aménagement sur l’exploitation ont permis la création d’un magasin, la vente se fait donc sur place « *du mardi au samedi de 10 h à 12 h, de 18 h à 19 h. Les dimanches et jours fériés, je vends uniquement sur commande* ».
Si la jeune femme s’octroie ainsi une petite pause dans la semaine, elle accorde également du repos à ses chèvres. « *La production de fromages suit la période de lactation naturelle des chèvres. Nous interrompons donc la fabrication entre novembre et mars* ». À la fin de l’hiver, la naissance des petits cabris marque le début d’une nouvelle année.
Si désormais Cabriole n’est plus, il y a quand même “les chouchoutes”, aussi attachantes que leur illustre prédécesseur !

Gaec de Chaussée
En Chaussée
71670 Saint Firmin
Tél. 06.77.62.77.22
c-line18angl@hotmail.fr

Pastilla de chèvre frais aux figues

4 personnes — 25 minutes

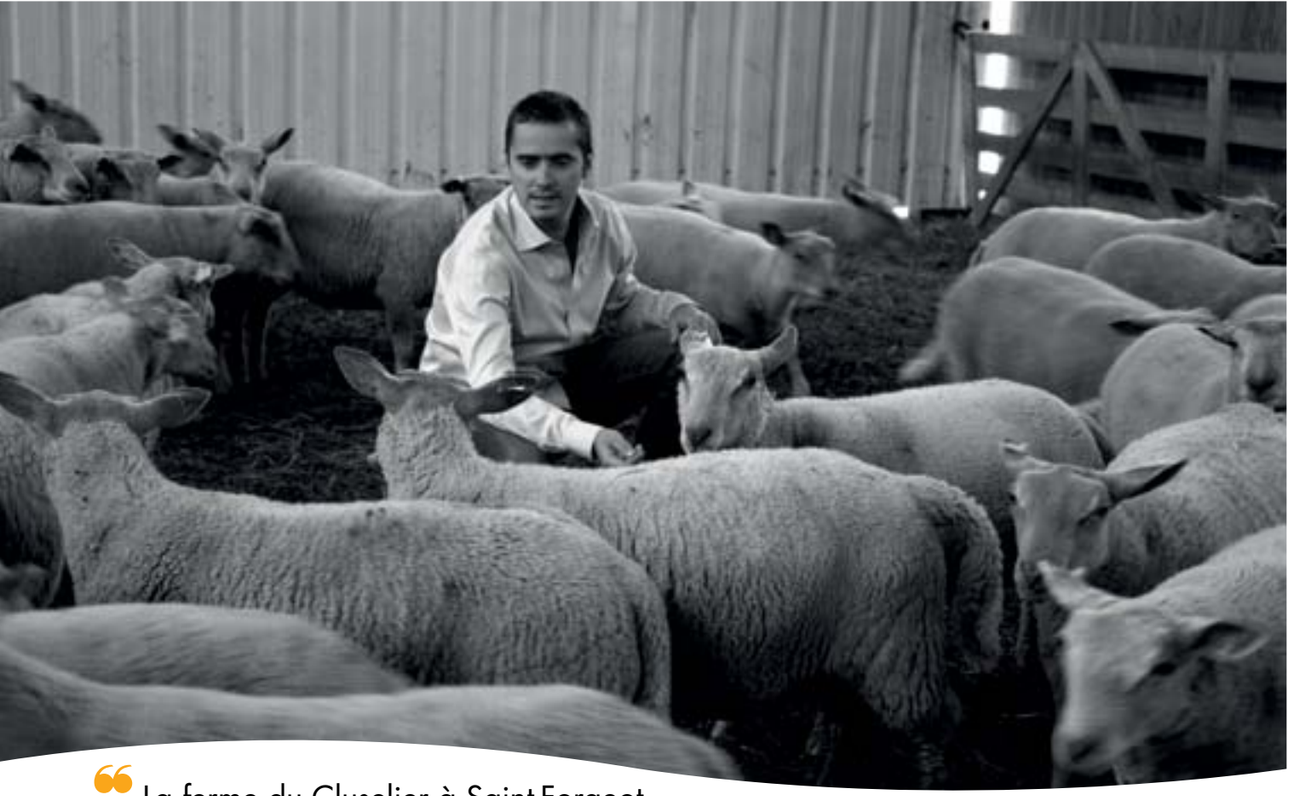
Ingrédients

- 150 g de chèvre frais
- 4 figues séchées
- 2 c. à soupe de confiture de figues
- 8 feuilles de brick
- 2 c. à soupe d’huile d’olive

Préparation

Hacher grossièrement les figues séchées.
Les mélanger avec la confiture dans une casserole, faire cuire 3 minutes sur feu moyen, laisser refroidir.
Couper au ciseau des ronds de 5 cm de diamètre dans les feuilles de brick, les badigeonner d’huile d’olive avec un pinceau.
Couper le fromage en tranches de 5 mm d’épaisseur.
Intercaler les feuilles de brick avec les tranches de chèvre frais et la marmelade de figues.
Poser les pastillas sur une plaque puis les passer 5 minutes au four préchauffé thermostat 7.
Servir aussitôt.

Vin conseillé — Un bourgogne côte chalonnaise blanc.



“ La ferme du Cluselier à Saint-Forgeot

Du producteur au consommateur, il n'y a qu'un pas ! ”

Originaire de Lyon, Tanguy de Lachaise a troqué une carrière dans l'expertise immobilière pour devenir éleveur à Saint-Forgeot dans l'Autunois. Sympathique et bouillonnant d'énergie, le jeune homme s'est naturellement lancé dans la vente directe de viande ovine et bovine.

Tout près d'Autun, la Ferme du Cluselier propose de la viande bovine et ovine en vente directe. À la tête de cette nouvelle activité, Tanguy de Lachaise, 32 ans, installé en juillet 2018. Ce jeune Lyonnais d'origine était pourtant loin de se destiner à l'agriculture. Titulaire d'un bac option marketing, Tanguy a travaillé pendant neuf ans dans l'expertise immobilière jusqu'au jour où la vie citadine est devenue trop pesante pour sa petite famille. Native d'Autun, son épouse Ombeline avait un papa agriculteur dont l'exploitation serait bientôt à reprendre. Le jeune couple et son aîné ont donc choisi de quitter Lyon pour Saint-Forgeot et Tanguy s'est associé avec son beau-père Bernard Moreau au sein de l'EARL du Cluselier.

180 brebis, 60 vaches à l'herbe…

L'EARL compte aujourd'hui 180 brebis charollaises et texels ainsi que 60 vaches de races charolaise et limousine. Les animaux sont élevés à l'herbe sur un mode extensif et la finition privilégie les céréales produites sur la ferme.

Acquise par le grand-père de Bernard en 1903, cette exploitation familiale a toujours su se diversifier avant l'heure et c'est très naturellement que sous l'impulsion de Tanguy, elle s'est lancée dans la vente directe.

« *Du producteur au consommateur, il n'y a qu'un pas !* » : telle est la devise de Tanguy. C'est avec cette ferme conviction qu'il part à la rencontre de ses clients, privilégiant l'échange de vive voix et la convivialité.

La ferme a commencé par vendre des colis de viande d'agneau, produit phare de l'exploitation. Les animaux sont abattus, leur viande découpée et conditionnée à Autun à quelques kilomètres seulement. Créatif, Tanguy propose une gamme diversifiée de produits : saucisses natures ou aromatisées, merguez, etc. Vendu entier l'hiver, le gigot est tranché en été pour pouvoir être préparé à la plancha. Jamais à court d'idées, le jeune éleveur a lancé une fondue bourguignonne à la viande d'agneau. Cette année, il innove encore avec un saucisson sec et un chorizo sec de viande d'agneau !

Bientôt un magasin à la ferme…

Les produits de la ferme du Cluselier ont immédiatement séduit les clients et les perspectives de développement sont nombreuses pour la ferme de Saint-Forgeot. Tanguy et Bernard ont l'objectif de valoriser toute leur production –ovine et bovine– en vente directe et ils vont bientôt ouvrir un magasin près de leur élevage. Adhérents à Bienvenue à la Ferme, les deux associés font visiter leur exploitation à des écoliers. Bien située aux portes d'Autun, la ferme du Cluselier mise aussi sur la commercialisation en ligne.

La ferme du Cluselier
Tanguy de Lachaise
71400 Saint Forgeot
Tél. 06.66.32.91.31
tanguydelachaise@gmail.com
www.lafermeducluselier.fr

Gigot d'agneau rôti
jus au romarin

4 personnes — 10 minutes

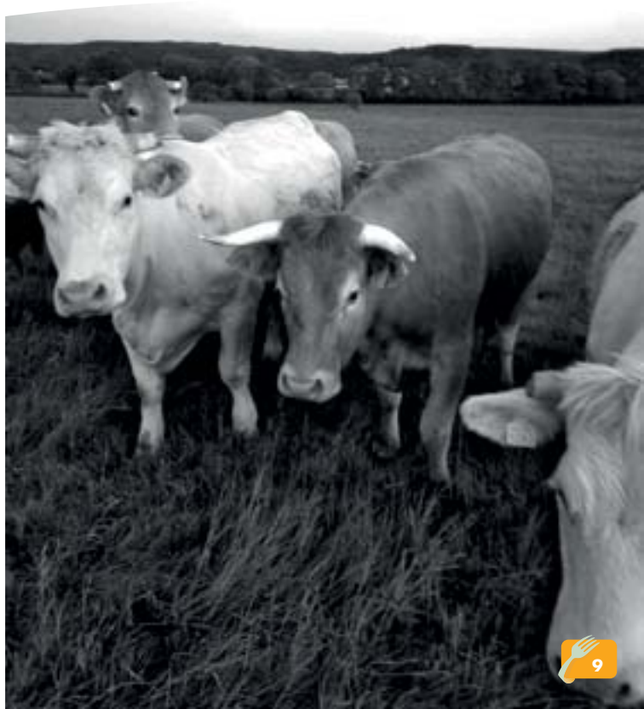
Ingrédients

- 1 gigot d'agneau raccourci
- 4 gousses d'ail rose
- 4 branches de romarin
- 20 cl de Porto rouge
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Préchauffer le four à 170 °C (Th. 5-6).
Peler les gousses d'ail et les couper en quatre, laver le romarin et le couper en branchettes.
Piquer le gigot d'ail sur toute sa surface, le disposer dans un plat, le saler, le poivrer, l'arroser d'huile d'olive et le cuire 40 minutes au four en l'arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.
Le laisser reposer quelques minutes avant de le couper en tranches régulières.
Pendant ce temps, déglacer le fond du plat avec le Porto, gratter pour détacher les sucs, ajouter 1 verre d'eau et verser le jus dans une petite casserole, ajouter le romarin, porter à ébullition et stopper le feu, rectifier l'assaisonnement si besoin et laisser infuser 5 minutes.
Servir le gigot accompagné du jus au romarin et d'une poêlée de légumes de saison.

Vin conseillé Un bourgogne rouge.



“ Domaine Royet à Couches

Le cœur couchois ”

En un peu plus d’un demi-siècle, le domaine Royet a grandi non pas tant par sa taille mais grâce à la qualité de ses vins, lui octroyant une réputation que d’aucuns estimeront flatteuse à juste raison.

Hier Bernard. Demain Vincent. Mais aujourd’hui Jean-Claude. Car c’est ce dernier qui préside, depuis maintenant plusieurs années, aux destinées du domaine Royet à Couches. Une maison qui, en quelques cinq décennies, a su grandir tout en gardant son âme et une vraie notion de proximité avec ses clients. Et ce en ayant le souci permanent de l’amélioration de la qualité de ses vins. Ainsi, de la vente à 100 % au négoce dans les seventies, le domaine commercialise aujourd’hui l’intégralité de sa production en bouteilles.

13 hectares sur six communes

Alors que le domaine est installé sur la commune de Couches, il dispose également de vignes du côté de Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Sernin-du-Plain et Cheilly-lès-Maranges. Ce qui lui permet d’offrir à ses clients une palette de vins assez large. « *Nous avons une production équilibrée avec un tiers de blanc, un tiers de rouge et un tiers de crémant* ». Un crémant qui est l’une des figures de proue du domaine et, chose assez rare, élaboré par ses soins. On signalera aussi les côtes du Couchois cuvée Expression, régulièrement primée lors des dégustations. Ou encore le maranges premier cru Clos Roussot. « *Notre cuvée Expression est un vin de demi-garde, de trois à cinq ans, donnant un vin plutôt puissant, idéal pour accompagner les viandes rouges voire les gibiers* », aime à préciser Jean-Claude Royet.

Un rapport qualité-prix imbattable

La force (et la volonté) du domaine Royet est de proposer des vins qualitatifs à des tarifs qui demeurent abordables. « *Nous avons souhaité monter en gamme pour l’ensemble de nos vins. Nous n’avons pas grand chose à envier aux autres* ». Quant à l’incontournable rapport qualité-prix, il est sans doute, en Bourgogne, l’un des tous meilleurs. Il ne este plus qu’à se mettre autour d’une table et à déguster les vins du domaine Royet. À votre santé.

Domaine Royet
Combereau
71490 Couches
Tél. 03.85.49.64.01
scev.domaine.royet@wanadoo.fr
www.domaine-royet.com

Civet de sanglier
mariné aux myrtilles

4 personnes — 10 minutes

Ingrédients

• 800 g de civet de sanglier • 37,5 cl de vin rouge corsé • 1 oignon • 1 carotte • 2 gousses d’ail • 2 clous de girofle • 1 branche de thym • 2 feuilles de laurier • 1 zeste d’orange • 5 grains de poivre • 30 g de beurre • 1 c. à soupe d’huile d’olive • 1 c. à soupe de farine • 2 c. à soupe de crème de cassis • 200 g de myrtilles • Sel et poivre du moulin

Préparation

Peler l’oignon, la carotte et les couper en morceaux. Écraser les gousses d’ail. Mettre le civet de sanglier dans un saladier. Verser le vin et ajouter l’oignon, la carotte, l’ail, les clous de girofle, le thym, le laurier, le zeste d’orange, les grains de poivre et laisser mariner pendant au moins 8 heures. Passé ce temps, sortir la viande de sa marinade et l’égoutter. Faire chauffer le beurre et l’huile à feu vif dans une cocotte et y faire revenir la viande sur tous les côtés pendant 5 minutes. Saupoudrer de farine, puis verser la marinade en filtrant à travers une passoire. Saler, poivrer, ajouter la crème de cassis et laisser mijoter 2 heures en couvrant la cocotte. Ajouter les myrtilles pour les 5 dernières minutes de cuisson. Servir dans un plat chaud.

Vin conseillé Un maranges rouge.

© BIVB/ Image & Associés

Côtelettes d'agneau grillé au thym et vin rouge.

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 !

FILIÈRES LOCALES ALIMENTAIRES

Grand Autunois Morvan

7, route du Bois de sapin, 71400 AUTUN

www.grandautunoismorvan.fr/filieres-locales-alimentaires
developpement.agricole@grandautunoismorvan.fr

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

le Grand Autunois Morvan

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Gaec du Champ des Cerisiers à Mouthier-en-Bresse

« L'Aubrac règne en maître »

Loin de ses terres d'origine, la race aubrac a su, au fil des décennies, se faire une place de choix en Bourgogne. Des animaux que Laurent Munier et Marie-Christine Simonin élèvent avec passion.

Au cœur de la Bresse, le Gaec du Champ des Cerisiers a su se faire une jolie réputation, année après année, fruit d'un travail de longue haleine et de la passion de Laurent Munier et Marie-Christine Simonin. Même s'il aura fallu prendre quelques chemins de traverse pour en arriver là. Issu d'une famille d'agriculteurs et natif de Mouthier-en-Bresse, Laurent Munier a, dans un premier temps, choisi d'être double actif, travaillant plusieurs années durant en usine.

Le tournant de 2009

Néanmoins, l'année 2009 marque un tournant pour Laurent Munier. En effet, il décide de quitter son travail pour se consacrer totalement au métier d'agriculteur. Mais, pour cela, il s'en donne les moyens en suivant une formation à Montmorot. C'est ainsi qu'il peut s'installer en janvier 2011, rejoint sur l'exploitation par Marie-Christine Simonin. Mais, loin de se contenter d'être une exploitation de plus, le couple souhaite apporter sa touche personnelle. Disposant d'une surface de 126 hectares, le choix est fait de réserver 10 hectares aux céréales entre orge, maïs, etc. entièrement autoconsommées. Le reste est destiné à la pâture et au foin. Sur ces terres bressanes, il y également un second choix fort. À savoir élever des vaches de race aubrac. Une originalité qui s'explique, en premier lieu, par l'envie de disposer d'une race plus rustique à la facilité de vêlage unanimement reconnue. « *Nous comptons quelque 80 mères soit, au total, environ 200 animaux. Ils sont toujours dans les prés, à l'herbe, à la belle saison* ».

Une viande particulièrement goûteuse

Des conditions d'élevage associées à la race qui expliquent la qualité de la viande. « *Déjà, la viande ne réduit pas une fois dans la poêle. C'est une viande persillée, très goûteuse, savoureuse. Nous sommes extrêmement vigilants sur la qualité de l'alimentation* ». Proposant des colis en vente directe une fois par mois aussi bien de veau (escalopes, côtes, rôti, blanquette, jarret et sauté) que de bœuf (rosbif, bourguignon, daube, pot-au-feu, steak, côte ou entrecôte), Laurent Munier et Marie-Christine Simonin offrent à leurs clients, atout supplémentaire, une livraison entièrement gratuite. Alors, plus de temps à perdre pour passer commande !

Gaec du Champ des Cerisiers
33 rue de la Verne
71270 Mouthier-en-Bresse
Tél. 06.77.55.46.86
laurentmunier71@yahoo.fr

Tendrons de veau
aux légumes racines

4 personnes — 15 minutes

Ingrédients

- 4 tendrons de veau d'environ 140 g chacun
- 300 g de carottes
- 300 g de navets
- 300 g de topinambours
- 1 bouquet de thym et de laurier
- 2 cubes de bouillon de viande
- 20 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre

Préparation

Éplucher les légumes, les laver et les couper en petits cubes, les blanchir séparément à l'eau bouillante salée, les égoutter et les réserver, saler et poivrer les tendrons de veau. Chauffer une cocotte avec l'huile et le beurre, colorer les tendrons de veau à feu vif et des deux côtés, ajouter les légumes, le thym et le laurier, verser un verre d'eau, émietter les cubes de bouillon, couvrir et laisser mijoter 40 minutes à feu doux. Servir les tendrons de veau nappés du jus de cuisson et accompagnés des légumes fondants.

Vin conseillé Un bouzeron blanc.

Le Biau jardin de Grannod à Sornay

Les légumes bio par abonnement”

La culture maraîchère du Biau jardin a toujours été liée à la vente en direct. Elle prend la forme depuis plusieurs années maintenant de paniers par abonnement. Un panel de légumes varié, des produits de qualité, des conseils de cuisson et le contact direct forment la recette gagnante établie par ces bio jardiniers.

L’exploitation maraîchère bio de Sornay, le Biau jardin de Grannod, a changé de mains le 1er janvier 2016, lorsque Matthieu Gauthier a pris la suite de ses parents. Ayant grandi sur ces terres bressanes des bords de la Seille, il en apprécie la structure et la richesse, idéale pour la culture des légumes.

Et la variété proposée est vaste : une soixantaine de légumes et herbes aromatiques, des grands classiques, tomates, salades, choux, etc., à des plus atypiques, topinambour, panais, chou kale, bette italienne, etc.

Si la vente directe a toujours été la marque de fabrique du Biau jardin, la formule a un peu évolué avec le temps : « *aujourd’hui, nous vendons 100 % de notre production à Lyon et à Chalon par panier sur abonnement* », présente ainsi Matthieu Gauthier.

Paniers variés

Les Lyonnais sont friands de ces paniers livrés chaque semaine par le biais d’Amap. « *Chaque panier comprend au moins sept produits différents, dont la quantité varie selon la formule de l’abonnement “petit” ou “grand” panier* », précise le jeune maraîcher. L’abonnement est de six mois (“été” avril/octobre ou “hiver” octobre/avril) ou un an.

L’organisation pour les Chalonnais diffère légèrement : les paniers sont à récupérer soit sur place soit dans un point relais situé à Chalon. L’abonnement est là de 46 paniers par an. « *Nous proposons aussi aux Chalonnais la formule “essai” de quatre paniers* ».

Les prévisions de culture

La formule abonnement permet au maraîcher d’avoir une vision à long terme de son planning de culture. De plus, « *nous organisons une fois par an une réunion de plan de culture avec nos clients, pour en savoir plus sur leurs attentes et leurs envies* ». Cependant, le jeune homme envisage aussi de proposer un créneau vente en vrac, sur place, pour les consommateurs locaux : « *ils sont nombreux à nous solliciter, même si les besoins sont moindre car beaucoup ont déjà un potager* ».

Le potager du Biau jardin comprend quant à lui plus de 6 ha d’un seul tenant, en culture tournante c’est-à-dire que seuls 2,5 ha sont cultivés à la fois. Le tout est cerné par des haies, composé de cultures en planches, elles-mêmes délimitées par des bandes enherbées. 3.500 m² de serres sont là pour assurer certaines cultures, notamment en intersaison.

On peut aussi y voir sauter des grenouilles dans une flaque, ou surprendre le vol d’un coq faisant. Ce qui ne fait que confirmer qu’il s’agit d’un beau jardin bio !

Le Biau jardin de Grannod
301 desserte des Ferdières
71500 Sornay
Tél. 06.48.78.56.09
matthieu@biaujardindegrannod.com
www.biaujardindegrannod.com

Crème de chou-fleur
à la ciboulette et au poivre

6 personnes — 20 minutes

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 1 échalote
- 100 g de tofu soyeux
- 80 cl bouillon de légumes
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 3 c. à soupe d’huile de noisette
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Détailler le chou-fleur en fleurettes. Les laver à l’eau claire, puis les recouper en petits morceaux. Peler et ciseler l’échalote. Faire chauffer l’huile d’olive dans une cocotte et mettre l’échalote à fondre pendant 5 minutes, sans laisser colorer. Ajouter le chou-fleur, poursuivre la cuisson 5 minutes sur feu moyen, saler et poivrer.

Mouiller avec le bouillon, amener à ébullition, puis faire cuire 20 minutes sur feu doux à couvert. Couper le tofu en morceaux.

À la fin du temps de cuisson, mixer le chou-fleur dans son bouillon, puis ajouter le tofu et mixer à nouveau jusqu’à l’obtention d’une soupe fine. Remettre la cocotte sur feu doux et rectifier l’assaisonnement. Ciseler la ciboulette.

Répartir la crème de chou-fleur dans des bols. Arroser d’un trait d’huile de noisette, parsemer de ciboulette et donner un tour de moulin à poivre. Servir aussitôt.

Vin conseillé — Un bourgogne côte chalonnaise rouge.

Volaille à la moutarde et vin blanc.

© BIVB/ Image & Associés

SCEA La Ferrière à Montagny-près-Louhans

L'inimitable volaille de Bresse

Au cœur de la Bresse, Pascal et Julien Thibert élèvent avec passion la seule volaille hexagonale pouvant se prévaloir d'une AOP.

On ne peut évoquer la volaille de Bresse sans faire un peu d'histoire. Cela débute à l'époque romaine, 400 ans avant JC. Les envahisseurs se déplacent alors avec leurs cheptels. Les races locales (Noire de Louhans, Grise de Bourg-en-Bresse, Blanche de Bény) en assimilent les meilleurs apports. C'est en 1591 qu'apparaît pour la première fois le terme volaille de Bresse. Dans les registres de Bourg-en-Bresse, il est noté que les habitants de la ville offrent deux douzaines de volailles grasses au marquis de Treffort qui a chassé les troupes savoyardes. Quant à Brillat Savarin, il classe en 1825, dans son livre La physiologie du goût, la volaille de Bresse au premier rang, devenant « *Reine des volailles, volaille des rois* ». La plus belle des reconnaissances interviendra le 1er août 1957 avec l'attribution de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), devenant ensuite AOP au niveau européen.

Un mets de choix

Un mets savoureux et délicat que l'on peut trouver du côté de Montagny-près-Louhans au sein de la SCEA La Ferrière. À l'origine boucher-charcutier puis chauffeur livreur, Pascal Thibert saisit l'opportunité de s'installer en septembre 2000, vivant dans l'ancienne maison de ses grands-parents. Loin de rester figé dans l'existant, il décide de faire, dès 2002, de la volaille de Bresse. Puis d'arrêter l'atelier dinde en 2005. Autre étape importante en 2008 : il choisit de se consacrer exclusivement à la vente directe. « *De 2008 à 2014, nous ne travaillions que pour les périodes de fêtes. Nous avions l'envie de travailler toute l'année* ». Naît alors la SCEA La Ferrière, Pascal Thibert s'associant avec la société Alvidis. Ce qui lui permet d'écouler environ 70 % de sa production à Rungis. Avec, pour les 30 % restants, de la vente directe sans oublier bouchers et restaurateurs. Dernier changement majeur : l'arrivée sur l'exploitation familiale en mars 2019 de Julien Thibert, comme associé, en remplacement de sa maman.

Saveur inimitable

Produisant du poulet de Bresse toute l'année, un peu de pintade fermière ainsi que des chapons et des poulardes en fin d'année, Pascal et Julien Thibert proposent leurs volailles au grand public aussi bien sur le marché de Louhans le samedi matin que via Internet avec un animal disponible en frais en 24 h. « *La volaille de Bresse dispose d'une alimentation de qualité, avec une durée d'élevage plus longue. La finition en épinette apporte une vraie tendreté à la viande* ».

SCEA La Ferrière
209 chemin de la Ferrière
71500 Montagny-près-Louhans
Tél. 03.85.72.13.61 - 06.19.58.30.35
www.pouletdebressethibert.fr

Bresse Bourguignonne

Blancs de poulet de Bresse

lardés sauce au foie gras

4 personnes — 15 minutes

Ingrédients

- 4 blancs de poulet de Bresse
- Moutarde
- 20 tranches fines de lard fumé
- 100 g de foie gras mi-cuit
- 250 ml de crème liquide
- 1 c. à café de Maïzena ou de farine
- Poivre

Préparation

Sélectionner de beaux blancs de poulet de Bresse.
Badigeonner de la moutarde sur chaque face de ces blancs de poulet.
Puis les enrober de fines tranches de lard fumé.
Les faire cuire à la vapeur, comptez une demi-heure.
Ensuite, couper le foie gras en petits morceaux.
Dans une casserole, ou au bain-marie, ajouter ces morceaux de foie gras, la crème liquide et la cuillère de farine.
Laisser mijoter 2 à 5 minutes à feu doux.
Une fois l'ensemble cuit, mixer le tout, pour obtenir une sauce onctueuse.
Servir aussitôt les blancs de poulet nappés de la sauce.

Vin conseillé Un montagny premier cru blanc.

“ Françoise et Denis Colson à Bouhans

La transmission des savoirs et des saveurs ”

Ayant des valeurs dépassant le simple cadre de l'agriculture, Françoise et Denis Colson sont pleinement investis dans leur métier et leur territoire. Avec l'agroécologie comme fil conducteur.

Dans un univers professionnel où rentabilité, croissance et bénéfice règnent en maîtres absolus, il demeure un certain nombre de personnes qui conçoivent autrement leur métier. Avec l'envie de transmettre, de laisser des choses pour les générations futures, sans compter son temps ni son investissement personnel, Françoise et Denis Colson sont à mettre dans cette seconde catégorie.

Agroécologie

Depuis toujours, ils ont eu le désir de nourrir sainement leurs enfants. Et leur arrivée à Bouhans il y a un quart de siècle n'a fait que conforter cela. Alors que Denis garde un pied dans l'univers de l'entreprise (comme auditeur et formateur), Françoise développe petit à petit l'exploitation bio, par touches successives. Pour, aujourd'hui, disposer d'une structure qui associe harmonieusement plusieurs productions. Et ce, dans un habitat typiquement bressan que le couple réhabilite depuis plus de deux décennies. « *Nous avons également planté des centaines de mètres de haies ainsi que trois rangs de vignes pour avoir du jus de raisin* ».

Outre les 19 hectares de forêt notamment dédiés à la vente de bois, l'exploitation dispose de 15 hectares en polyculture élevage. Avec, en premier lieu, un atelier moutons avec quelque 70 brebis de race solognote. « *Nous avons retenu cette race en particulier car nous avions la volonté de participer à sa sauvegarde* ». Il y a également les volailles de race marans qui ont pour particularité de pondre des œufs extra roux. On n'oubliera pas la quarantaine de ruches ainsi que les vergers avec les arbres fruitiers entre pommes, poires, prunes, pêches et autres cerises.

Vente directe

Que ce soit à la ferme ou sous forme de livraisons dans un triangle Chalon-Louhans-Tournus, Françoise et Denis Colson proposent en vente directe aussi bien des demi-agneaux, des saucisses et des merguez que des œufs, des fruits et des jus de fruits ou encore du miel de printemps, d'acacia et de forêt. Des produits que l'on peut également retrouver du côté de “Deux pois deux mesures” et de “Croc'Nature” à Chalon, du “Potager de la Varenne” à Saint-Marcel, des “Gayannes” à Tournus, du “Poids gourmand” au Creusot et de la “Basse-cour de Caro” à Baudrières. « *Nous misons sur la qualité et le goût. Avec l'envie de transmettre, notamment en terme de saveurs* ».

Françoise et Denis Colson
Les Grappins
71330 Bouhans
Tél. 03.85.72.01.42

Crumble
aux pommes

6 personnes — 30 minutes

Ingrédients

- 1,2 kg de pommes
- 4 c. à soupe de sucre en poudre
- le jus d'un demi citron
- 100 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 100 g de beurre
- 120 g de cassonade
- 1 noisette de beurre pour le moule

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C/Thermostat 6.
Laver les pommes. Les couper en quatre, ôter le cœur et les pépins et les détailler en petits cubes.
Les déposer dans une assiette creuse, saupoudrer de sucre en poudre et les arroser de jus de citron.
Bien mélanger.
Découper le beurre en petits cubes.
Dans un grand bol, mélanger avec les doigts la farine, la poudre d'amande, le sucre et le beurre.
Vous obtenez une pâte sablonneuse, c'est le crumble.
Beurrer un moule et mettre les morceaux de pommes dedans. Émietter le crumble dessus.
Enfourner pendant 35 minutes environ.
Déguster le crumble tiède ou froid.

Vin conseillé Un crémant de bourgogne.

Potée bourguignonne.

© BIVB/ Image & Associés

Gamm vert
le goût du jardin

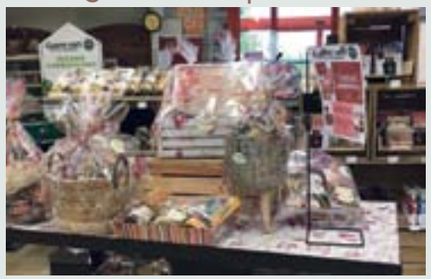
Le plein d'idées cadeaux !

QUALITÉ, PLAISIR, PROXIMITÉ

• Sucré • Salé • Vins • Fruits et légumes • Crémerie
• Fromage • Charcuterie • Viandes rouges • Volailles • Produits surgelés (escargots, glaces...)

les Sens du Terroir

FAITES PLAISIR EN OFFRANT UN PANIER GOURMAND
Un large choix de produits du terroir et de plateaux de fromage



Retrouvez nos offres et notre actualité sur Gammvert.fr

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

et dans nos espaces terroirs et produits frais à
Louhans, Pierre-de-Bresse, Saint-Gengoux-le-National et Tournus

“ Gaec Galoche à Châtenoy-le-Royal

Un bar à lait où l'on consomme sans modération ”

Connu et reconnu de la profession depuis qu'il a remporté en 2004 le trophée national du meilleur pointeur en vaches laitières, Cédric Galoche a franchi une nouvelle étape en ouvrant, avec son épouse Anne-Laure, un bar à lait. Un lieu qui fait la part belle aux produits directement issus de leur production.

Allier tradition et modernité. Tel pourrait être le credo du Gaec Galoche. Alors que Cédric est la cinquième génération à relever le flambeau de l'élevage du côté de Châtenoy-le-Royal, rejoint en 2018 par son épouse Anne-Laure, le couple a souhaité instiller une bonne dose de nouveauté et de dynamisme sur l'exploitation.
Le couple dispose de 145 hectares destinés, pour partie, aux céréales entre blé, orge et maïs. Mais il est également possible de découvrir sur ces terres une soixantaine de vaches laitières montbéliardes ainsi que quelques animaux de race charolaise. Un élevage particulièrement qualitatif, fruit du travail de Cédric Galoche qui a remporté en 2004 le trophée national du meilleur pointeur en vaches laitières.

Vente directe

Soucieux de valoriser au mieux leur production et parfaitement conscients du souhait de plus en plus de consommateurs de disposer de produits de qualité en provenance directe du producteur, Cédric et Anne-Laure ont fait le pari de transformer une partie de leur lait. Que ce soit sous forme de faisselles, de fromages natures ou aromatisés, de crème, de beurre ou encore de yaourts natures, aromatisés ou sur lit de fruits. Avec succès. À tel point que le couple décide de passer à l'étape suivante en ouvrant un magasin, baptisé Bar à lait, dans la rue principale de Châtenoy-le-Royal.
Ouverte du mardi au samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h ainsi que le dimanche de 9 h à 12 h, la boutique permet donc d'acheter directement ses produits laitiers élaborés dans le laboratoire de l'exploitation à seulement quelques hectomètres. « *Nous travaillons exclusivement à partir du lait chaud de la traite du matin. Nos produits sont sans colorant ni conservateur. Et nous avons fait le choix de n'avoir que des arômes naturels* ». À noter, par ailleurs, que la boutique est accessible à d'autres producteurs locaux entre escargots, miel, œufs, légumes, terrines, volailles, viande de porc, glaces, confitures et autres vins ou bières. Avec le souci permanent de miser sur la qualité et la proximité.

Gaec Élevage Galoche
Le Grand Charreconduit
71880 Châtenoy-le-Royal
Tél. 06.71.61.37.02
Bar à lait : 03.85.96.63.44
gaec_elevagegaloche@orange.fr

Pancake
au fromage blanc

4 personnes — 10 minutes

Ingrédients

- 200 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 275 g de farine
- 25 cl de lait
- 1/4 de sachet de levure chimique
- 2 c. à soupe de sucre

Préparation

Dans un récipient, fouetter le fromage blanc, le lait ainsi que les œufs.
Ajouter la levure, la farine et le sucre.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse, sans grumeaux.
Dans une petite poêle huilée, bien chaude, faire cuire les pancakes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.
Astuce du chef : pour obtenir des pancakes encore plus moelleux, battre les blancs d'œufs en neige avant de les incorporer à la pâte. Il n'est alors pas nécessaire d'ajouter de levure.

Vin conseillé Un bourgogne aligoté blanc.

“ EARL du Pigeonnier à Sassenay

Des asperges au goût inimitable ”

Profitant de terres sablonneuses tout simplement exceptionnelles, François et Christelle Baudot proposent un produit devenu une denrée extrêmement rare dans le département. En l’occurrence de savoureuses asperges.

Il n’y a qu’à compter le nombre de véhicules dans la cour de l’exploitation une fois le printemps venu pour comprendre. Le détour par Sassenay vaut en effet la peine.
Après avoir élevé plusieurs années durant des bœufs charolais à Sassangy, François et Christelle Baudot ont éprouvé le besoin et l’envie de changer de production. Direction la région chalonnaise. « *Nous avons appris qu’il y avait une ferme à reprendre* ». Un changement qui est un franc succès. L’EARL du Pigeonnier à Sassenay dispose aujourd’hui de 146 hectares sur lesquels sont produits blé, orge, colza, maïs et, plus curieux, asperges. « *Au milieu du siècle dernier, il y avait une cinquantaine d’exploitations qui produisait des asperges. La commune de Sassenay était réputée pour cela car elle dispose de sols sableux parfaitement adaptés à l’asperge. Mais cela s’est perdu au fil des décennies* ».

Tendre, fraîche et goûteuse

Toutefois, François et Christelle Baudot décident de se former à cette production auprès d’un professionnel. Puis ils se lancent en 2009. « *Au départ, nous avions seulement quarante ares. Aujourd’hui, nous disposons de trois hectares* ». Une fois l’asperge dans l’assiette, le consommateur n’a pas conscience du travail que cela suppose. « *C’est un travail totalement manuel. Nous coupons les asperges dès 3 h 30 le matin à la lampe frontale, sept jours sur sept, du 15 avril au 15 juin. Nous produisons la variété argenteuil, qui est ancienne et idéale pour nos terres. Nous proposons des asperges blanches de 200 à 400 grammes. La production est vendue en direct, le matin même, sur l’exploitation de 10 h à 13 h au prix de 6 € le kg* ».
Une plantation qui a quelques points communs avec… la vigne. « *Il faut attendre trois années pour avoir les premières récoltes. L’asperge reste dans le sol tout au long de l’année. Mais la durée de vie est bien moindre qu’en vigne puisqu’elle n’est que d’une dizaine d’années* ». Quant aux nombreux acheteurs présents chaque jour, ils ne se trompent pas. « *Nos clients recherchent la tendreté, la fraîcheur et le goût* ». Des qualités évidemment au rendez-vous, comme l’accueil chaleureux des producteurs sur place.

EARL du Pigeonnier
42 A rue Louis Brondeault
71530 Sassenay
Tél. 06.09.59.28.94
francois-baudot@wanadoo.fr

Asperges
et œufs coque

4 personnes — 10 à 20 minutes

Ingrédients

- 200 g d’asperges blanches
- 4 gros œufs extra frais (ou 8 petits)
- Sel

Préparation

Cuire les asperges à l’eau bouillante salée environ 20 minutes.
Les rafraîchir dans une eau glacée puis les réserver sur du papier absorbant pour les sécher.
Juste avant de servir, plonger les œufs 3 minutes dans l’eau bouillante pour les cuire “coque”.
Servir les asperges avec les œufs coque, juste ouverts et légèrement salés.
Dégustation : tremper les asperges dans le jaune des œufs, comme des mouillettes.

Vin conseillé — Un mâcon blanc.

© BIVB/ Image & Associés

Tourte de canard et vin blanc.

“ EARL Agriporc à Saint-Gervais-en-Vallière

La saveur des bonnes charcuteries fermières ”

La famille Bigot élève des porcs depuis trois générations. Avec l'arrivée de Laura, la ferme s'est mise à élaborer ses propres charcuteries sans colorant, ni conservateur. D'authentiques cochonnailles fermières que Laura et ses parents proposent toute l'année dans leur boutique.

À Saint-Gervais-en-Vallière, l'EARL Agriporc s'est lancée dans la vente directe de produits fermiers au printemps 2018. Les cochons sont la spécialité de la famille Bigot depuis trois générations. Quand Laura, fille de Pierre et Évelyne, a souhaité s'installer auprès de ses parents, elle a fait le choix de se diversifier dans la vente directe « *pour aller à la rencontre des gens et leur expliquer ce que nous faisons* », justifie-t-elle. Après un apprentissage dans un élevage de porcs pionnier de la vente directe, Laura s'est associée à son papa tandis que sa maman devenait salariée de la ferme familiale. Dans leur laboratoire flambant neuf, Laura et sa maman transforment la viande des porcs engraissés sur l'exploitation. La jeune femme a toujours eu en tête de « *faire des produits charcutiers fermiers, sans colorant, ni conservateur chimique, ni sels nitrités* ».

Saucisses, charcuterie, salaison…

Comme dans une vraie charcuterie artisanale, Laura et Évelyne élaborent une large gamme de produits allant de la viande fraîche (côtelettes, rôtis, filets mignons, grillades…) aux terrines en passant par la salaison, les saucisses… En magasin, on retrouve tout ce qui fait l'étal d'une bonne charcuterie : jambon blanc, pâté de campagne, pâté de tête, rillettes, grattons… Avec une maman originaire de la Haute-Loire, Laura s'est tout naturellement lancée dans les produits de salaison : jambon cru, échine séchée, saucisson sec… Nécessitant huit mois d'affinage, « *la charcuterie sèche (saucissons, échine séchée, filets séchés, jambons secs…) est vendue à l'avance !* », confie la jeune femme et le saucisson sec est devenu un produit phare de la boutique de Saint-Gervais-en-Vallière.

Si les produits traditionnels sont attendus des consommateurs, Laura sait constamment « *faire essayer de nouvelles choses à ses clients* ». Ainsi propose-t-elle, outre des saucisses à barbecue nature, des merguez de porc, des saucisses aux herbes ou au fromage et même des viandes marinées à griller (façon texane, moutarde, thym, romarin…).

Du monde à la boutique !

Depuis qu'elle a ouvert son magasin dans le bourg de Saint-Gervais-en-Vallière, la clientèle de Laura est au rendez-vous. 90 % des produits de la ferme sont vendus sur place dans la boutique. La proximité de Beaune et son potentiel touristique est un atout indéniable. Le village compte un restaurant étoilé qui attire du monde ainsi qu'un gîte qui fait de la publicité à la ferme. Laura participe à des foires le week-end.

En mai dernier, l'EARL avait organisé une porte ouverte qui a eu la visite de 400 personnes sur un week-end ! Des clients ou futurs clients intéressés et conquis par la qualité de l'élevage et des produits de la famille Bigot.

EARL Agriporc
8 rue de Lauchère - Chaublanc
71350 Saint-Gervais-en-Vallière
Tél. 09.81.60.62.82 - 06.50.57.83.57
earlagriporc@gmail.com
www.earlagriporc.fr

Grillades de porc
façon chinoise

4 personnes — 12 minutes

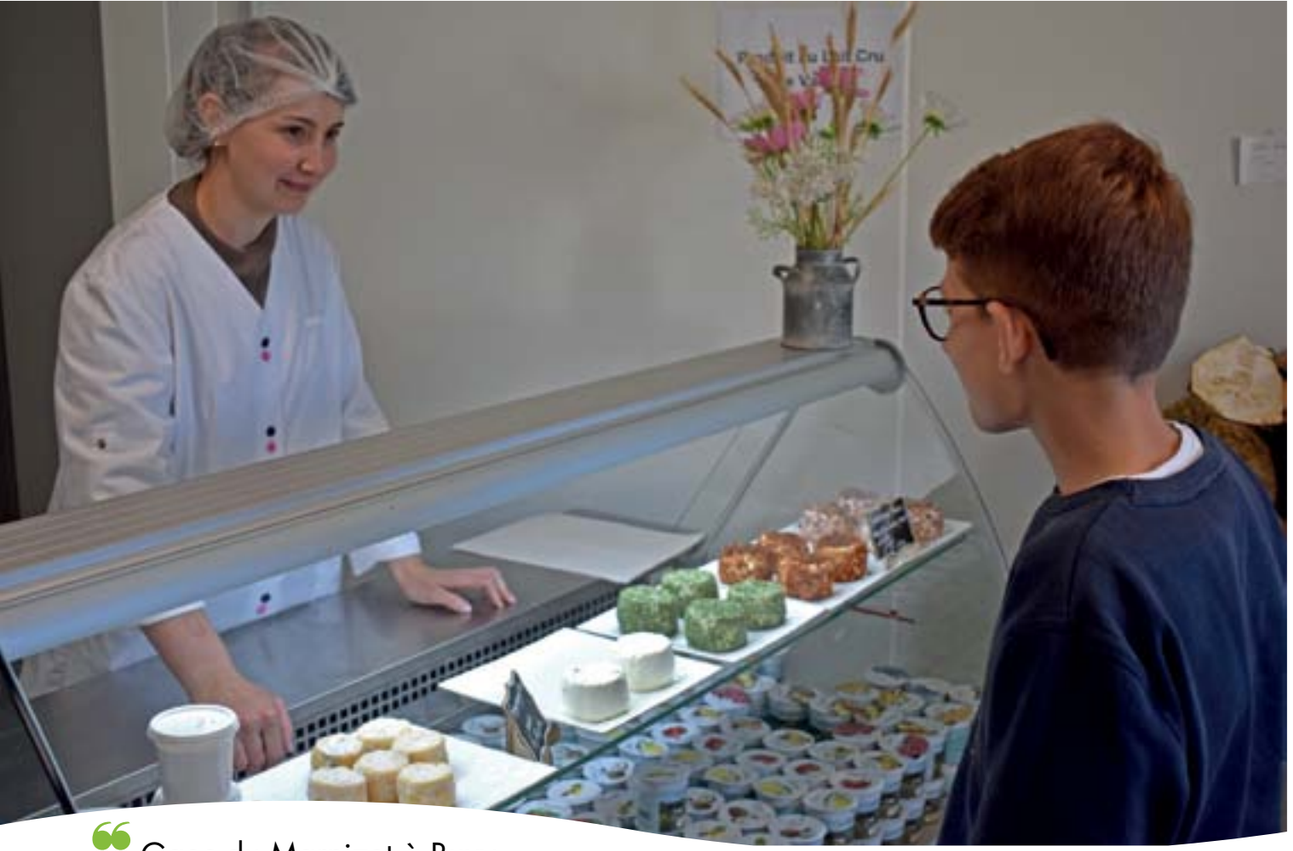
Ingrédients

- 4 grillades dans l'échine
- 1 poivron
- 3 c. à soupe de sauce Hoisin
- 2 c. à café de cumin en poudre
- 2 c. à café de poivre de Sechouan en grains
- Piment de Cayenne • Riz basmati • Sel

Préparation

Faire cuire du riz basmati à l'eau salée avec 1 cuillerée à café de poivre de Séchouan en grains et le poivron coupé en lanières.
Étaler la sauce Hoisin sur les deux faces des grillades, parsemer de poivre de Sechouan et de poudre de cumin, saupoudrer d'un peu de piment de Cayenne.
Griller la viande au barbecue ou au gril du four.
Servir les grillades sur le riz au poivron.
Accompagner d'une salade d'avocats à l'ail et au citron.

Vin conseillé Un rully rouge.



“ Gaec du Marnizot à Buxy

En direct du producteur au consommateur ”

Rien de tel pour le consommateur que de se procurer ses produits alimentaires en direct chez le producteur. C’est ce que propose depuis le mois de février dernier le Gaec de Marnizot dans son tout nouveau point de vente.

Sur la route menant de Chalon à Buxy, il est conseillé de faire une halte, forcément gourmande, au hameau “le Marnizot”. C’est à cet endroit précis qu’est installé le Gaec. Avec, à sa tête, Dominique Prost, associé à ses deux filles, Delphine et Séverine. Auxquels il convient d’ajouter une autre sœur, Pauline, salariée, et leur frère, Damien, aide familial. Ils ne sont pas trop de cinq pour gérer au mieux une exploitation de 116 hectares. Car c’est la corne d’abondance en terme de productions.

Au plus près des clients

Il s’agit, en effet, de s’occuper de 120 vaches laitières de race montbéliarde. Qu’il faut traire deux fois par jour. L’autre partie importante de l’exploitation prend la forme de maraîchage avec tous les légumes de saison à l’image des tomates, des salades, des carottes, des choux, des choux-fleurs, des radis et autres poireaux. Déjà très présent sur les marchés locaux, le Gaec du Marnizot a souhaité proposer à son habituelle clientèle de venir se servir directement sur l’exploitation. Avec, en conséquence, la création d’un point de vente ouvert depuis le mois de février dernier. En dehors des légumes, il est possible de trouver une grande variété de produits laitiers transformés sur place.

Sucré et salé

À commencer par les yaourts. Qu’ils soient nature, aromatisés (à la vanille, à la fraise, à la framboise, au citron et à la noix de coco) ou brassés (à l’ananas, à la cerise, à l’abricot, à la myrtille et aux fruits exotiques). Sans oublier les crèmes dessert à la vanille, au chocolat et au caramel, ainsi que les fromages blancs en faisselle. Côté salé, on citera bien évidemment le fromage crémeux ainsi que les fromages, nature ou aromatisés (échalotes, tomates séchées, ail et fines herbes). Mais aussi les très appréciés beurre et crème. Des produits qu’il est possible de trouver dans le point de vente le mercredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h, le vendredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h 30 ainsi que le samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h. « *Nous souhaitons, à travers les circuits courts, valoriser au mieux des produits de qualité. D’autant plus que les consommateurs sont de plus en plus soucieux de connaître la provenance de ce qu’ils mangent* ».

Gaec du Marnizot
Le Marnizot
71390 Buxy
Tél. 03.85.92.03.15 - 06.86.93.24.74
gaec-du-marnizot@orange.fr

Tarte au potiron

à la cannelle

6 personnes — 40 minutes

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 500 g de potiron
- 2 oranges
- 80 g de cassonade
- 25 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 2 bâtons de cannelle
- 1 pincée de gingembre en poudre

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.
Peler la tranche de potiron et la tailler en cubes.
Presser les deux oranges.
Dans une casserole, déposer les cubes de potiron.
Verser le jus d’orange et le sucre.
Laisser compoter à feu moyen environ 15 minutes.
Chauffer à feu vif encore 5 minutes pour éliminer un éventuel surplus de liquide. Laisser tiédir.
Dans un saladier, battre les œufs en omelette puis ajouter la crème, la cannelle en poudre et le gingembre. Ajouter la compote de potiron. Bien mélanger.
Déposer la pâte dans un plat à tarte.
Y répartir l’appareil au potiron. Lisser à la spatule.
Décorer avec les bâtons de cannelle.
Cuire au four 25 minutes à 180 °C.
Servir chaud, tiède ou froid.
En option : accompagner d’un nuage de chantilly.

Vin conseillé Un crémant de bourgogne rosé.

Entrecôte béarnaise et vin rouge.

© BIVB/ Image & Associés

FRAIS D'ICI
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

MANGEZ FRAIS
ACHETEZ LOCAL

Bienvenue à Beaune

80%

DES PRODUITS VIENNENT D'ICI ET DE NOTRE RÉGION

D'ici :
- Une zone à moins de 50 km du magasin
- Un patrimoine culinaire
- Une culture

De notre région :

NOS ENGAGEMENTS

LA PROXIMITÉ — LE PARTAGE — LE PRIX JUSTE — LE GOÛT

NOTRE AMBITION

Redonner du sens à la consommation alimentaire en valorisant notre région, ses produits et ses hommes.

NOTRE CONCEPT

Un modèle privilégiant les circuits courts avec moins d'intermédiaires :

- Vous proposer un panier complet du quotidien composé de produits frais & locaux
- Des producteurs identifiés et des produits tracés
- Notre région au cœur de l'offre produits
- Et toute l'année : des animations, rencontres producteurs, dégustations et bons plans en magasin !

ENSEMBLE, REDÉCOUVRONS LES PRODUITS DE NOTRE RÉGION ET MANGEONS FRAIS & LOCAL AU QUOTIDIEN !

FRAIS D'ICI — Route de Seurre - 21200 Beaune - **03 80 24 79 89** à côté du Gamm vert

Gaec Bouchot-Farjaud à Vendenesse-lès-Charolles

« Éleveurs, producteurs et livreurs »

Le Gaec Bouchot-Farjaud est né d'une amitié débutée sur les bancs du lycée agricole pendant les années BTS. Jean-Marc Bouchot et Alexandre Farjaud ont donc créé leur Gaec en 2005, au cœur du Charolais, à Vendenesse-lès-Charolles.
Depuis près de 15 ans, le bien-être de leurs bêtes et la satisfaction de leurs clients sont leur ligne de conduite.

Jean-Marc Bouchot a d'abord repris pendant cinq ans l'exploitation familiale avec sa mère. Mais à l'heure de la retraite de cette dernière, « *je me suis mis à la recherche d'un associé et j'ai rapidement proposé à Alexandre* », se souvient-il aujourd'hui.
Les deux jeunes hommes poursuivent alors l'élevage bovin allaitant. Implanté au cœur du Charolais, l'emplacement est idéal ! Sur les 160 ha, 45 ha sont dédiés à la culture de céréales pour nourrir le troupeau.
Ce cheptel, qu'ils avaient rapidement doublé au début de leur collaboration, compte actuellement 120 mères et a été complété en 2008 par un troupeau de moutons charollais.
C'est cette même année que les deux associés se lancent dans la vente directe. « *Cela a commencé par le cercle familial et progressivement le réseau s'est étoffé,* explique Jean-Marc Bouchot. *Mais toujours par le biais du bouche à oreille. Nous n'avons jamais eu besoin de faire de publicité !* ».

Livraison en direct

Désormais, une vingtaine de génisses sont dédiées chaque année à la vente directe. « *Nous abattons nos bêtes à Paray-le-Monial, puis, dans la prestation proposée par l'atelier de découpe, nous prenons l'option location d'un véhicule réfrigéré* », relate Jean-Marc Bouchot.
Ainsi, vingt fois par an, les associés livrent directement le fruit de leur travail à leurs clients : « *ce contact est primordial pour avoir le retour des consommateurs* », intervient Alexandre Farjaud.
« *Nous proposons des colis de 5, 7 ou 10 kg selon trois formules, dont la demande varie en fonction des saisons* », détaille-t-il. Trois formules : classique, transformé ou supérieur, selon le type de morceaux qui les composent. Les demi agneaux sont également disponibles en vente directe, de même que toute une gamme de rillettes et de saucissons de bœuf.

Le secret de la réussite

Tous ces produits sont aussi disponibles au magasin de producteurs "Le pré d'union", ouvert en avril dernier à Vendenesse-lès-Charolles, et qui regroupe sept exploitants différents. « *Les gens viennent de loin,* constate agréablement surpris Jean-Marc Bouchot, *nous ne touchons pas que les locaux* ».
Ce contact direct avec les clients, via cette fois la vente au détail, est là aussi très précieux pour les deux associés. Il faut dire que les retours sont positifs et réguliers. « *Quand les clients vous envoient un message le dimanche pour vous remercier pour le morceau de viande qu'ils viennent de manger, c'est particulièrement motivant* ». Les deux associés savent que leur meilleur porte-parole est un client satisfait, ils ont trouvé là le secret de la réussite.

Gaec Bouchot-Farjaud
Lieu-dit Bierre
71120 Vendenesse-lès-Charolles
Tél. 03.85.24.01.44 - 06.74.68.95.88
bouchot.jean-marc@neuf.fr

Émincé de bœuf
au pesto

4 personnes — 5 minutes

Ingrédients

- 650 g de rumsteck de bœuf
- 200 g de pousses d'épinards
- 2 c. à soupe de pesto
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Laver et sécher les pousses d'épinards.
Couper le rumsteck en petites tranches fines et régulières.
Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et saisir les petites tranches de bœuf.
Saler, poivrer et laisser colorer 3 minutes à feu vif en remuant.
Lorsque la viande est cuite mais encore saignante, ajouter le pesto, mélanger puis répartir les lamelles de bœuf bien chaudes sur les pousses d'épinards.
Déguster.

Vin conseillé — Un mercurey rouge.

“ L’abeille Pélagie à Chevagny-sur-Guye

Le miel dans tous ses états ”

Fruit d’une mure réflexion, l’installation de Camille David à Chevagny-sur-Guye symbolise la volonté de proposer des miels de qualité alliée à une vraie éthique de travail.

À 27 ans, Camille David est une jeune femme visiblement épanouie. Guidée par ses passions et ses convictions, elle a décidé de s’installer à Chevagny-sur-Guye pour vivre pleinement son métier d’apicultrice. Un choix qui n’allait pas forcément de soi lorsque l’on déroule son parcours personnel et professionnel. Native du Val d’Oise, elle rejoint l’Auvergne à tout juste quinze ans pour effectuer des études en communication graphique. « *Mais je n’avais pas envie d’un travail de bureau* ». Dès lors, elle part en Normandie pour passer un BPREA en élevage équin. Passionnée d’équitation, elle acquiert Pélagie, un poney français de selle. « *Je suis ensuite allé à Reims pour réfléchir à mon futur projet professionnel. Pendant ce temps, ma grand-mère, qui avait cinq ruches, voulait s’en séparer. Je les ai récupérées.* » Alors qu’elle passe deux mois à Saint-Bonnet chez sa tante, Camille David tombe sous le charme. « *Ce fut l’occasion de découvrir et d’apprécier la région. J’ai eu un vrai coup de cœur* ».

Mure réflexion

Quant à son futur professionnel, plus de doute, il passera par l’apiculture. « *J’ai découvert qu’il y avait une formation dans l’Isère* ». Elle suit alors cette formation de six mois. Puis se rend dans le Vercors pour un stage et en Savoie pour travailler. De retour en Saône-et-Loire, elle s’installe dans une fermette à Chevagny-sur-Guye. Rapidement, elle se dote de nouvelles ruches et de matériel tout en faisant de précieuses rencontres auprès de deux références de l’apiculture départementale. À commencer par Gilbert Bontemps « *qui cherchait un employé saisonnier. J’ai travaillé pour lui pendant deux ans. Il m’a aidée à me lancer* ».

Mais aussi Hervé Berthot de La Frette. « *J’ai beaucoup appris à ses côtés* ».

Saveurs exquises

Le moment est venu de se lancer et de créer L’abeille Pélagie le 29 novembre 2018. L’idée est aussi bien de vendre des essaims que de produire du miel. Ou plutôt des miels à l’image, par exemple, de l’acacia, d’une grande douceur, du toutes fleurs (issus des ruches de l’exploitation), du châtaignier du Morvan, ou encore du tilleul et du sapin, ces derniers étant produits par ses ruches installées… dans le Jura. « *Ma première année a surtout été consacrée à la production. Maintenant, je vais développer la commercialisation. Je participe déjà à plusieurs événements, des rendez-vous médiévaux et des marchés. Je suis également présente dans des magasins de producteurs et des épiceries. Je pense organiser une grande journée portes ouvertes* ». L’idéal pour faire déguster et apprécier des miels à la saveur inimitable.

L’abeille Pélagie
Le Bouchet
71220 Chevagny-sur-Guye
Tél. 06.84.78.39.19
labeille.pelagie@hotmail.com

Brick chèvre et miel

4 personnes — 30 minutes

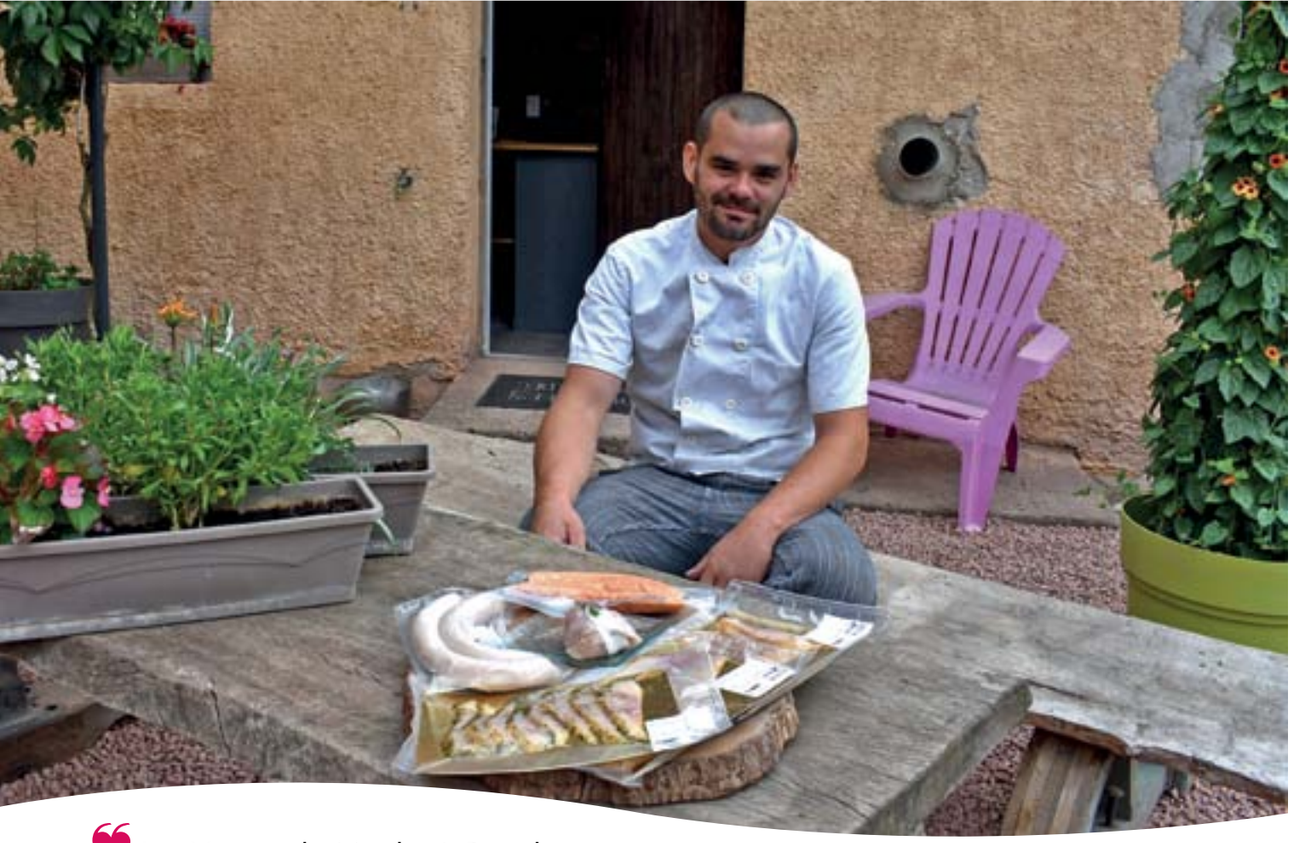
Ingrédients

- 4 feuilles de brick
- 150 g de chèvre frais
- 8 c à café de miel
- Quelques brins de thym frais
- 3 c à soupe d’huile d’olive

Préparation

Couper chaque feuille de brick en deux.
Plier chaque demi feuille de brick en deux dans la longueur, de manière à obtenir une longue bande.
À l’une des extrémités, déposer 1 belle cuillerée de fromage de chèvre. Arroser de miel et parsemer de thym frais.
Replier la bande de feuille de brick en triangles, en partant du coin où se situe le fromage de chèvre, de manière à former un samoussa.
Veiller à bien refermer les bricks.
Faire de même avec les autres feuilles de brick.
Disposer les bricks chèvre miel sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.
Badigeonner d’huile d’olive et enfourner à 180 °C pendant environ 15 minutes, jusqu’à ce que les bricks soient dorées.
Servir les bricks chèvre-miel avec une salade.

Vin conseillé — Un saint véran.



“ Les Viviers du Moulin à Beaubery

Les poissons au four et au moulin ”

L’ancien moulin du joli village de Beaubery accueille depuis bientôt trois ans un atelier de transformation particulièrement atypique dans le Charolais : celui de produits élaborés à base de poissons d’eau douce 100 % français.

Bastien Marizy aime aller là où l’on ne l’attend pas. C’est donc tout naturellement que ce fils de gendarme et d’assistante maternelle s’est formé à la pisciculture et qu’il a ouvert un atelier de transformation de poissons d’eau douce en plein cœur du Charolais…
Depuis plus de deux ans, Les Viviers du Moulin commercialisent ainsi tout une gamme de produits élaborés à base de poissons frais et fumés.

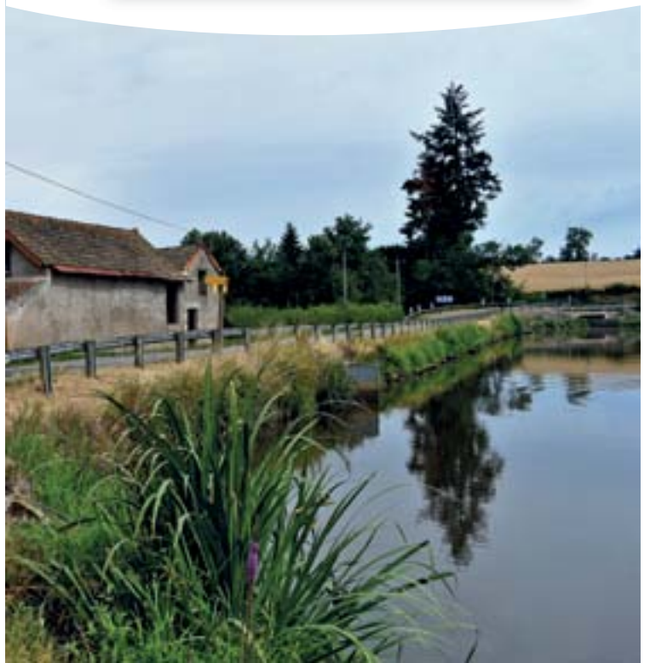
Le droit d’eau du moulin

À l’issue de son bac pro en aquaculture, Bastien Marizy part en apprentissage dans le Vercors. Il trouve là-bas un patron jeune et dynamique qui gère ses truites depuis l’élevage jusqu’à la vente, en passant par la transformation. Bastien Marizy y reste finalement sept ans. Sept ans au cours desquels il apprend donc à tout faire. L’envie de revenir en famille dans la région natale se manifeste. Il finit par trouver cet ancien moulin en contrebas de Beaubery, vieux de plus de 250 ans et bénéficiant d’un droit d’eau. La petite famille y prend ses quartiers et Bastien débute son activité.
Il se fournit en poissons frais d’eau douce « *le plus possible en local* » auprès de différents éleveurs et pêcheurs professionnels. La truite est celle qui arrive du plus loin, c’est-à-dire de l’élevage bio du Vercors…
Poissons frais, fumés, Bastien ne s’en tient pas qu’à ces seuls produits de base. Il propose rapidement tout une gamme de produits transformés. Des plus classiques : aspics, terrines, rillettes ; aux plus originaux : boudins blancs, knacks, pâtés en croûte. Certaines de ces recettes ont été élaborées « *avec la complicité d’un ami boucher-charcutier* ». D’autres sont le fruit des envies et des idées du jeune transformateur.

Au fil de l’eau et des envies

Les poissons sont les grands classiques des eaux douces : truite arc-en-ciel et fario, carpe, brochet, etc. Et des moins habituels comme le silure à « *la chair très ferme, très blanche, avec peu d’arêtes, très intéressante à travailler* ». Le poisson-chat n’échappe pas non plus aux essais de Bastien…
À ses débuts, Bastien Marizy a lancé la commercialisation essentiellement via des marchés, à hauteur de six par semaine. Puis la qualité de ses produits commençant à être connue, la vente via des magasins de produteurs et des grandes surfaces s’est progressivement développée, tout comme celle auprès de restaurateurs du secteur. Il propose aussi de la vente directe au moulin.
La gamme actuelle représente plus d’une trentaine de produits différents qui évoluent au fil des saisons, des arrivages, des envies, des idées. Et des idées, le jeune homme –qui aime aller là où personne ne va– n’en manque pas…

Les Viviers du Moulin
Lieu dit le Moulin
71220 Beaubery
Tél. 06.86.31.27.26
lesviviersdumoulin@gmail.com
www.lesviviersdumoulin.fr



Pavé de truite
aux deux tomates et à la graine de sésame

4 personnes — 5 minutes

Ingrédients

- 4 pavés de truite
- 16 tomates cerise
- 4 tomates vertes
- Graines de sésame
- Vinaigre de cidre
- Huile de tournesol
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Cerfeuil

Préparation

Poêler les pavés de truite 2 minutes sur la première face, dans une poêle antiadhésive avec une pincée de fleur de sel et 2 c. à soupe d’huile.
Les retourner délicatement sur l’autre face, y ajouter les tomates vertes en quartiers et les tomates cerise entières.
Laisser cuire 2 minutes, ajouter les graines de sésame et une c. à café de vinaigre de cidre, et poursuivre la cuisson pendant une minute.
Poivrer, corriger l’assaisonnement.
Servir aussitôt avec quelques pluches de cerfeuil.

Vin conseillé — Un pouilly-fuissé.

“ La ferme des Blancs à Colombier-en-Brionnais

Tout est bon dans le cochon de plein air ”

Au cœur du Charolais-Brionnais, les porcs de la famille Malatier naissent et grandissent en plein air. Aujourd'hui, à la ferme des Blancs on élève, transforme et vend en direct toute la production. Un gage de qualité reconnu depuis quinze ans désormais.

À la ferme des Blancs tout est organisé pour produire des porcs de qualité.
Tout d'abord les races ont été sélectionnées avec soin, « *nos porcs sont parfaitement bien formés pour ce que l'on veut travailler* », explique Lætitia la fille de la famille en charge du laboratoire de transformation. Ainsi au fil du temps, les croisements entre les races duroc, landrace et large white permettent aujourd'hui de disposer de porcs « *dociles, ni gros, ni grands, mais longs avec de gros jambons* ».
Et ces cochons profitent d'un cadre idéal : d'abord élevés sous la mère pendant quatre semaines, ils vivent ensuite huit semaines dans des loges paillées, leur seul passage "enfermé". Ils retrouvent ensuite l'extérieur pour plusieurs mois.

Extérieur tout confort

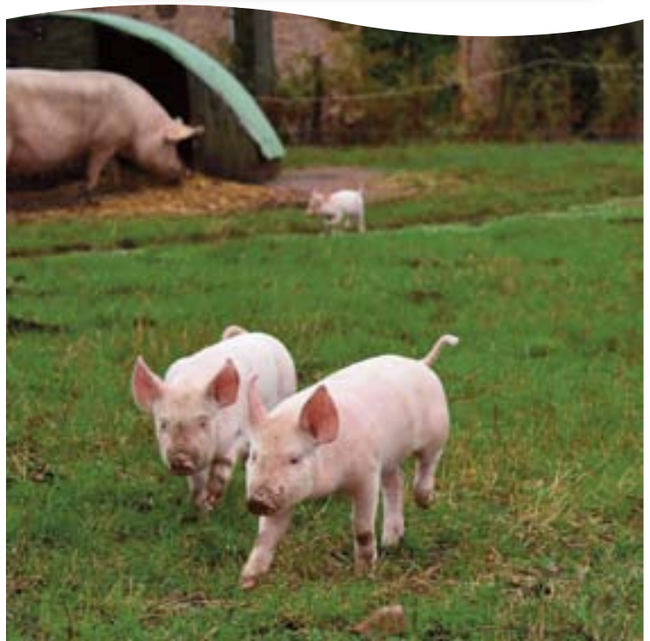
« *Nous abattons une quinzaine de porcs par semaine,* détaille encore Lætitia, *ils ont tous entre neuf et douze mois et font environ 110 kg de carcasse* ».
L'organisation de l'élevage fait que tous les mois naît un nouveau lot de porcelets. « *Nous avons une soixantaine de truies, réparties en bande de six à huit* ». Et on les découvre dans les prairies situées autour de l'exploitation. Chacune bénéficie d'un parc enherbé et d'une cabane où trouver refuge. Chaque parc étant simplement clôturé par un fil électrique, les petits porcelets passent aisément par-dessous et s'accordent ainsi des petites visites aux alentours.
Une fois séparés de leur mère, ils grandiront toujours ensemble. « *Nos porcs ne sont nourris qu'aux céréales. Maïs et blé représentent l'essentiel de leur nourriture* ».

Livraison à domicile

Au final, la viande de porc produite est d'une excellente qualité. « *Nous vendons tout en frais, majoritairement dans notre magasin à la ferme*, mais nous sommes aussi présents dans quelques enseignes du département* ». Les clients, fidèles, ont connu les porcs de la famille Malatier par le bouche à oreille pour la plupart. Désormais, certains passent aussi commande par Internet. « *Nous prévoyons trois à quatre livraisons par an à Paris, Lyon et dans le sud. Nous tenons à rencontrer directement les clients* ».
En plus des morceaux, les produits proposés restent les incontournables saucissons secs, fromages de tête, rillettes, pâtés, mais aussi filet mignon et échine séchés, « *nous proposons aussi du boudin blanc en hiver et toute une gamme de saucisses en été* » dont certaines au curry, aux herbes et piquantes. Les recettes, appréciées des clients, évoluent dans le sens de l'amélioration de nos produits, en particulier, la quantité de sel réduite au minimum réglementaire et notamment, vers la suppression du sel nitrité. La famille Malatier s'est lancée dans la transformation et la vente directe en 2005. Et depuis quinze ans, le succès ne se dément pas.

** ouvert du mardi au samedi 9 h -12 h et 14 h - 19 h et le dimanche 9 h -12 h.*

La ferme des Blancs
Les Blancs
71800 Colombier-en-Brionnais
Tél. 03.85.84.54.32
gaec.malatier@la-ferme-des-blancs.com
www.la-ferme-des-blancs.com



Wok mignon de porc

4 personnes — 40 minutes

Ingrédients

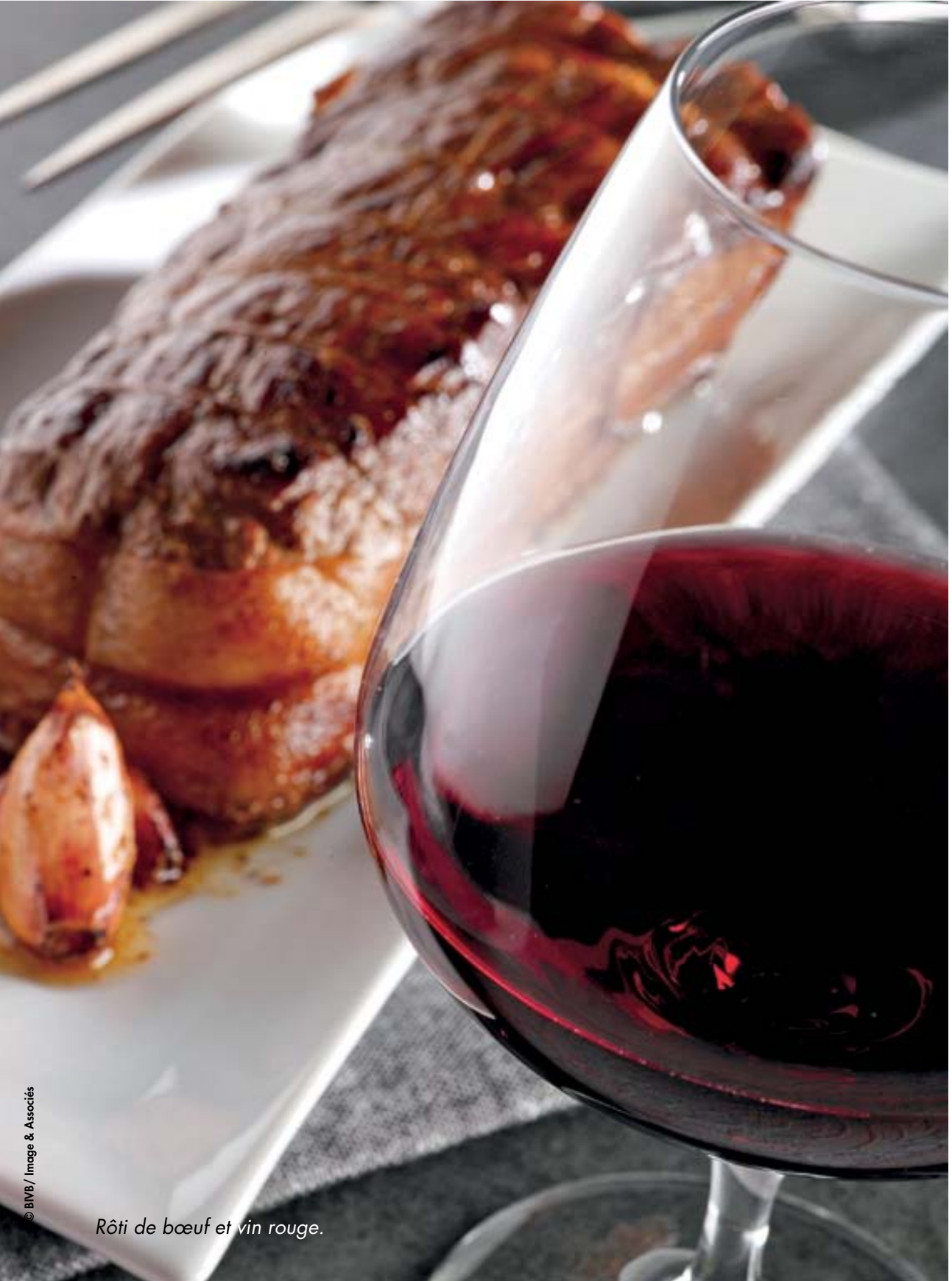
- 600 g de filet mignon
- 450 g de fleurettes de chou-fleur
- 1 oignon jaune
- 1 bouquet de persil plat
- 200 g de quinoa
- 1 boîte de haricots rouges
- 1 c.s de paprika
- Huile
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Faire tremper le quinoa dans un bol d'eau tiède avec le paprika.
Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans un wok, faire blondir l'oignon coupé en rondelles puis revenir la viande émincée.
Ajouter le chou-fleur puis les haricots rouges égouttés et le quinoa avec son eau de trempage.
Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter 10 minutes.
Servir le wok mignon parsemé de persil plat.

Alternative viande
Le filet mignon peut être remplacé par du filet ou de la grillade.

Vin conseillé Un moulin-à-vent.



Rôti de bœuf et vin rouge.

© BIVB/ Image & Associés

LA VISITE
LA TABLE
LA DÉGUSTATION
LA BOUTIQUE
AIRE DE JEUX
SENTIER DE RANDONNÉE

LA MAISON DU CHAROLAIS

LA BOUTIQUE

Idées cadeaux

PANIERS GOURMANDS

Composition sur mesure

Gardez un bon souvenir de votre passage à la Maison du Charolais !

Vous trouverez dans la boutique plus de 700 références à offrir ou pour se faire plaisir : souvenir à l'effigie du Charolais, produits locaux et spécialités régionales, vins, jeux et jouets pour les enfants, librairie, artisanat d'art…

Nous proposons une gamme de produits de grande qualité "*Charolais dans l'Assiette*" fabriquée artisanalement à partir de viande de bœuf charolaise. La viande utilisée dans toutes les préparations provient d'animaux élevés dans les prairies du Charolais-Brionnais ou de Bourgogne. Les recettes proposées plairont à toutes les papilles grâce à l'association de saveurs traditionnelles et audacieuses.

Charolais dans l'assiette

saône-et-loire LE DÉPARTEMENT

Le Musée

Une visite ludique et interactive à la découverte du monde de l'élevage, des qualités bouchères de la race, de la traçabilité et la géologie du territoire. Superbe point de vue sur les bocages. Prolongez l'expérience autour d'une dégustation commentée de viande charolaise.

43 route de Mâcon - RCEA sortie 12 - 71120 CHAROLLES

Tél. 03.85.88.04.00

Horaires d'ouverture : 7 jours sur 7*

10 h - 18 h du 1er mars au 31 octobre – 11 h - 17 h du 2 novembre au 28 février

*** Fermeture annuelle le 1er novembre et du 25 décembre à début janvier**

www.maison-charolais.com - Retrouvez-nous sur

“ Domaine Nadine Ferrand à Charnay-lès-Mâcon

Le vin chic et féminin ”

Si la vigne et le vin sont depuis plusieurs générations dans la famille Ferrand, c’est Nadine qui a initié la vente directe de vins en bouteilles dès les années 2000. Aujourd’hui accompagnée par Marine, la mère et la fille sont deux passionnées, ce qui se traduit par une attention dans les moindres détails.

À partir des années 2000, le domaine Ferrand situé à Charnay-lès-Mâcon a pris une toute autre direction. Si jusqu’à présent l’intégralité de la production était revendue au négoce, Nadine décide de se lancer dans la vente en bouteille.

Une nouvelle histoire

Cette motivation de Nadine, la maman, va au fil des années se transmettre à l’une de ses filles Marine. Celle-ci a fait des études de commerce et a travaillé aux États-Unis. Passionnée par le marketing et la communication, elle collabore une première fois avec sa mère pour unifier les étiquettes des bouteilles de Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Mâcon Solutré-Pouilly, Mâcon blanc, Crémant de Bourgogne. « *Les étiquettes sont nées au fur et à mesure de la mise en place des références*, explique la jeune femme, *si bien qu’au bout de quelques temps, chaque bouteille avait un design spécifique, sans aucun lien avec les autres* ». Marine harmonise tout cela en partant sur une thématique noire et or « *tout simplement parce que c’est très chic* ».

Cette signature va se décliner ensuite dans l’ambiance du nouveau caveau lorsque les bâtiments s’agrandissent en 2018.

« *Même si mes grands-parents paternels étaient viticulteurs, nous n’avions pas la tradition familiale d’un domaine à perpétuer coûte que coûte, nous avons donc pu partir sur quelque chose qui nous correspondait vraiment, à la fois moderne et féminin* ».

Dans les moindres détails

Cet état d’esprit se retrouve à chaque étape de leur travail : « *que ce soit dans les vignes ou à la cave, ma mère se montre très exigeante sur le travail fourni. Nous voulons être sûres de la qualité de nos vins, certifiés qualité HVE niveau 3 (le plus haut niveau en Europe), et nous ne laissons rien au hasard* ». La mère et sa fille, désormais salariée au domaine, cultivent en plus un respect du client et une disponibilité maximale, « *le caveau nous permet de recevoir les clients du lundi au samedi de 8 h à 19 h, les dimanches et les jours fériés étant sur réservation* ».

Et ce caveau, très soigné, attire de plus en plus de clients. « *Nous commercialisons 30 % de notre production à l’export, 40 % aux professionnels, cavistes, restaurateurs, etc., 30 % aux particuliers* ». Un dernier chiffre qui ne cesse de progresser.

« *Comme j’affectionne tout ce qui est communication, nous sommes aussi très présentes sur les réseaux sociaux* ». Ainsi, même si elle est en plein travail dans les vignes, Marine n’hésite pas à s’arrêter pour prendre une photo et la poster sur les réseaux .« *Vous êtes partout ! nous disent nos clients* ». Mère et fille ont surtout envie de faire savoir qu’elles aiment leur travail, un travail bien fait.

Domaine Nadine Ferrand
51 chemin du Voisinet
71850 Charnay-lès-Mâcon
Tél. 06.09.05.19.74
06.46.50.70.68
ferrand.nadine@wanadoo.fr
www.ferrand-pouilly-fuisse.com

Soufflé au jambon
et au fromage

4 personnes — 20 minutes

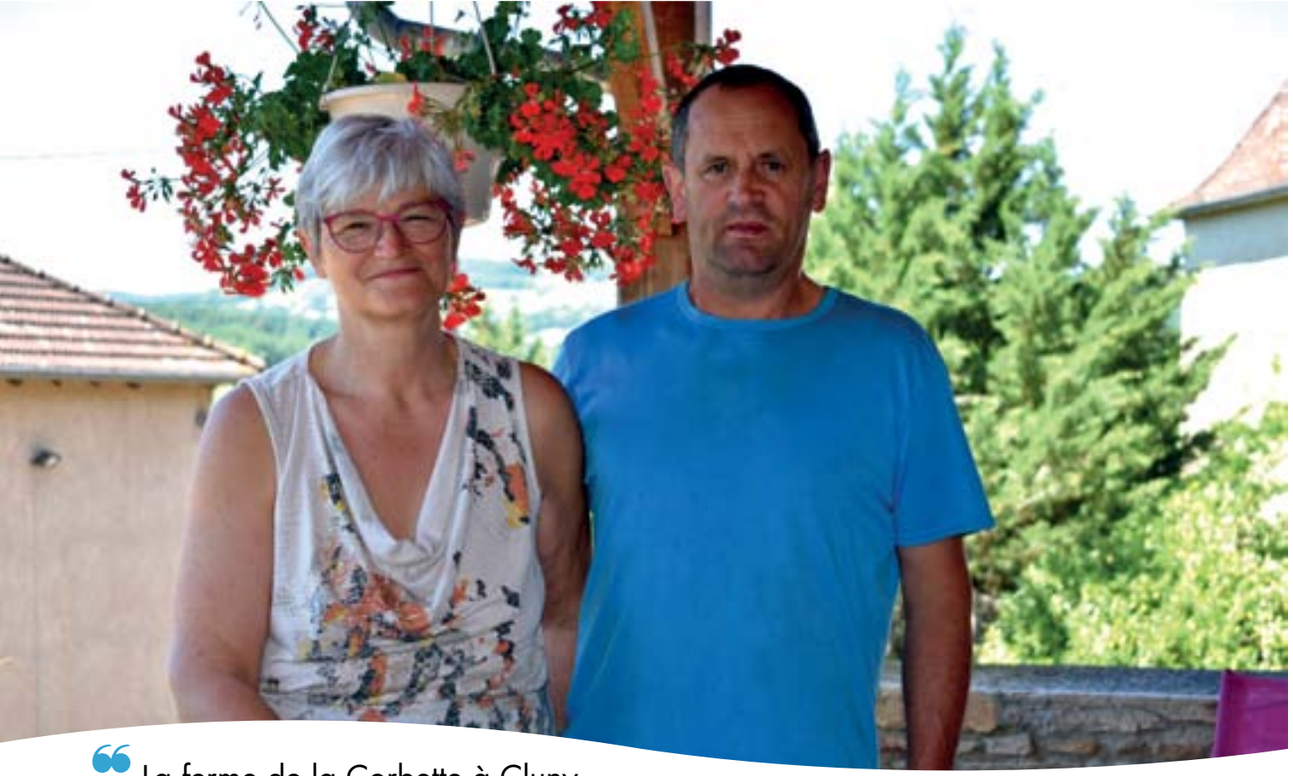
Ingrédients

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 5 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 125 g de jambon
- 40 cl de lait
- Sel
- Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).
Faire fondre le beurre dans une casserole.
Y délayer la farine, mouiller avec le lait et laisser cuire quelques minutes en remuant.
Assaisonner et incorporer hors du feu les jaunes d’œufs, le fromage râpé et le jambon haché très finement.
Battre les blancs en neige bien fermes et les incorporer à votre préparation tiédie.
Beurrer un moule à soufflé, y verser l’appareil et faire cuire au four (180 °C) 30 minutes.
Servir à la sortie du four.

Vin conseillé Un pouilly-fuissé.



“ La ferme de la Corbette à Cluny

Des produits comme ils aiment”

Du côté de Cluny, une ferme propose le gîte et le couvert par l’intermédiaire de ses chambres et de sa table d’hôtes. On peut y déguster la viande et les terrines issues de l’élevage bio de vaches charolaises et salers. Production qu’Édith et Bruno Janin, les propriétaires, vendent également via d’autres circuits.

Les convives de la table d’hôtes de la ferme de la Corbette sont les heureux privilégiés de la dégustation des produits maison. À la première place desquels, les viandes charolaises et salers issues de l’élevage. Bruno Janin produit en effet ces deux races qu’il conduit en bio depuis dix ans. Il a succédé à son père, qui avait lui-même succédé au sien…

L’histoire de la ferme de la Corbette, située sur l’une des collines de Cluny, c’est 80 ans de présence, de la vente directe depuis 20 ans et le développement d’une activité agrotourisme avec l’arrivée d’Édith en 2004.

L’élevage fait la qualité

« *Nous sommes les premiers consommateurs de notre viande,* explique Édith Janin. *Ainsi pour le veau, nous privilégions le veau salers ou croisé plus précoce que le charolais. Pour le bœuf, le charolais reste notre viande préférée* ».

Et c’est ainsi qu’au gré des saisons, le couple propose l’une de ses bêtes, bœuf ou veau, en caissette.

« *Nous faisons actuellement quatre à cinq gros bovins et quelques veaux chaque année, mais nous allons développer la vente directe pour en faire un rendez-vous régulier* ».

Aujourd’hui, la vente de ces caissettes de 5 ou 10 kg passe beaucoup par les clients habitués et essentiellement locaux, le bouche à oreille, un peu Facebook, car la qualité produite est connue : « *nous sommes persuadés que ce n’est pas la race mais l’élevage qui fait la qualité d’une viande* ». Et ce, jusqu’au bout, puisque Bruno emmène lui-même ses animaux dans un petit abattoir, qu’il juge « *moins stressant pour eux* ». Deux animaux sont également vendus chaque année par l’intermédiaire d’une Amap (Association pour le maintien de l’agriculture paysanne) de la région parisienne…

Tartinades et pâtés

Édith Janin conserve régulièrement une partie de ces bêtes pour la transformation puisque la ferme de la Corbette propose également des tartinades et du pâté « *100 % bœuf bio, ce qui n’est pas banal* ». La gamme produite compte une demi douzaine de saveurs : pâté de bœuf aux tomates séchées et piment d’Espelette, aux raisins et marc de Bourgogne ou orange et citron, et tartinade escarboeuf, citron et romarin ou piment d’Espelette, etc.

Élaborées par l’Institut charolais, les saveurs sont choisies par Édith « *au gré de mes envies…* ».

Cette gamme de pots est vendue à la ferme, principalement aux personnes résidant dans l’une des chambres d’hôtes, mais aussi par l’intermédiaire d’une boutique de Cluny et de quelques marchés.

Ce système de vente permet « *un retour direct* » du consommateur, « *c’est valorisant, on sait pourquoi on travaille !* »

Ferme de la Corbette
La Corbette
71250 Cluny
Tél. 03.85.31.86.57 - 06.87.61.22.33
ferme@corbette.fr
www.fermedelacorbette.com

Roulades de bœuf

au jambon cru et au fromage

4 personnes — 30 minutes

Ingrédients

- 4 steaks très minces de 100 g chacun
- 4 grandes tranches de jambon cru
- 4 branches de thym frais
- 200 g de comté
- 4 c. à soupe d’huile d’olive
- Sel et poivre.

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6).
Couper le comté en quatre bâtons et aplatir les steaks si besoin à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.
Recouvrir chaque tranche de jambon cru d’un steak et d’un morceau de comté au centre. Saler et poivrer.
Rouler les tranches de jambon crues garnies et les ficeler.
Disposer les rouleaux dans un plat à four. Les arroser d’huile d’olive et les cuire 25 minutes au four.
Servir les roulades de bœuf au jambon cru et au fromage accompagnées, chaudes, d’une purée de carottes, ou froides, d’une salade d’endives.

Vin conseillé Un pouilly-vinzelles.

Jambon persillé et vin rouge.

© BIVB/ Image & Associés

MATOUR

Marché de producteurs locaux

Plaisir des vacances ou rituel de la semaine, venez prendre le temps de découvrir les produits locaux et de vous restaurer dans une ambiance conviviale et musicale.

MATOUR • MAISON DES PATRIMOINES

Chaque lundi dès 18 heures du 13 juillet au 24 août 2020

Organisé par la commune de Matour • www.matour.fr

“ Domaine des Poncetys

Un écrin pour vins et caprins ”

Installé dans un superbe écrin de verdure, à quelques encablures de la célèbre Roche de Solutré, le Domaine des Poncetys mêle harmonieusement ateliers caprin et viticole. Avec, pour particularité, d'être un support pédagogique au lycée Mâcon-Davayé.

Installé au cœur du grand site Solutré-Pouilly-Vergisson, le Domaine des Poncetys accomplit une triple mission. Il est d'abord une véritable unité de production. Mais également un support pédagogique pour la formation des jeunes et des adultes du lycée et du CFPPA de Davayé. « *Les élèves participent à la production sous le regard des onze salariés* » souligne le directeur Sylvain Paturaux. Enfin, il est un lieu d'expérimentation et de production de références au service de la profession agricole en partenariat avec les organismes de recherche et de développement.

Double actif

Logé dans une bâtisse en pierre du 17e siècle, le domaine est composé de deux entités. D'une part un domaine viticole de 15 hectares répartis sur les appellations Saint-Véran (14 hectares), Pouilly-Fuissé (0,30 hectare) et Mâcon-Davayé (0,70 hectare). Avec deux axes forts : le travail en Agriculture Biologique (AB) d'une part, la récolte à maturité et une vinification naturelle d'autre part. « *La grande diversité des levures indigènes présente dans nos chais garantit à chaque millésime une grande complexité aromatique* ». Avec l'ambition d'obtenir l'expression maximale du terroir. « *Nous disposons de sept cuvées parcellaires. Selon les cuvées, nous pouvons aller plus sur le fruit pour certaines, vers davantage de minéralité pour d'autres* ».

Magasins sur site

D'autre part, la Ferme des Poncetys accueille 200 chèvres de race alpine et produit 120.000 litres de lait, ce qui représente environ 200.000 fromages chaque année. « *Nos chèvres sont nourries à partir du printemps avec de l'herbe fraîchement coupée. Le lait cru est ensuite transformé quotidiennement dans notre fromagerie, ce qui vaut à nos produits la dénomination de fromages fermiers. Nos fromages sont très typés, grâce notamment à la nature du lait qui est produit à partir de prairies à caractères calcicoles. Nous avons, comme fromages, aussi bien des Boutons de Culottes que le célèbre Mâconnais, Le Poncetys, La Roche cendrée, des fromages aromatisés voire même de la tomme de chèvre. Nous proposons, en outre, de la viande et des terrines de cabri ainsi que du saucisson de chèvre* ».

À noter, enfin, que ce soit pour le vin ou le fromage, que chaque production dispose de son propre magasin installé sur l'exploitation. À découvrir sans modération.

Ferme et Domaine des Poncetys
Les Poncetys
71960 Davayé
Tél. 03.85.33.56.22
domaineponcetys@free.fr
www.domaine-poncetys.fr

Champignons farcis au Mâconnais

et aux escargots de Bourgogne

4 personnes — 15 minutes

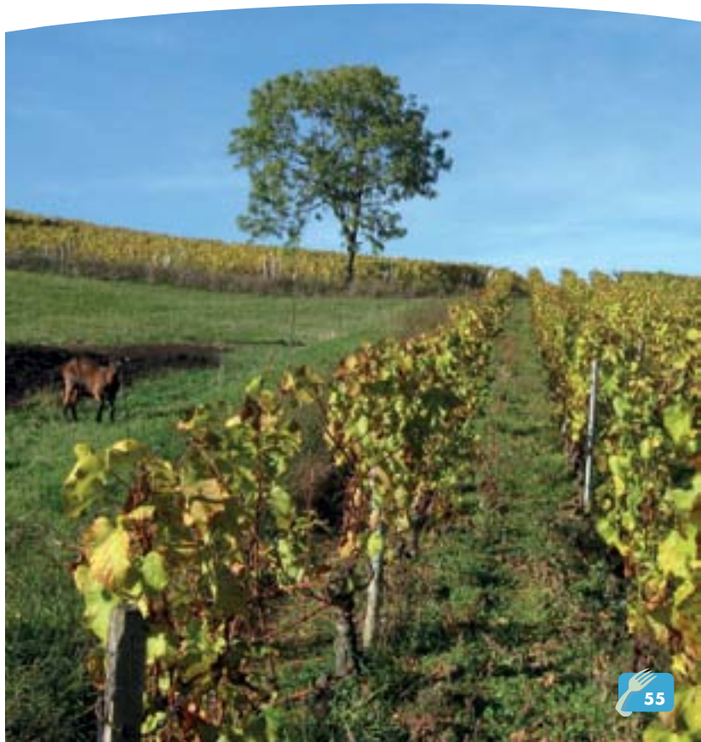
Ingrédients

- 120 g de Mâconnais peu affinés
- 4 gros champignons de Paris
- 4 escargots au beurre d'escargot
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer votre four à 200 °C.
Arracher le pied des champignons, les garnir de cubes de Mâconnais sans sa croûte et d'un escargot avec son beurre d'escargot.
Saler et poivrer légèrement.
Enfourner 10 minutes à 200 °C et dégustez aussitôt.
Ce plat se décline aussi bien en entrée accompagnée d'une salade d'herbes qu'en mise en bouche.

Vin conseillé Un mâcon blanc.



“ Domaine de Loyse à La Chapelle-de-Guinchay

Les vins qui s’invitent à domicile ”

Depuis 50 ans, la famille Ansaldi cultive des vignes du Beaujolais. D’abord le grand-père, immigré italien arrivé à Vauxrenard dans les années 1950, puis le père, Guy, qui s’est installé à La Chapelle-de-Guinchay dans les années 1970, et désormais Cyril… Et sans parler de la relève qui semble assurée par un petit bonhomme de 7 ans…

Chez les Ansaldi, on aime la vigne, le vin et le contact avec les clients. De ce fait, chaque année, des tournées de livraison sont organisées en Savoie, en Belgique, dans le nord de la France et à Paris. « *Tout se passe par le bouche à oreille, nos clients nous restent fidèles même avec le changement de génération* », précise ainsi Aurélie, femme de Cyril et l’une des deux salariés du domaine.

Après l’école de Davayé et son service militaire, Cyril a pris la suite de ses parents en 1997, il a encore agrandi le domaine. Des trois hectares de son grand-père, son père était passé à 23 ha. Lui cultive actuellement 44 ha. « *Nous agrandissons dans des appellations que nous avons déjà, mais parfois aussi sur de nouvelles appellations* ». Ce qui a permis au domaine de proposer au fil du temps une gamme toujours plus riche.

Un beau panachage

Aujourd’hui, le catalogue est riche d’une dizaine d’appellations différentes. « *Ce sont en grande majorité des beaujolais*, détaille Cyril, *beaujolais-villages, beaujolais nouveau, chénas, moulin-à-vent, juliénas, beaujolais blanc, beaujolais rosé et depuis peu saint-amour, mais aussi des bourgognes : du bourgogne blanc et au printemps 2020 des crémants de bourgogne* ».

Tout est ramassé par machine à vendanger, seule la récolte chénas vieille vigne, le juliénas et les raisins de base pour les crémants sont récoltés à la main.

S’il n’y a pas eu de grandes révolutions techniques au fil des générations, la famille a toujours conduit ses vignes en culture raisonnée, ce qui fait que l’ensemble de sa production bénéficie aujourd’hui de la certification HVE (haute valeur environnementale).

Dégustations à domicile

Un tiers de cette production est commercialisée en bouteilles. Une partie de ces 15.000 bouteilles est vendue lors de réunions “à domicile”, sur un principe initié il y a des dizaines d’années par le père de Cyril : « *des clients de Nancy et de Belgique lui avaient proposé d’organiser une vente chez eux en faisant venir leurs amis. Ça n’a fait que grandir au fil du temps* ». Et le concept continue de séduire ces clients et leurs connaissances invitées, « *nous louons une salle et en profitons toujours pour organiser un mâchon avec des produits de chez nous* ».

Le couple produit également un vin blanc liquoreux “Le Califlo”, dont le nom reprend le début des prénoms de leurs trois enfants.

Et il semblerait bien que “Flo” représente l’avenir du domaine. « *J’ai une trilogie*, souligne amusée Aurélie, *mon beau-père, mon mari et mon fils sont des copies conformes : même gabarit, même caractère* », et donc même passion pour les tracteurs et la vigne…

Domaine de Loyse
Le Bel Avenir n° 794
71570 La Chapelle-de-Guinchay
Tél. 03.85.23.17.39
cyril.ansaldi@orange.fr
www.domainedeloyse.com

Saucisson au gène

4 personnes — 10 minutes

Ingrédients

- 1 saucisson à cuire
- 1 bouteille de vin rouge
- 100 g de lardons
- du gène (à récupérer chez un viticulteur pendant les vendanges)

Préparation

Mettre dans une cocotte : une couche de gène, le saucisson, une nouvelle couche de gène par-dessus le saucisson. Mettre le vin rouge. Couvrir d’un couvercle, et porter à petite ébullition pendant 40 min. Filtrer le vin. Faire revenir les lardons, puis les incorporer au vin. Faire réduire à consistance sauce. Accompagner le saucisson au gène de pommes de terre vapeur et d’un peu de beurre.

Vin conseillé Un beaujolais-villages.

© BIVB/ Image & Associés

Tarte Tatin et crémant.

© EARL du Cluselier

BIENVENUE à la ferme

MANGEZ VIVEZ *fermier*

Produits de la ferme, ferme-auberge, gîte, chambre d'hôtes, camping à la ferme, ferme équestre, visite découverte, ferme pédagogique, accueil de camping-cars, location de salle...

Retrouvez la brochure complète dans les offices de tourisme de Saône-et-Loire à la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire ou sur www.bienvenue-a-la-ferme.com

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE SAÔNE-ET-LOIRE

Contact : Solène ROUX
Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire
59, rue du 19 mars 1962 - CS 70610 - 71010 Mâcon Cedex
Tél. 03.85.29.55.20 - Courriel : bienvenuealaferme@sl.chambagri.fr

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 !

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 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 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.

POUR NOS AGRICULTEURS, le DÉPARTEMENT agit !

saône-et-loire LE DÉPARTEMENT

Soucieux de garantir la qualité des repas et de soutenir le développement des circuits alimentaires de proximité, le Département de Saône-et-Loire se mobilise pour introduire des produits locaux et de saison dans l'assiette des collégiens.

Un soutien direct aux agriculteurs et entreprises locales

Pour illustrer cette volonté, le Département a adhéré à Agrilocal, une plateforme de mise en relation simple, gratuite, immédiate et sans intermédiaires entre les acheteurs publics de la restauration collective et les fournisseurs locaux.
En agissant ainsi, le Département permet aux éleveurs, maraîchers, producteurs de fromages et autres agriculteurs Saône-et-Loiriens de valoriser leurs productions et de générer des revenus complémentaires pour leurs exploitations.

AGRI local 71 — JE ME RÉGALE LOCAL !

Plus de renseignements :
agrilocal71.com
saoneetloire71.fr

© Direction de la communication CD71

Retrouvez tous les producteurs qui ont participé aux éditions précédentes

Pour l'Autunois-Morvan

- La Ferme auberge "Les Cheminots" à Monthelon
- La Ferme de Rivault à Autun
- La Ferme de Dront à Anost
- La Ferme de Roussillon à Roussillon-en-Morvan
- Le Domaine du Petit Corfeuil à La Tagnière
- Le Gaec des Grands Genêts à Dettey
- Le Moulin à La Petite-Verrière
- Le Domaine du Petit Corfeuil à La Tagnière
- L'Escargot morvandiau à Barnay-Dessus
- Le Gaec Vailleau-Gauthier à Charmoy
- La Ferme de la Noue à Antully
- Le Gaec Joly à Monthelon
- Le Gaec des Roies à Charbonnat
- François de Guélis à Brion
- Earl de la Chèvrerie des Terres chaudes à La Boulaye
- Isabelle et Paul Copret à Saint-Eugène
- La Ferme apicole de Fougerette à Étang-sur-Arroux
- Gilles Labry à Saisy

Pour la Bresse bourguignonne

- La Paulée à Saint-Didier-en-Bresse
- La Ferme Lou Metché à Saint-Bonnet-en-Bresse
- La Ferme de ma grand-mère à Jouvençon
- La Ferme auberge de La Bonardière à Bouhans
- La Ferme du Moulin de Montjay à Ménetreuil
- La Ferme du Château à Champagnat et Chevreaux
- Le Jardinier Glacier (Sorbiop) à Saint-Étienne-en-Bresse
- Les Planches à Saint-Germain-du-Plain
- Philippe Bon à Saint-Martin-en-Bresse
- Le Gaec Laurency à Saint-Usuge
- Le Potager du maraîcher à Branges
- Macarons de Sainte-Croix à Sainte-Croix
- La Bressane à Varennes-Saint-Sauveur
- La Ferme du Petit Velard à Serrigny-en-Bresse
- La basse-cour de Caro à Baudrières
- La Ferme du Grand-Biolay à Romenay
- Le Gaec du Pays Neuf à Fretterans

Pour le Chalonnais

- La Cave de Genouilly à Genouilly
- La Chèvre de Russilly à Givry
- La Chèvrerie des Filletières à Chenôves
- La Ferme de Lessu à Gergy
- La Bergerie Les Sonnailles à Sainte-Hélène
- Le Domaine de l'Écette, Vincent Daux à Rully
- Le Domaine Goubard à Saint-Désert
- Les Délices de nos Campagnes à Châtenoy-le-Royal
- Le Caveau Divin à Mercurey
- La Maison Vitteaut-Alberty à Rully
- Florian Curtil à Saint-Boil
- Le Grand Monetois à Écuisses
- La Miellerie de la Natouze à Boyer
- David Camus à Fontaines
- Le Gaec du Moulin Brûlé à Fragnes-la-Loyère
- Sylvain Miserere à Lessard-le-National
- Le Gaec des Murgers à Saint-Désert

Pour le Charollais-Brionnais

- La Ferme des Blancs à Colombier-en-Brionnais
- La Ferme de Saint-Vallier à Saint-Vallier
- La Ferme auberge de Chamoge à Baron
- La Ferme du Montot à Oudry
- La Maison du Charolais à Charolles
- L'Escargot Brionnais à Briant
- Le Safran de Sainte-Foy à Sainte-Foy
- L'Earl de la Colombe à Chassigny-sous-Dun
- La Ferme Bichet à Génelard
- Le Pôle ovin de Charolles
- La Ferme des Bien Vivants à Champlecy
- Kura de Bourgogne à Poisson
- Le Monde à Ludo à Oudry
- La Ferme de Saint-Denis à Bourbon-Lancy
- Le Gaec Mathieu-Chevalier à Saint-Vincent-Bragny
- La ferme-auberge des Collines à Amanzé

Pour le Mâconnais - Beaujolais

- Hélène et Jacques Duthel à La Chapelle-de-Guinchay
- La cave des Grands Crus Blancs à Vinzelles
- La Chèvrerie de la Trufière à Chissey-lès-Mâcon
- La Ferme de l'Apicerf à Cluny
- La Ferme de la Mère Boitier à Tramayes
- Le Château Portier et le domaine du Moulin-à-Vent à Romanèche-Thorins
- Le Domaine Michel à Clessé
- Le Domaine des Ballifays à Germolles-sur-Grosne
- Le Domaine de Monterrain à Serrières
- Le Hameau Dubœuf à Romanèche-Thorins
- Parfums de Terroir à Taizé
- Domaine La Pascerette des Vignes à Sologny
- La Ferme du Mont Rouge à Blanot
- Les Saveurs mâconnaises à Fleurville
- Le Domaine de Quintefeuille à Lugny
- Le Domaine des Ravinets à Saint-Amour-Bellevue
- La Maison Jacoulot à Romanèche-Thorins
- Le Gaec Pardon à Tramayes
- Le Domaine Fichet à Igé
- Volaille Cannata à Bergesserin et Cluny
- Le Domaine des Darrèzes à Saint-Amour-Bellevue
- Le Gaec de la Gravaise à Montbellet

À retrouver également sur www.agri71.fr

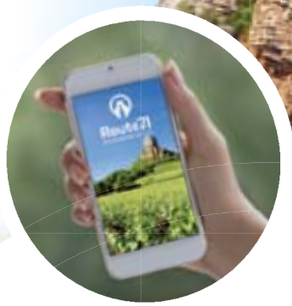
Je mange terroir.fr

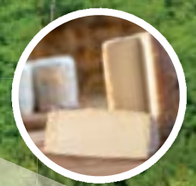
saône-et-loire
LE DÉPARTEMENT

COMPOSEZ VOTRE ESCAPADE EN BOURGOGNE DU SUD

Route71
BOURGOGNE DU SUD
www.route71.fr

Patrimoine
Agenda
Culture
Gastronomie
Oenologie
Hébergement





La nouvelle appli pour un voyage vins et patrimoine personnalisé

Où que vous soyez en Saône-et-Loire, lancez route71.fr depuis votre smartphone,votre tablette ou sur l'une des bornes digitales qui seront installées prochainement dans plusieurs villes et villages
du département.

Une fois géo-localisé, vous composez vous-même votre parcours : visites de cave, rencontre avec des vignerons, découverte de l'architecture romane, petits villages de charme, nature, culture, bonnes tables, belles chambres…

route71.fr, une autre façon de découvrir notre territoire !

Une publication de *L'Exploitant Agricole de Saône-et-Loire* - Hors série N°1 2019/2020