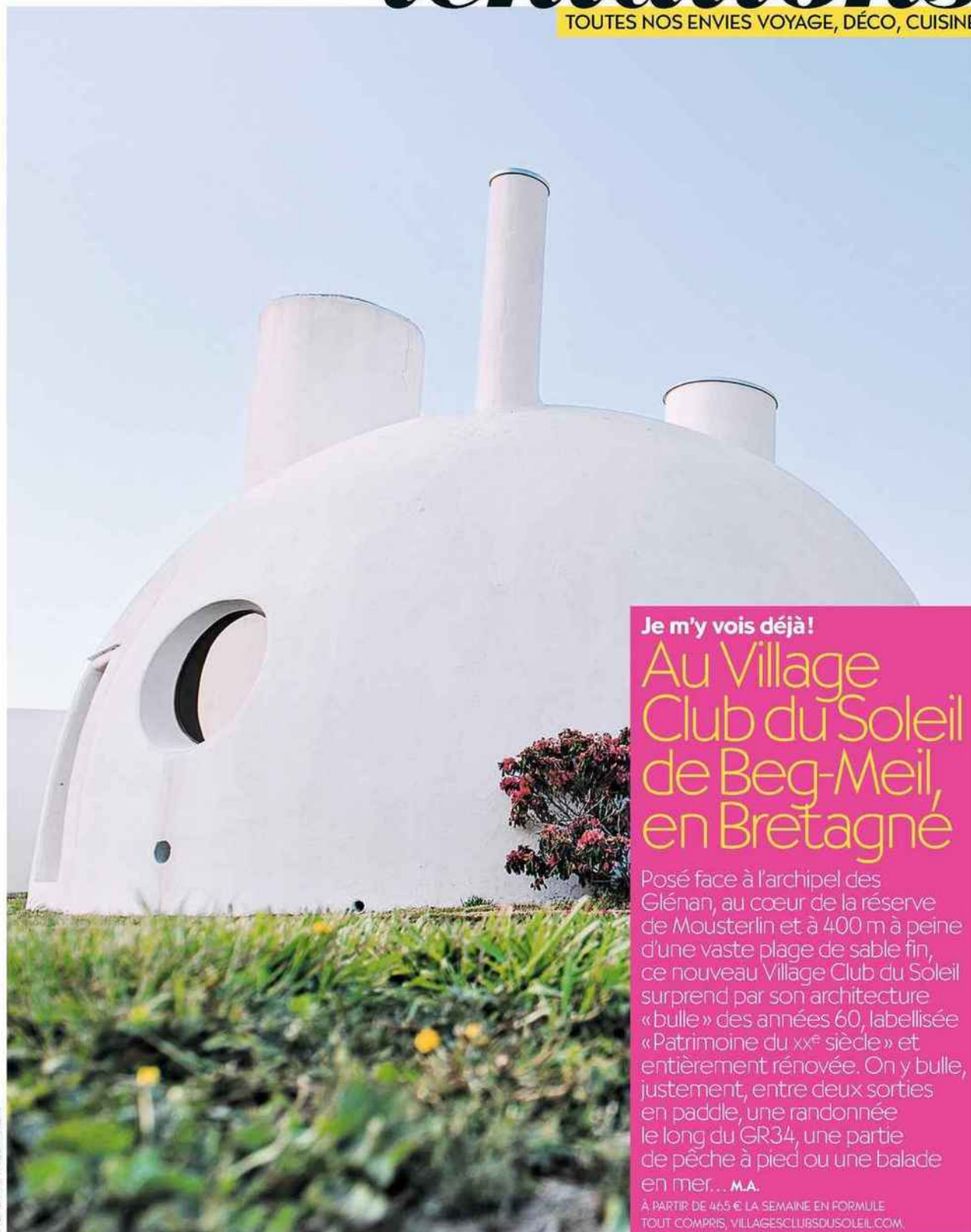




tentations

TOUTES NOS ENVIES VOYAGE, DÉCO, CUISINE



Je m'y vois déjà!

Au Village Club du Soleil de Beg-Meil, en Bretagne

Posé face à l'archipel des Glénan, au cœur de la réserve de Moustierlin et à 400 m à peine d'une vaste plage de sable fin, ce nouveau Village Club du Soleil surprend par son architecture « bulle » des années 60, labellisée « Patrimoine du xx^e siècle » et entièrement rénovée. On y bulle, justement, entre deux sorties en paddle, une randonnée le long du GR34, une partie de pêche à pied ou une balade en mer... **M.A.**

À PARTIR DE 465 € LA SEMAINE EN FORMULE
TOUT COMPRIS, VILLAGESCLUBSUSOLEIL.COM.

PHOTO MATTHEU PARENT

Par Céline Amico, Muriel Azarion, Litza Georgopoulos et Julie Soucaïl



BIBA ÉVASION

Cueillette aux Sentiers de l'Abondance, dans les Alpilles.

Découverte des chèvres angoras et de la fabrication du mohair à Aulon.

Visite d'une chèvrerie dans le Vercors.

Vacances au potager

Envie de semer, bouturer, récolter... Nos bons plans pour des séjours authentiques et pour vivre (le temps des vacances) comme un agriculteur. Par Muriel Azarion

On fait les plantations et les cueillettes

Le principe Biner, planter, récolter, vendanger... On met la main à la pâte en échange du gîte (avec le wwoofing) ou pas.

Pourquoi c'est bien ? Prendre soin de la terre, c'est aussi prendre un peu soin de soi. On est dans l'action, le concret, on oublie tout stress. On prend enfin le temps, celui de la nature ! Et on repart, souvent, avec les produits de la récolte, pour continuer à se faire du bien aussi dans l'assiette.

Par exemple • L'hôtel Le Barn, tout près de Rambouillet (Yvelines), a créé une ferme de permaculture où l'on peut préparer ses récoltes et repartir avec ses bocaux précuisinés ou tout simplement avec la récolte du jour dans sa cagette. LEBARNHOTEL.COM • Aux Sentiers de l'Abondance, des jardins pédagogiques et productifs à Eygalières dans les Alpilles, en échange du gîte, on travaille

3 heures chaque matin à des activités différentes selon les saisons : plantations, préparation du sol, cueillette, tri des graines, élaboration de produits (sirop, macérats...). LESSENTIERSDELABONDANCE.COM

Et aussi... • À Etosoto (sur l'île de Formentera, aux Baléares), on s'initie au maraîchage biologique avec Matthew Robertson, formé à la Polyface Farm, pour apprendre à produire ensuite ses propres fruits et légumes dans son jardin ou sur son balcon. ETOSOTO.COM • Spécialisés dans le maraîchage bio, les jardins du Taillefer, au bord du lac d'Annecy (Haute-Savoie), proposent des séjours de type wwoofing en échange d'une participation à la vie de la ferme. JARDINS-DU-TAILLEFER.FR • Au château des Allues, en Savoie, découverte du jardin potager bio sous forme de stages de plusieurs jours (semis, greffage, engrais...)

ou d'initiation sur un week-end.

STAGEAUJARDIN.COM • À Sancerre, dans le Cher, Journée Vendanges avec dégustation, initiation aux vendanges manuelles, visite de cave... BERRYPROVINCE.COM • En Touraine, ateliers vigneronniers toute l'année. RDVDANSLESVIGNES.COM/ATELIERS-VIGNERONS.

On joue les apprentis bergers

Le principe Suivre le berger en action au milieu de son troupeau, éventuellement participer au rassemblement des bêtes.

Pourquoi c'est bien ? On découvre le métier d'éleveur (soins, tonte...) dans un cadre naturel de toute beauté.

Par exemple On joue les apprentis bergers avec les chèvres angoras d'Aulon, à 1230 m, dans les Hautes-Pyrénées. Au programme : balade jusqu'aux granges de Lurgues pour rencontrer les chèvres et chevreaux, découverte du métier d'éleveur, suivi de la transformation du mohair (de la tonte à la pelote) et dégustation de produits locaux. MOHAIR-AULON.COM

Et aussi... • Dans le Berry, en Indre, on apprend les bases de la conduite de troupeau



avec les limousines et black angus de la ferme-auberge des Boutons dans un paysage de prairies et d'étangs. 185 €/pers. le week-end découverte de 2 nuits, tout inclus. RESTAURANT-AUBERGE ROSNAY.COM et BERRYPROVINCE.COM

En Bretagne, on rencontre les rares bergers de la baie du Mont-Saint-Michel qui élèvent encore des agneaux de prés salés. TOURISMEBRETAGNE.COM

En Camargue, la manade des Baumelles initie à la monte camarguaise avec tri du bétail dans ses prés. MANADEDESBAUMELLES.FR

On apprend à fabriquer son fromage

Le principe Assister aux différentes étapes qui mènent du lait frais au fromage.

Pourquoi c'est bien? Parce que même si on a peu de chance de continuer une fois chez soi, apprendre les secrets de fabrication du fromage qu'on va manger lui donne un saveur incomparable!

Par exemple «Visma vie d'alpagiste», dans plusieurs fermes de la Route des Fromages de Savoie, pour mieux connaître le travail des agriculteurs, fromagers, affineurs et alpagistes. À la Ferme du Petit Mont, par exemple, on passe la nuit sous un dôme, en forêt, avec vue sur les montagnes. Au petit matin, on assiste à la fabrication du chevrotin AOP. 95 € la nuit pour 2 pers. avec petit déjeuner. À la fromagerie du Val d'Aillon, dans le massif des Bauges, on apprend à transformer le lait cru en tome des Bauges AOP et en beurre. 5,50 € l'atelier de 1 h15. Les deux expériences sur FROMAGESDES Savoie.FR

Et aussi... • À Saint-Martin-de-Belleville, on «sleep & cheese» à la ferme de la Trantsa. En dormant à la ferme, on peut participer à la traite des brebis et à la fabrication du sérac, servi au restaurant voisin 3 étoiles, La Bouitte. TÉL.: 06 64 25 38 58, JAY@BBOX.FR • En Saône-et-Loire, à la ferme des Bien Vivants, à Champlecly, on assiste aux différentes étapes qui mènent du lait de chèvre au fromage et on goûte différents fromages de chèvre dont le charolais AOP. FERMEDESBIENVIVANTS.COM • Dans le pays d'Auge, près de Lisieux (Calvados), on ap-

prend les petits secrets du fromage de chèvre à la ferme de Noémie. CALVADOS-TOURISME.COM • À la ferme du Grand Hêtre, dans le massif des Vosges, c'est la fabrication du munster fermier et l'agriculture de montagne qui sont mises à l'honneur. MASSIF-DES-VOSGES.COM

On grimpe à la ferme en ville

Le principe Grimper sur les toits des immeubles reconvertis en fermes urbaines, comme à New York ou Montréal.

Pourquoi c'est bien? C'est la solution idéale pour aller à la rencontre de petits producteurs sans trop voyager. En plus de découvrir leur travail et techniques, on déguste et achète des produits ultra-frais, on (re)découvre aussi sa ville sous un nouveau jour.

Par exemple Mon Beau Terroir organise des visites de fermes à Paris et en Île-de-France. À Paris, dans le 2^e arrondissement, au pied du bâtiment d'Enedis, on peut aussi, selon les jours, participer au semis, à la récolte, au désherbage, et repartir avec une bouture et des graines de l'agriculture urbaine. MONBEAUTERROIR.FR

Et aussi... Visite d'un potager sur le toit du collège Matisse, chez Veni Verdi (Paris, 20^e) avec parcours sensoriel pour découvrir et goûter la production du site (fruits, légumes, herbes, épices...), activité de bouturage... MONBEAUTERROIR.FR

On participe à la traite

Le principe Aller chercher le troupeau et le ramener à la ferme, nourrir les vaches et les veaux, assister et/ou participer à la traite des vaches (à la main ou mécanique)...

Pourquoi c'est bien? Pour le plaisir d'arriver à tirer le lait à la main, et surtout de goûter du lait frais! Magique à tout âge. On découvre surtout l'univers de la ferme dans sa globalité: comment élever et nourrir les animaux, comment les soigner...

Par exemple À Villard-de-Lans (Vercors), on profite d'un long week-end pour découvrir les produits «made in Vercors» et rencontrer paysans, éleveurs ou créateurs passionnés. À la ferme de la Grand'Mèche,

Et aussi

Lire



• «**Regain**» Un tout nouveau magazine beau, brut et passionnant, défenseur de pratiques en matière d'agroécologie, de décroissance et de développement durable. 7,50 €, trimestriel, 140 p. + 1 cahier détachable de 16 p. de conseils techniques et astuces pour les jardins, champs et potagers. REGAIN-MAGAZINE.COM

• «**L'Encyclopédie des petits, La Ferme**» Pour tout leur apprendre, dès 3 ans, sur l'élevage, les cultures sous toutes ses formes (bio, coopérative, équitable...). LAROUSSE JEUNESSE, 13 €.

• «**Peas & Love**» Du potager urbain à l'assiette en 80 recettes super nature. CATHERINE KLUGER, ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE, 25 €.

Visiter

• **L'Écomusée de Cuzals** Pour une découverte de l'histoire rurale et agricole du Lot, dans un cadre naturel de 20 hectares. Au programme, expositions, reconstitutions d'habitats et d'ateliers, démonstrations... MUSEES.LOT.FR

• **Les sites** BIENVENUE-A-LA-FERME.COM et ACCUEIL-PAYSAN.COM

on assiste ainsi tous les soirs à la traite des montbéliardes, abondances et villardes dans une ambiance familiale. À la ferme du Pic Saint Michel, traite et découverte de l'élevage de chèvres et brebis au programme. «Balade en famille de fermes en ateliers, découvrez les saveurs du Vercors», à partir de 342 €/3 nuits pour 2 adultes et 2 enfants, avec le petit déjeuner compris. RESERVATION.VILLARDELANS.COM

Et aussi... • 2 jours et 1 nuit dans la peau d'un alpagiste à Arèches-Beaufort, pour vivre au rythme de l'estive, avec traite des vaches l'après-midi, dîner et nuitée au chalet d'alpage au Cuvy. ARECHES-BEAUFORT.COM

• En Ardèche, la ferme de Montmoulard à Coucouron (MONTMOULARD.FREE.FR/NOTRE-FERME), la ferme de Boyon à Pranles (LA FERME DUBOYON.FR/LA-FERME-HITM) et la ferme de Tallan à Saint-Cierge-la-Serre (FERME-TALLAN.FR) proposent la découverte de leur ferme (assister à la traite, comment soigner et nourrir les animaux) en plus de l'hébergement. ■