

# Les meilleures fermes auberges de la région

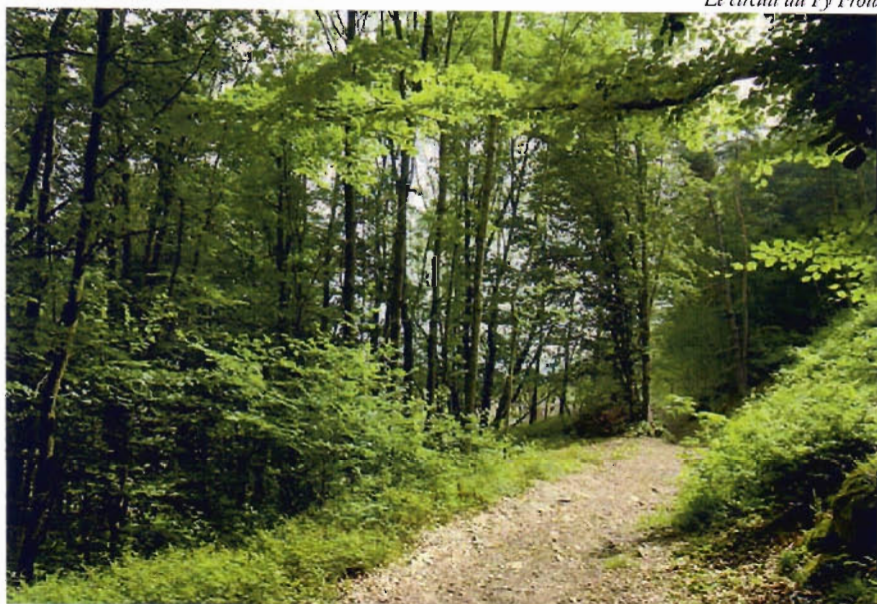
*Le circuit du Py Froid*

**Pour manger des produits de terroir dans un cadre campagnard, l'idéal, c'est les fermes auberges. Surtout l'été où on est au frais et au calme. La sélection de Lyon Mag.**

## Le Plat

Située au cœur des monts du Lyonnais, à Yzeron, la ferme auberge Le Plat est dirigée par Pascal Loulmet, un éleveur de canards mulards. Des canards très rustiques élevés en plein air et nourris uniquement avec des céréales issues de l'agriculture biologique. Puis engraisés avec du maïs entier sans additif avant d'être tués et préparés sur place.

Bien sûr, Pascal Loulmet propose à la carte de son auberge de nombreuses spécialités à base de canard : foie gras au torchon, toumedos de magret grillé, confits, terrines et rillettes... Et en dessert : des crumbles aux orties ou aux fruits de la passion, des crèmes brûlées parfumées à la fleur de lavande... Compter entre 15 et 26 euros le menu. L'été, on peut manger dans la cour intérieure, ombragée par une tonnelle. Avec à l'extérieur une vue panoramique sur les coteaux du Lyonnais et la vallée du Rhône. A noter également que Pascal Loulmet propose des balades à dos d'âne avec plusieurs circuits : Py Froid, le bois de la Lienne... Compter de 18 à 78 euros la balade. Auberge ouverte tous les week-ends. Vente également sur place des produits de la ferme. Label Ferme auberge. *Le Plat*, 69510 Yzeron. Tél. : 04 78 81 03 02. A 30 minutes du centre de Lyon.



© Eric Soudan/LYON MAG

## La Vauxonne

Située au cœur du Beaujolais, cette ferme est tenue par un couple d'agriculteurs-viticulteurs, Dominique et Cyrille Mingret, qui exploitent un domaine de 6,3 ha. Et qui produisent plusieurs beaujolais village : blanc, rosé, rouge... Sans oublier l'apéritif local : le Rikiki, constitué de moût de raisin en partie fermenté, d'eau de vie de marc de raisin et de sucre. Mais ils élèvent également des porcs en plein air, des bœufs charolais et des veaux. Sans oublier le verger familial : pommes, noix transformées en huile... Ils vendent d'ailleurs sur place les produits de leur ferme.

Tout en proposant une table d'hôtes dans leur auberge qui a été aménagée dans un ancien cuvage en pierre de taille et poutres apparentes. L'été, on peut déjeuner ou dîner sur une grande terrasse avec une vue exceptionnelle sur le val de la Vauxonne et le val

de Saône. Dominique Mingret propose une cuisine de terroir traditionnelle. Ses spécialités : salade beaujolaise, pot-au-feu, potée, saucisson chaud, assiette de charcuterie, clafoutis... Tous les produits proviennent bien sûr de l'exploitation. Réservation obligatoire. Ouvert les vendredis soir, samedis midi et soir, dimanches midi. Menus entre 18 et 23 euros. Label Ferme auberge. *Ferme La Vauxonne, le Bourg, Clochermerle, 69460 Vaux-en-Beaujolais*. Tél. : 04 74 03 26 13. A 40 minutes du centre de Lyon.

## Les 17 clochers

Marie-Claude et Bernard Basset dirigent depuis sept ans une exploitation de 13 hectares à Saint-Vérand, un petit village du Beaujolais, où ils élèvent des poulets et des lapins, cultivent des légumes, des fruits comme des pommes, des fraises, des cerises... Sans oublier leur 11 hectares de vignes qui produisent du beaujolais rouge, blanc et rosé. A leur table, on retrouve donc les produits de la ferme,





© Thomas Campagne/LYON MAG



© Thomas Campagne/LYON MAG

Le Plat, à Yzeron, au cœur des monts du Lyonnais.