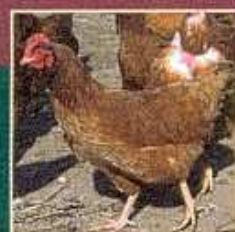
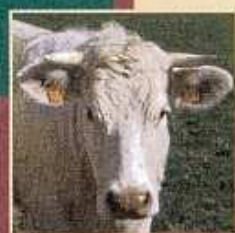
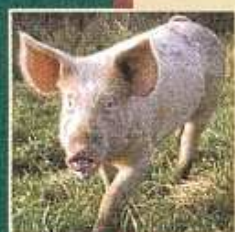




Ferme-auberge et vente des produits de la ferme



La Ferme à Croutet



Le
Gout
grandeur nature

Une histoire de traditions et de passion...

Si l'origine du lieu-dit Croutet demeure mystérieuse, il n'est pas étonnant en revanche de trouver, dans cette région nourrie et façonnée par l'élevage, une exploitation qui perpétue la qualité d'un cheptel élevé à la bonne herbe des prés alentours.

Cette tradition solidement ancrée dans le terroir, la famille Thévenet la poursuit depuis 1977, date à laquelle Joël a repris, avec le soutien de son père, les rênes de la ferme familiale.



En 1996, Claire, qui souhaitait revenir à l'exploitation et travailler avec son mari, abandonne son emploi pour lancer une ferme auberge. Pari risqué et audacieux, mais tenu : le lieu ouvre en 1997. Enfin, dernière étape, en 2002, le fils, Benoît crée sur place un laboratoire de découpe de viande et de charcuterie avec les produits issus de l'exploitation.

Trois personnes, trois parcours, trois centres d'intérêt différents mais complémentaires réunis au sein d'une même famille, qui travaille ensemble. Une belle aventure que vous pouvez partager à la ferme à Croutet.



Joël, Claire et Benoît Thévenet dans la salle de l'auberge.

...de la table de la ferme-auberge...

Pierres et poutres apparentes, grands carreaux rustiques au sol : l'ancienne étable a été maintenue au plus près de son état d'origine. Claire Thévenet tenait au respect de cette identité et elle a mis le même soin à la restauration de son bâtiment qu'elle met désormais à mitonner ses plats avec les légumes et fruits de saisons, ainsi que les viandes et cochonnailles provenant de l'exploitation.

Côté salle, où le feu de cheminée procure une douce atmosphère, Benoît accueille les visiteurs et les sert à table.

OUVERTURE DE LA FERME-AUBERGE

Pour les particuliers comme pour les groupes, l'auberge est ouverte sur réservation toute l'année, toutes les fins de semaine et jours fériés (en semaine pour les groupes uniquement). Plusieurs menus sont disponibles.

... aux produits de l'exploitation

Marchant dans les pas de sa mère, Benoît "travaille" les produits issus de l'exploitation. Une diversification qu'il souhaitait, puisque, bac agricole en poche, il voulait connaître autre chose qu'une exploitation classique. Après une formation à l'Enilv (École nationale de l'industrie laitière et de la viande) d'Aurillac, il a été l'un des premiers jeunes agriculteurs du département à s'installer autour d'un projet de laboratoire et de réalisation de produits pour la vente directe.



Traçabilité

Au sein d'une installation moderne qui compte sept pièces froides (avec saloir, séchoir et autoclave), aux normes les plus poussées d'hygiène et de sécurité, s'élaborent tous les bons produits qui ont fait leurs preuves sur les tables d'à-côté. Comme les clients de la ferme-auberge, ceux qui achètent directement les produits de l'exploitation recherchent le savoir-faire, le goût et la qualité de l'élevage traditionnel. La traçabilité des produits est maximale : fourrages et céréales cultivés sur place nourrissent bovins charolais, agneaux, porcs et volailles. Le potager fournit la table et les préparations de Benoît en légumes frais et goûts. Quant aux laitages, ils proviennent d'une ferme proche, qui fournit notamment le lait écrémé, élément nutritif essentiel pour les animaux de la ferme.

Des saveurs de terroir en vente directe

Viandes fraîches

Préparés et prêts à cuire, de savoureux morceaux de bœuf charolais, d'agneau et de porc conditionnés sous vide en caissettes étiquetées. Appelez-nous pour réserver.



Volailles (prêtes à cuire)

Poulets, canettes de Barbarie, pintades, canettes mulard, dindes de découpes, lapins, et, au moment des fêtes, dindes et oies.

Charcuterie

Saucissons secs, jambons secs, saucisses fraîches, boudin, pâtés à la viande, et, en verrines, pâtés de campagne, fromages de tête, terrines de canard, rillettes pur porc, etc.

Conserves de plats cuisinés

Confit et civet de porc, viande de porc en gelée, mijotée de porc aux châtaignes, carbonnade de bœuf à la bière de Treban, daube de bœuf au vin de Saint-Pourçain, navarin d'agneau : la gamme s'élargit en fonction des créations et des suggestions des clients, notamment ceux de l'auberge.

L'exploitation

C'est un GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) au sein duquel Claire, Joël et Benoît sont associés. Il s'étend sur 110 hectares, dont une vingtaine sont consacrés à la culture des céréales destinées aux bêtes. En permanence, la ferme comprend de 800 à 900 volailles, 90 brebis, 45 vaches allaitantes charolaises, et une cinquantaine de porcs. Quant au potager, il couvre un hectare.



L'exploitation se visite, sur rendez-vous et en fonction des saisons pour les groupes comme pour les particuliers. À noter que s'y tient tous les ans un marché à la ferme (le dimanche qui précède le 15 août).



La Ferme à Crouzet

03390 Saint-Priest-en-Murat

(entre Montmarault et Villefranche-d'Allier)

Téléphone : 04.70.07.67.02 – Télécopie : 04.70.07.57.43

E-mail : lafermeacrouzet@libertysurf.fr

Un coin douillet est mis à disposition des enfants. Quand le temps le permet, ils peuvent aussi profiter de la cour de la ferme et de la belle vue, face aux prairies.

Les animaux de compagnie sont les bienvenus.