

La Ferme du Prince a présenté son activité aux touristes

Isabelle Fernandez et Philippe Royet élèvent 200 porcs par an, et en transforment environ 140, suivant le rythme des saisons

Vu 189 fois | Le 29/07/2017 à 05:00 | Réagir



■ Les visiteurs autour d'Isabelle de la Ferme du Prince. Photo Jean DESMARTIN Les visiteurs autour d'Isabelle de la Ferme du Prince. Photo Jean DESMARTIN

[préc.](#) [suiv.](#)



1 / 3

Chaque mercredi après-midi de l'été, les bénévoles de l'Organisme touristique de Bourg-Argental et les 4 Vallées vous font découvrir gratuitement les sites du Pilat et les produits du terroir. Mercredi, ce sont un équipage de cinq voitures, dont une famille belge, une famille hollandaise et un couple de Guérande, tous résident au parc résidentiel de Bourg, des touristes de Colombier et aussi une Bourguisanne, qui ont suivi les guides bénévoles Jean Badol et Christine Rouchouze.

La Ferme du Prince, charcuterie de tradition

Direction, la Ferme du Prince, qui est située au lieu-dit Le Vernay, commune de Colombier. Cette exploitation de moyenne montagne est exploitée par Isabelle Fernandez et Philippe Royet, qui continuent la tradition familiale. Ils élèvent 200 porcs par an, et en transforment environ 140, suivant le rythme des saisons. Ils produisent viande et charcuterie comme le grand-père le faisait déjà, dans un cadre magnifique et selon les traditions locales. La viande est coupée au couteau, pétrie à la main, sont ajoutés du sel, du poivre et de l'ail frais. La viande est ensuite mise au séchoir naturel à l'air, il n'y a pas d'étuve. De septembre à mars ils transforment quatre cochons par semaine pour les produits secs. D'avril à fin août, ils font deux cochons par quinzaine, que des grillades et saucisses pour les barbecues. « Comme les anciens on ne fait pas de cochon les mois qui ne sont pas en r », expliquent-ils.

C'est Isabelle qui a conduit la visite, avec d'abord les cochons dans leurs boxes, pour monter par un chemin voir les vaches, de race Highland Cattle (Hautes terres d'Écosse) qui sont pourvus de longs poils car elles sont au pré tout au long de l'année. Elles produisent une viande goûteuse.

Et la visite s'est terminée par la dégustation de griatton, de terrine de foie, de jambon sec et de saucisson, tout le monde s'est régalé et a fait des provisions.

Pratique Ferme du Prince, vente sur place, Tél. 04.77.51.52.45.

Tweeter



ENVOYER À UN AMI



IMPRIMER