

Festin à la ferme 2010



Samedi 4 et dimanche 5 septembre Samedi 11 et dimanche 12 septembre 2009, Savourez le terroir !

La Chambre d'Agriculture de l'Eure et les producteurs fermiers du réseau Bienvenue à la ferme vous invitent le temps d'un week-end, à partager un **Festin à la Ferme**.

Six fermes vous accueillent pour un déjeuner ou un dîner, organisé ou improvisé, avec un menu conçu pour l'occasion et composé exclusivement de **produits du terroir** :

❖ LA FERME DU CYGNE – **Samedi 4 septembre (SUR RESERVATION)**

Philippe et Odile DORCHIES
27330 LA VIEILLE LYRE

Tél. : 02 32 30 65 55 - p.dorchies@orange.fr

Philippe et Odile Dorchies vous invitent à la récolte de pomme de terre et à partager un repas convivial sur leur ferme Bio.

Animations : Récolte de pomme de terre dès 9h30, découvertes au champ et à la ferme, rencontres et échanges.

Menu - Tarifs : Repas champêtre et café : 7€. Desserts tirés de vos sacs en vue de les partager.

❖ LA FERME DU CLOS DE LA MARE – **Samedi 4 (10h-18h) et dimanche 5 septembre (7h-18h)**

Jean Marie LENFANT

2, place ste Opportune – Boussey - 27750 – LA COUTURE BOUSSEY

Tél. : 06 10 90 21 85 - boussey@wanadoo.fr

Dans le hameau de Boussey en bordure de la vallée de l'Eure, Jean Marie Lenfant vous invite à visiter son exploitation et le marché du terroir dans la cour de la ferme. Vous pourrez aussi visiter le four à pain et déguster le pain du jour.

Animations : marché fermier (cidre, framboise, escargots, terrines de canard, fromage de chèvre, saucisson, farine, huile, miel, légumes...), visite des installations, démonstration de fabrication de farine, de pain et d'huile, animation autour du potager « Le jardin facile » par les Jardiniers de France

❖ LA FERME DES NOËS – **Dimanche 5 septembre (SUR RESERVATION)**

Christophe et Hervé LEBER

Rue de Noës - 27 600 SAINT AUBIN SUR GAILLON

Tél. : 02 32 53 06 80

Dans l'enceinte d'un corps de ferme typique du 17^{ème} siècle, Christophe et Hervé vous accueillent pour un repas du terroir.

Animations : promenade en calèche et jeux pour les enfants

Menu : apéritif normand avec toast au foie gras - Entrée : rillettes de canard - Plat : magret de canard et légumes - fromages variés - dessert.

Prix : 26 €/adulte et 8 €/enfant (boissons comprises)

❖ LA MAISON DES FRUITS – **Dimanche 5 et dimanche 12 septembre**

Corinne et Rick VAN HOUTTE
1102 rue du sapin - 27520 BOURGTHEROULDE
Tél. : 06 15 96 02 72

Dans un verger traditionnel Normand aux trente variétés de pommes et de poires en bordure de la forêt de la Londe.

Pique-nique en famille ou entre amis parmi les pommiers...

❖ LE CLOS DU MONT VINE – **Dimanche 12 septembre (SUR RESERVATION)**

Emmanuel HYEST
1 rue St Thomas - 27870 VESLY
Tél. : 02 32 27 29 03

Dans un corps de ferme typique du Vexin Normand. Emmanuel Hyest vous propose un repas champêtre. Vous pourrez visiter l'écurie, la cidrerie, le verger et la basse cour...

Menu : à la carte auprès de chaque producteur participant au marché fermier, mis à part le plat principal fourni par votre hôte (viande de bœuf de la Ferme de Corbie à Tilly).

❖ LE POTAGER D'ANNE – **Dimanche 12 septembre – 12h30 (SUR RESERVATION)**

Anne et Stéphane CONFAIS
Ferme de Berniencourt - 27120 LE VAL DAVID
Tél. : 02 32 26 40 64

Anne et Stéphane vous accueillent dans leur potager pour un repas à base de produits du terroir.

Animations : A partir de 11h, visite du potager, présentation de vieux tracteurs, arrachage et glanage de pommes de terre...

Menu - Tarifs : Se renseigner lors de la réservation

Retrouver toutes les informations du réseau sur : www.normandiealaferme.com

Manifestation organisée en partenariat avec le Conseil Général de l'Eure, le Conseil Régional de Haute Normandie, France Bleu Haute Normandie et L'Eure d'Été.

Vos contacts :

- Animateur « Bienvenue à la Ferme » - Sylvain QUERE : 02 32 78 80 53
- Assistante « Bienvenue à la Ferme » - Marie Louise LARA : 02 32 78 80 26
- Chargé de communication - Sylvain HERBAUX : 02 32 78 80 08

