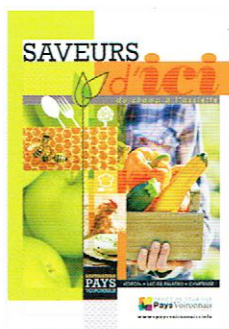


Es ist die Zeit der sonnigen Farben, der blühenden Felder und des guten Essens! Entdecken und probieren Sie die landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Gegend, machen Sie einen Spaziergang durch die Felder, oder schlendern Sie zwischen den Ständen auf dem Markt umher. Es ist die Zeit des Teilens und der Geselligkeit, der schönen Momente und des Treibenlassens fernab von jeder Hektik...

490
EXPLOITATIONS

DONT 40
EN BIO



vous sont multiples : vente directe à la ferme, magasins de producteurs, étals des marchés ou même cueillette en plein champ ! Il n'y a qu'à choisir... et se régaler !

PRODUITS & saveurs d'ici!

C'est de saison, c'est frais, c'est d'à côté ! Les producteurs d'ici cultivent le goût du savoir-faire et de la passion de la terre ; ils offrent une diversité gourmande à savourer sans aucune modération ! Fruits, légumes, fromages, viandes, boissons, œufs... dans les produits fermiers, tout est beau, bon et de qualité ! Et pour passer du champ à l'assiette en une explosion de saveurs, les rendez-

EN SAVOIR +

LE GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX

À FAIRE!

► POUR ORGANISER UN GOÛTER D'ANNIVERSAIRE ORIGINAL ET MÉMORABLE À SON PJOUIOU ET SES AMIS, RENDEZ-VOUS À LA FERME !

« Je ne fais que du 100% maison. Du pain aux profiteroles, tout est préparé par nos soins. Une exception avec la glace mais qui est de fabrication artisanale à base de produits frais. À côté des pizzas, nous avons une petite carte avec uniquement des plats traditionnels et familiaux (murçons, gratin d'andouillettes, tête de veau...). J'aime bien ces plats de « grand-mère », bien cuisinés, riches en saveurs et calories ! Je fais de la cuisine généreuse. Ça me fait penser aux gens, aux mamans qui nourrissent leur famille, où l'on sort de table sans avoir faim ! C'est loin des repas "light" à la mode, c'est sûr, mais j'aime cuisiner ces produits simples et en faire quelque chose. Je fais (re)découvrir des saveurs avec une carte qui reste abordable. C'est beaucoup plus valorisant que de travailler avec des produits déjà nobles.

Je trouve que le rapport avec le produit est vraiment important. Je mers beaucoup auprès de fournisseurs locaux. C'est vrai que c'est dans l'air du temps de se fournir chez son voisin. Moi j'y vais parce que je choisis les produits et les personnes qui les font. C'est une question de feeling. Je vais goûter le produit. J'aime voir d'où il vient, comment un animal est élevé, un produit préparé. Je n'ai pas besoin que le produit soit bio mais je veux qu'il soit respecté ou élaboré dans les pures traditions. Quand je prends de la viande à la ferme Vial, à 1 kilomètre de chez moi, il n'y a jamais de surprise. La dinde est magnifique, la tête de veau n'est pas grasse. Poules, œufs, veaux, foies de volaille... tout est trop bon ! J'utilise d'autres produits de proximité ou de la région pour leur qualité (bière La Dauphine de Saint-Geoire, noix de Montferrat, murçon et miel de l'Isère...). Et puis le milieu rural, j'adore ça ! On connaît tout le monde, on échange, on discute, on fait beaucoup de bises ! C'est un esprit de famille. Comme celui que je partage avec mon mari et mes enfants, qui apprennent le métier avec moi. Je les remercie tous les 3 d'avoir cru en moi et de me permettre de continuer à fond cette aventure. »



par **Sandra Moine**

Maitre restaurateur - Restaurant La Dinette - Montferrat

