



**moto custom club de Lyon**



**Chemin du moulin, 69360 TERNAY**

Compte rendu de la sortie du 28 avril 2024 **Ferme en ferme**

Jusqu'à la veille, nous avons espéré une amélioration de la météo. Hélas, c'est pluie, pluie, pluie toute la journée, donc décision est prise de maintenir la sortie, mais en voiture.

12 ont répondu présent sur 19 initialement prévus.

Daniel, Gilou, Jean-Marc et Béa, Marco et Alex, Olivier et Annie, Philippe D et Mireille, Philippe P, Tintin.

Le rendez-vous n'est plus au café gare de Vienne mais au Mc Do afin de pouvoir stationner facilement déjà et laisser des voitures car finalement nous sommes 12 en six voitures. Tout le monde est d'accord, à condition que ce soit les autres qui laissent la leur. Ha, les Français et leur voiture !

Seul Philippe P accepte de laisser la sienne et c'est donc 5 autos qui prennent le départ à 9h30.

Direction la miellerie des collines à Bren.

Arrivée vers 10h30mn. La visite dure environ 1h30mn. Très bien organisée, avec des postes différents expliquant chacun une étape de la vie des abeilles jusqu'au conditionnement des différents produits. Miel, bien sûr, mais aussi, pollen, propolis, gelée royale, cire. On termine par une dégustation et un passage en boutique, très bien organisé aussi puisque chacun repart avec au moins un produit.

Pendant ce temps, hélas, Philippe D et Mireille ont dû nous quitter pour raison familiale grave.

C'est donc à 10 que nous prenons le départ vers 12h00 pour la ferme des pins, à Monchenu. Visite et repas à la ferme. Produits maison

Menu 17€ : asperges, poulet, salade, tomme de chèvre, crêpe à la confiture d'abricot, café.

Le repas est une véritable arnaque. Servi façon Mc Do dans des barquettes en polystyrène et couverts en plastique OK, mais avoir 4 asperges de 7 à 8 cm de long, archi cuites, moles comme une bite de nonagénaire et écrasées sous le poulet, avec mayo et sauce salade industrielle, non. Quand on annonce fièrement « produits de la ferme » ça sent l'arnaque à touristes.

Le dessert ? crêpe à la confiture d'abricot. Crêpe, faite longtemps à l'avance et à peine réchauffée malgré mon insistance pour avoir une crêpe bien chaude. Elle fait la taille d'une sous-tasse à café, alors qu'elle est réchauffée sous nos yeux sur une crêpière de pro. Ils avaient donc la possibilité de faire des crêpes de taille correcte. Quant à la confiture d'abricot ne fait que la survoler. Comme disent les paysans « un chou c'est un chou »

La visite n'est pas mieux. « nous avons ci, nous avons ça, nous élevons ci, nous élevons ça et, là, du vieux matériel de ferme. » mais aucune explication sur son utilisation, dommage, c'était sans doute la partie la plus intéressante. Par contre il insistera lourdement sur l'abatage des volailles. Il ne manquait plus qu'une musique de film d'épouvante et un éclairage rouge. Visiblement, c'est là qu'il prend son pied. C'est sûrement l'endroit idéal pour envoyer ses petits enfants en vacances à la ferme si on veut en faire des psychopathes. Fin de la visite où personne n'achète. Ah bon, pourquoi ?

Départ 14h30mn ; Ouf tout le monde est là ! Direction Montmiral (à ne pas confondre avec Montmirail, résidence principale de Godefroy et Jacquouille) où nous attend Nathalie Blachon (Grignote) pour une visite sur le thème de la noix. L'ambiance est plus détendue et les explications beaucoup plus fournies. Petite dégustation de noix, noisettes, gâteaux secs, etc, et boutique, bien sûr. J'en profite pour regarder le prix de l'huile de noix et du tourteau. Ils sont plus cher que moi. Quelques achats plus tard, nous repartons.

Départ 16h00 pour la dernière ferme les arômes de Genas Bourg lès Valence  
Culture de plantes aromatiques et médicinales, CBD et safran. Très belle résidence toute en pierres style manoir. Dans une salle aménagée pour la circonstance en salle de classe, le propriétaire nous fait une véritable conférence sur les herbes et principalement sur le CBD. Très intéressant.  
Puis dans une autre salle (magnifique) dégustations de sirops faits avec leurs plantes (chanvre, romarin, menthe, etc.) et boutique. Dans une cour intérieure attenante, vente de crêpes. Là, elles ont une taille correcte, et sont faites devant nous. De quoi effacer le souvenir de la sous-tasse à café.

Il est plus de 18h quand nous nous séparons sur le parking. Philippe P qui était monté avec nous (Tintin, le chauffeur, Alex et moi) change de voiture car nous repartons en direction de Grenoble.  
Nous ne regrettons pas le choix de la voiture car il n'a pratiquement fait que pleuvoir toute la journée. Pluie encore sur le retour. Bien content d'avoir roulé au sec et au chaud et d'arriver idem.

Marco





**PLUS DE PHOTOS SUR LE DRIVE**