

Édito

Le veau sous la mère

La gastronomie limousine, cuisine de terroir, puise ses saveurs dans les nombreuses ressources naturelles que lui offre ce territoire. Les bases de cette gastronomie reposent sur le souci paysan de ne « rien gaspiller et d'utiliser au maximum les ressources locales ». Les habitants ont su élaborer une cuisine simple mais originale et pleine de saveurs.

Durant l'été, les bières et myrtilles du plateau vous apporteront fraîcheur et gourmandise, et si la faim vous gagne après une balade, le veau savoureux comblera votre petit creux...

Le territoire du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin est classé au regard de la qualité et de la diversité de ses patrimoines. Parmi cela figurent le savoir-faire et la créativité gastronomique des chefs de cuisine du territoire. Ces artistes de la table et du goût savent marier avec bonheur la simplicité authentique des produits de notre terroir, la tradition des recettes de nos grands-mères et l'alchimie des saveurs évolutives. Bon séjour et bonne table!

*Le Président du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin
Christian Audouin*

Sommaire

- Le veau sous la mère Page 3
- Les bières du plateau Page 4
- Filet mignon de veau du Plateau au miel et à la bière Page 5
- Le miel marqué Parc Page 6
- La petite baie du plateau Page 7
- Lapin à la myrtille Page 8
- Pain perdu aux myrtilles du Plateau Page 9
- Liste des restaurateurs Pages 10 et 13
- Carte Page 14 et 15

Le veau sous la mère est issu des **racés allaitantes traditionnelles** du Sud Ouest de la France (Limousine, Blonde d'Aquitaine, Gasconne, Charolaise...) ou de leur croisement. Il est abattu **entre 2 et 5 mois**. Il est uniquement nourri avec le lait de sa mère, il tète deux fois par jour, donnant à la viande, une couleur blanche à rosée. C'est une viande naturellement tendre, d'une teneur en gras faible mais suffisante pour lui donner son onctuosité.

Mes bonnes adresses

 **GAEC GUINOT**
Nouaillat
23570 MAGNAT-L'ETRANGE
05 55 67 83 39 -
www.gaec-guinot.fr

 **Philippe BARCELO
et Marie URBAIN**
Les Oussines
19170 ST-MERD-LES-OUSSINES
05 55 95 26 09

 **Alain ROUSSEAU**
Le Mallard
23120 VALLIERES
09 77 72 81 01

Le Label Rouge veau sous la mère a été le premier Label Rouge créé dans le secteur des viandes. Il s'appuie sur un cahier des charges strict respecté par les éleveurs, les abatteurs, les dégroupes, les distributeurs.

Les bières du Plateau

Le PNR de Millevaches compte trois brasseries artisanales. Ces bières sont élaborées à partir d'eau de source, idéale à la fabrication de la bière, de par son acidité et sa faible minéralité qui confère à la bière un caractère fruité. N'hésitez donc pas à goûter ces différents breuvages (à consommer avec modération, bien entendu!).

La brasserie du Plateau

La Grattade 23500 CROZE - Tél. 05 55 67 51 37 La Brasserie du Plateau est installée à Croze dans l'ancienne gare de la commune. La bière est commercialisée depuis le 1^{er} avril 2009.

- Les bières sont de fermentation haute, sans aucun additif et naturellement trouble. Bières disponibles: Blanche, blonde, brune et rousse...

Brasserie de la Creuse

Rue des ateliers, FELLETIN - Tél. 05.55.66.98.03

- La Brasserie de la Creuse, dont les locaux sont situés dans les anciens ateliers de la ville de Felletin. D'après, la légende, la ville de Felletin tire son nom de la déesse païenne Felis et de la rivière Tin, d'où le nom de la bière qui en découle, la Félis

La bière sur lie non filtrée, n'est pas pasteurisée et ne contient ni conservateur, ni clarifiant. Elle est naturellement trouble et se décline en bière blonde, ambrée et brune.

Ferme brasserie des Monts et Barrages

Chaulet, 87120 ST ANNE ST PRIEST - Tél. 06 77 99 82 99

- La ferme brasserie des Monts et Barrages commercialise de la bière artisanale depuis juin 2010. Elle est élaborée à partir de matières premières cultivées sur la ferme (houblon, froment, orge). La brasserie est en conversion biologique sur les cultures nécessaires à la fabrication de la bière (prévu fin 2011).

Retrouvez la Maquisarde en blonde, ambrée, blanche, bières aromatisées et saisonnières. (bière de Noël, blonde à la pêche...)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Plat

Filet mignon de veau du Plateau au miel et à la bière

POUR 4 PERSONNES

Dans mon panier

1 filet mignon de veau
20 cl de bière du Plateau
2 cuillerées à soupe de miel

80 g de pignons de pin
10 cl de fond de veau
Sel et poivre

Dans ma cuisine

- **Faire dorer** le filet mignon de veau dans une cocotte avec un peu d'huile. **Couvrir et laisser cuire** 15 à 20 mn à feu doux.
- **Réserver** la viande et vider l'excédent d'huile.
- **Mélanger** dans la cocotte la bière, le fond de veau et le miel. **Laisser cuire** 5 mn et y **ajouter** les pignons de pin.
- **Couper** le filet mignon en tranches.
- **Napper** de sauce une assiette puis déposer une tranche de filet mignon.

Recette conçue par les Toques Blanches du Limousin :

- Alain Gourgues, Hôtel restaurant du Petit Breuil, La Courtine
- Patrick Soulière, Hôtel restaurant le Lion d'Or Aubusson

Entre 1895 et 1970, plus de 50 brasseries étaient recensées en Limousin, notamment grâce à la très bonne qualité des eaux. A partir des années 1950, les brasseries de la région s'essoufflent face aux grosses industries du Nord. Mais l'apparition de micros-brasseries artisanales donne une nouvelle image à la bière, celle d'un produit artisanal et de proximité.

L'astuce du chef

Cette recette peut aussi être réalisée avec un rôti de veau en adaptant la cuisson.



Le miel marqué Parc

Depuis le XVIII^e siècle, l'apiculture est une activité traditionnelle du plateau de Millevaches, on y récolte le « miel de pays » encore appelé miel de bruyère. Il a une saveur corsée ainsi que des arômes floraux très puissants. Les ruches sont transhumées de début août à fin septembre afin de profiter de la période de floraison de la callune qui recouvre les landes sèches. Sur le plateau, vous trouverez une diversité de miel : miel de sapin, miel de bourdaine et miel toutes fleurs. Ces trois miels bénéficient de l'appellation montagne.

Mes bonnes adresses

  Le rucher Sauvage
LAURENT Bernard
Nespoux
19170 LESTARDS
05 55 94 01 83

  GAEC La Clé des champs
BERTRAND Ismaël, MALAGNOUX Jérôme
Triviaux
19260 VEIX
05 55 98 11 15

  Le rucher de Montusclat
LECLERCQ Nicolas
Le Montusclat
19300 DARNETS
06 80 22 12 64

  La ferme des abeilles
Le Mas Neuf
87120 EYMOUTIERS
05 55 69 15 98
www.votrebergerdabeilles.com


La marque parc garantit un produit élaboré dans le respect de l'environnement, issu d'une structure à taille humaine, en lien avec son territoire. En effet, un miel marqué parc est élaboré et mis en pot uniquement sur le territoire du PNR de Millevaches.

La petite baie du plateau

La myrtille (*Vaccinium myrtillus*) est un petit fruit sauvage qui pousse sur un arbrisseau en zone de montagne. Paysages traditionnels des hauts plateaux Limousin, les landes sèches couvraient d'importantes superficies. Depuis quelques dizaines d'années, elles ont cédé la place à la forêt de résineux ou, plus localement, ont été transformées en cultures ou prairies temporaires. 350 hectares de landes à myrtilles sauvages sont encore présents sur le plateau de Millevaches, notamment dans le massif des Monédières. Des actions de préservation des landes à bruyères et à myrtilles sont réalisées en partenariat avec les agriculteurs et les propriétaires. L'objectif est de maintenir ou de réouvrir des landes notamment par le biais du pâturage ovin extensif voire d'interventions mécaniques. Ce petit fruit est encore aujourd'hui ramassé à des fins domestiques mais également commerciales permettant à certains agriculteurs de diversifier leurs productions de par la cueillette et la production de confiture par exemple.

Mes bonnes adresses


Myrtilles cultivées :

 Association des Cisterciennes
Monastère du Jassoneix
19250 MEYMAC
06 66 95 21 11

 Jean-Pierre BENEIX
La Ribière
23500 LA NOUAILLE

 Verger de la Guillaume
Nadine ROUSSEAU
Les Chaussades
19300 - ST-YRIEIX-LE-DEJALAT
05 55 93 21 72

 EARL De la Navade
Nathalie FAGEAOLLE
Chalons d'Aix - 19200 AIX
05 55 94 31 17

 Huguette ROUGERIE
Le Montclozoux
19250 COMBRESSOL
05 55 94 23 63

 Les vergers de Veix
Karine VAN NEDERVELDE
Chez Juillac - 19260 VEIX
05 55 97 98 67

 Les Vergers de Cessinas
Michelle MAS de FEIX
Route de Royères
23460 ST MARC à LOUBAUD
05 55 66 09 18

Myrtilles sauvages :

 SCEA DEGUILLAUME
Cédric DEGUILLAUME
Ferme des Monédières
19290 CHAUMEIL
05 55 98 20 48

La variété cultivée (*Vaccinium corymbosum*, *Vaccinium angustifolium*, *Vaccinium deliciosum*...), de la famille des bruyères (Ericacée frutière), est originaire d'Amérique du Nord, c'est le fruit des Amérindiens. La culture de la myrtille est apparue en Europe plus particulièrement en Allemagne en 1934, mais ne se développe en France qu'à partir de 1985. Les haies fruitières sont composées de buissons pouvant atteindre une hauteur de 2 mètres. La plante est rustique, de croissance lente et sa culture demande un sol léger, frais, acide et riche en matière organique.



Plat

Lapin à la myrtille

POUR 6 PERSONNES

Dans mon panier

6 cuisses de lapin frais
100 gr de beurre
1 kg de crème épaisse
6 cuillères de confitures de myrtilles du Plateau
500 gr de myrtilles fraîches
Sel et poivre
Marinade :
75 cl de vin rouge
4 cuillères d'huile d'olive

4 cuillères de vinaigre de framboise
4 gousses d'ail
2 branches de romarin frais
Poivre du moulin quelques tours
1 pincée de muscade
Faire la marinade 24 heures à l'avance

Dans ma cuisine

- **Assembler** les différents ingrédients de la marinade, y ajouter les cuisses de lapin et laisser mariner au frais 24 heures.
- **Egoutter** les cuisses de lapin et les **éponger** sur un papier absorbant. Dans une cocotte faire revenir les cuisses dans le beurre laisser bien dorer, saler et poivrer.
- **Passer la marinade** au chinois, **arroser** le lapin avec la marinade, **mettre** les 3/4 des myrtilles et laisser **mijoter** pendant 40 minutes.
- A la fin de la cuisson, **retirer** les cuisses de lapin faire **réduire** le jus de cuisson et **ajouter** la crème et la confiture de myrtilles **incorporer** le reste de myrtilles pour qu'elles soient **croquantes en bouche**. Accompagner de pommes de terre rissolées. **Bon appétit.**

Recette conçue par Catherine Verhille,

Le Puy du Coucou
Les Bordes
23460 Royère de Vassivière

L'astuce du chef

Pourquoi ne pas utiliser la myrtille toute l'année ?
En guise de glaçon, sortir une ou deux myrtilles du congélateur, mettre dans un verre en apéritif...



Dessert

Pain perdu aux myrtilles du Plateau

POUR 6 PERSONNES

Dans mon panier

12 tranches de brioches ou de pain
4 œufs
60 cl de lait

80 g de sucre
20 cl de crème de myrtilles
220 g de myrtilles

Dans ma cuisine

- **Mélanger** les œufs, le lait, le sucre et la cannelle. Tremper les tranches de brioche dans ce mélange.
- **Faire revenir** les tranches de brioche à la poêle avec un peu de beurre.
- Dans une autre poêle, **faire revenir** les myrtilles et y ajouter la crème de myrtilles.
- **Prendre une tranche de brioche**, la garnir de la préparation à la myrtille et mettre une autre tranche par-dessus.

Recette conçue par les Toques Blanches du Limousin :

- Alain Gourgues, Hôtel restaurant du Petit Breuil, La Courtine
- Patrick Soulière, Hôtel restaurant le Lion d'Or Aubusson

L'astuce du chef

Ce dessert est délicieux accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Un été gourmand sur le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin

Corrèze



1 - DEGERY Monique

Le Bourg - 19170 LESTARDS
☎05 55 94 00 19

- Retrouvez une cuisine à base de viandes et produits locaux : civet de lapin, omelette aux cèpes...
Ouvert tous les midis. Repas du soir sur réservation.



2 - Auberge du Mont Chauvet

Le Bourg - 19170 ST-MERD-LES-OUSSINES
☎05 55 95 56 14

- Plats valorisant des produits locaux : omelette aux cèpes, côte de bœuf...
Fermé le mercredi après-midi



3 - Hô restaurant des Voyageurs

18 place de la mairie - 19170 TARNAC
☎05 55 95 56 14 - www.ho.correze.com

- Cuisine traditionnelle du terroir revisitée : cassolette de ris de veau, viandes limousines... Menus de 17,50€ à 33€.
Ouverture de mars à fin novembre.



4 - La bergerie d'Aurélien

Loriot - 19200 CHAVEROCHE
☎05 55 72 54 70 - www.bergerie-aurelien.com

- Venez découvrir et déguster les produits de la ferme : bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau...
Ouverture les week-end du vendredi soir au dimanche midi.
Réservation obligatoire.



5 - Restaurant Le Sechemaille

Sechemailles - 19250 AMBRUGEAT
☎05 55 95 54 14

- Un menu « Plateau de Millevaches » vous est proposé tous les midis (sauf lundi et dimanche) : terrine maison, omelette aux cèpes du Plateau, fromages, dessert à base de petits fruits ou pommes corréziennes. Mais aussi grillade d'agneau du Plateau, foie gras poêlé aux grillotines...
En saison, ouvert tous les jours.
Hors saison, fermé le lundi soir et le mardi.



6 - Hô restaurant Le Cha

La Chapelle 19250 COMBRESSOL
☎05 55 94 22 64 - www.ho.cha.com

- Retrouvez des plats à bases de produits régionaux : Terrine tête et langue de veau, cocotte d'agneau du Plateau au thym frais et pommes rattes confites, verrineaux myrtilles et ses madeleines...
Fermé le lundi et le dimanche soir.



7 - Restaurant Chez Françoise

24 rue Fontaine du rat - 19290 MEYMAC
☎05 55 95 10 63 - www.chezfrancoise.fr

- Cuisine composée de produits du terroir : Filet de bœuf aux cèpes...

Fermeture hebdomadaire dimanche soir et lundi. Etablissement fermé du 24 décembre au 31 janvier.



8 - Restaurant la Brasserie

La Brasserie 19260 TREIGNAC
☎05 55 98 03 62

- Tous les jours (midi et soir) à la carte :
- Escalope de foie de canard frais poêlée sauce aux myrtilles

- Magret de canard poêlé au miel des Monédières. Vente de produits locaux et de bières locales
Ouvert tous les jours (midi et soir)
Fermé le dimanche soir à partir du 11 novembre.



9 - La Cramailote

Le Bourg - 19290 PEYRELEVADE
☎05 55 94 73 73

- Valorisation des viandes locales (bœuf, veau) et de poissons (omble).
Réservation conseillée le vendredi soir,
Fermé le dimanche soir



10 - Hô Tatet

15 rue de la République - 19290 SORNAC
☎05 55 94 60 03

- Réservation obligatoire.



11 - Hô Le Chavanon

22 av Paul Vergely - 19340 MERLINES
☎05 55 94 84 00 - www.lechavanon.fr

- Pièce de bœuf Limousin et sa compotée d'échalote, blanquette de veau au cidre...
Fermé du 15 janvier au 15 décembre.



12 - Hô restaurant l'Hô de France

5 place du marché - 19370 CHAMBERET
☎05 55 98 30 14

- Toute l'année retrouvez des plats valorisant les viandes locales : Filet de bœuf

Limousin, marbré de ris de veau du Limousin, salade de boudin aux châtaignes et pommes du Limousin...
Fermeture annuelle en janvier. Fermeture le vendredi et le dimanche soir. Réservation conseillée.



13 - le Chambertois

10 place de Marché - 19370 CHAMBERET
☎05 55 73 44 60 - lechambertois@gmail.com

- Retrouvez des viandes locales grillées ainsi que des tourtons garnis.
Ouvert tous les jours 7H30 - 22H sauf lundi après-midi.



14 - Auberge de Chauzeix

Chauzeix - 19390 ST - AUGUSTIN
☎05 55 98 23 42

- Recettes traditionnelles : millassou, tourtons et volailles de la ferme
Ouvert toute l'année le midi sur réservation.



15 - Hô restaurant l'Auberge du Rochefort

36 av de la Libération - 19470 LE LONZAC
☎05 55 97 93 42 - www.auberge-du-rochefort.fr

- Cuisine du terroir : tête de veau ravigote, Truite du moulin de Lonzac au beurre 1/2 sel et amandes...
Fermeture le mardi.



16 - Auberge de la tradition

Av de la Gare - 19800 CORREZE
☎05 55 21 30 26 - aubergedelatradition@orange.fr

- Plats à base de viandes locales (bœuf, veau de lait), charcuteries locales...

Restaurant du lundi au vendredi uniquement le midi
Hô : 7 jours/7, pension complète et 1/2 pension.



17 - Restaurant le Pêcheur de Lune

Place de la mairie - 19800 CORREZE
☎05 55 21 44 93 - www.lepecheurdelune.fr

- Tous les midis et soirs, au menu ou à la carte, sur réservation, le ris de veau au quinquinoix, l'escalope de veau aux giroldes ou la truite aux amandes...



18 - Restaurant du Musée Jacques CHIRAC

Le Bourg - 19800 SARRAN
☎05 55 21 29 01 - www.restaurant-du-musee.com

- Cuisine inventive à base de produits locaux : jambon de pays, crumble corrézien...
Ouvert toute l'année sauf en janvier.



19 - Auberge le Cantou

Bourg - 19260 AFFIEUX
☎05 55 98 13 67

- Cuisine basée sur les produits locaux : pomme, châtaigne, bœuf Limousin.
Réservation conseillée.
Fermé le mercredi toute la journée et le dimanche soir.



20 - Ferme Auberge de Vieillemaison

Vieillemaison-19300 ST-YRIEIX-LE-DEJALAT
☎05 55 26 29 78

- Menu composé à la demande avec des produits de la ferme : lapin, agneau, myrtille...
Repas sur réservation 48h à l'avance.

Creuse

21 - Restaurant LE BACCHUS

LD Petit Breuil - 23100 La COURTINE
☎05 55 66 75 94 - ww.lebacchus.info

- Retrouvez une cuisine traditionnelle à base de produits du terroir : Omelette aux cèpes, giroldes, truite meunière, bavette limousine...
Ouvert tous les jours; fermeture dernière semaine de décembre et première de janvier.



22 - Café Hô Restaurant LE PETIT BREUIL

Le Bourg - 23100 LA COURTINE
☎05 55 66 76 67 - www.lepetitbreuil.com

- Retrouvez des plats mettant en avant des viandes locales :
- Ardoise du plateau (charcuterie porc Cul noir)

Filet de bœuf Limousin aux cèpes
Réservation conseillée. Fermé lundi toute la journée, vendredi et dimanche soir.



23 - Bar restaurant L'A IER

Place de la Mayade - 23460 ROYERE DE VASSIERE

☎05 55 64 52 22 - http://la.ier23.free.fr

- Les plats proposés intègrent quotidiennement des produits locaux et frais. Des tartes maisons, salées et sucrées sont régulièrement proposées.
Vacances scolaire, juillet et août : ouvert tous les jours midi et soir (pas de restauration le lundi soir). De septembre à juin : tous les midis, vendredi et samedi soir.



24 - Restaurant LE PUY DU COUCOU

Bordes - 23460 ROYERE DE VASSIERE
☎ 05 55 64 93 17 - www.lepuyducoucou.fr

- Cuisine traditionnelle et familiale (lapin à la myrtille...), pain maison. Les menus changent tous les jours.

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche (sauf samedi midi et dimanche soir).



28 - Restaurant LE MOULIN DE L'ENFANT

Pont de Nedde - 87120 EYMOUTIERS
☎ 05 55 37 93 11
www.restaurant-eymoutiers.com

- Cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux évoluant au fil des saisons : Tartes fines aux pommes AOP, biscuit feuillardier, filet de bœuf Limousin...

Ouvert 7 jours sur 7 en saison, fermé le mardi hors saison. Réservation conseillée.



25 - Restaurant LES MILLES SOURCES

Le Bourg - ST MARC A LOUBAUD
☎ 05 55 66 03 69

- Au menu ou à la carte : gigot d'agneau Limousin, recette unique de canette à la ficelle et fromages locaux (brebis).

Parc ombragé, terrasse, cheminée.

Juillet, août : ouvert tous les jours
Septembre, octobre : en semaine, ouverture uniquement sur réservation. Le week-end : réservation conseillée.

Fermé de mi-novembre à Pâques.



29 - Hô restaurant DU VERROU

Le Bourg - 87120 NEDDE
☎ 05 55 69 98 04/06 12 31 53 08
www.leverrou.com

- Tous les soirs de la semaine (sauf mercredi) un menu valorisant les produits locaux : Brochettes de gigot d'agneau au romarin, clafoutis creusois ou tarte tatin aux pommes du pays. Menu uniquement le soir pour les clients de l'hô ou sur réservation pour les autres.

Fermé le mercredi soir.



26 - Restaurant CHEZ FRANÇOISE ET BERNARD

Le pont des Malades
23500 ST Quentin la Chabanne

☎ 05 55 66 51 36

- Retrouvez une cuisine régionale : pâté de pommes de terre, tartes, pâté deviance, blanquette de veau...

Fermé lundi soir et mercredi soir et tout le mois d'août



30 - Restaurant AUBERGE DE LA FONTAINE

Place de la Chapelle - 87460 CHEISSOUX
☎ 05 55 69 48 59

- Tous les jours (midi et soir) un menu « produits locaux » :

-Suprême de pintade de Charteix

-Bombe glacée aux fraises de ST-JULIEN-LE-PETIT

Fermé le mercredi et dimanche soir.



31 - Hô restaurant LA CARAVELLE

Peyrades - 87470 PEYRAT LE CHATEAU
☎ 05 55 57 06 75 - vassiviere.caravelle@gmail.com
www.la-caravelle-vassiviere.com

- Vous est proposé des plats valorisant les produits locaux : pavé de bœuf à la vigneronne, cassolette

d'escargots à l'anis...

Ouvert 7 jours.

Haute-Vienne



27 - Restaurant LE RANCH DES LACS

Vervialle - 87120 AUGNE
☎ 05 55 69 15 66 - www.le-ranch-des-lacs.com

- Toute l'année retrouvez des plats valorisant les viandes locales :

-Côtes d'agneau Belou au thym

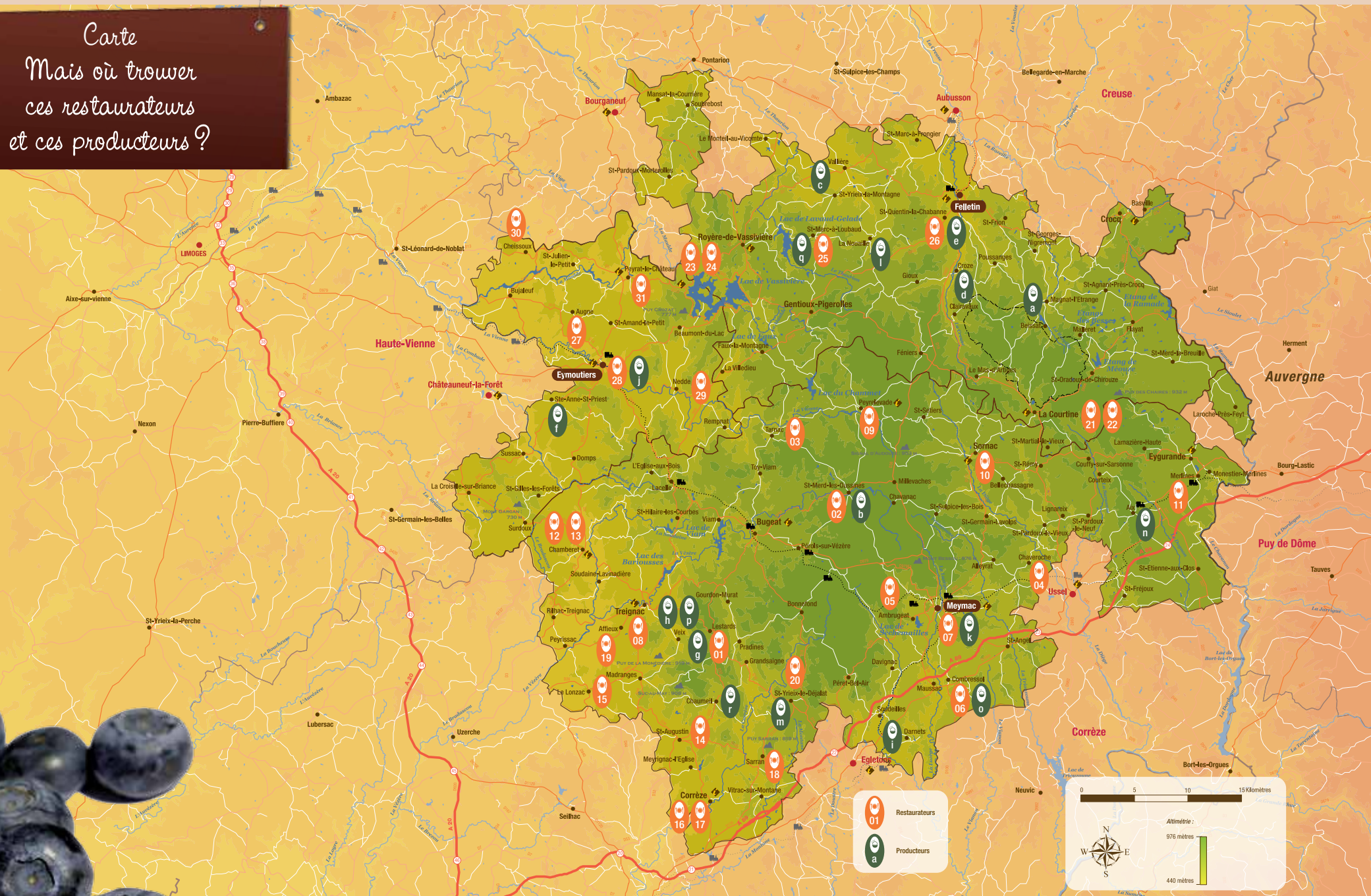
-Côte de bœuf « La Pelade »

Fermeture annuelle du 23 décembre au 27 janvier.



Les plats et menus proposés sont susceptibles d'évoluer en fonction des envies des chefs et des saisons...

Carte
Mais où trouver
ces restaurateurs
et ces producteurs ?



PNR de Millevalches en Limousin
BASE DE DONNEES IGN : ROUTE 500® © IGN – 2011
Reproduction interdite

Aux Saveurs de Millevaches

LIVRET DE RECETTES DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Saveurs d'Été

www.pnr-millevaches.fr

Le Bourg 23340 Gentioux-Pigerolles
05 55 67 97 90

Vous souhaitez nous faire part de vos remarques ou suggestions ?
N'hésitez pas à laisser un message à l'adresse mail suivante :
auxsaveurs@pnr-millevaches.fr

Conception : www.quirplus.com - Mise à jour ITI Communication

La Démarche Collective Territorialisée est une opération financée par l'Etat, la Région, les départements de la Corrèze et de la Creuse, le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin



Crédit photos : Katy Mignon Linet, La bergerie d'Aurélien, Le Sèchemaille, Le Chatel, le Chavanon, Auberge de Chauzeix, Auberge du Rochefort, Auberge le Cantou, le ranch des lacs, le Moulin de L'Enfant, L'Auberge de la Fontaine, la Caravelle.

« La nature, en cuisine comme en amour, nous donne rarement le goût de ce qui nous est mauvais. »
Charles Baudelaire.

Une autre vie s'invente ici

