



PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR













Fermes Lies auderges

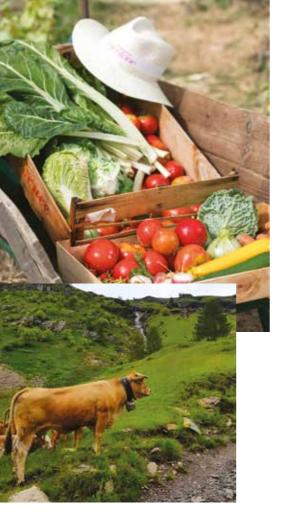
UNE EXIGENCE DE QUALITÉ



- L'AUTHENTICITÉ d'un restaurant à la ferme dans un cadre architectural authentique et un environnement naturel préservé,
- UN ACCUEIL de qualité, convivial et chaleureux pour découvrir la région,
- DES MENUS proposant des spécialités basées sur des recettes locales et régionales,

 DES PRODUITS de qualité provenant majoritairement des productions de la ferme,

ET SURTOUT « une expérience culinaire » valorisant la capacité créative et novatrice d'un fermier aubergiste.





Retrouvez toutes les actualités, informations, et tous nos adhérents sur le site Bienvenue à la ferme.



Et quotidiennement sur notre page **f** Bienvenue à la Ferme Provence-Alpes-Côte d'Azur



Avec la participation financière de :









L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



Envie

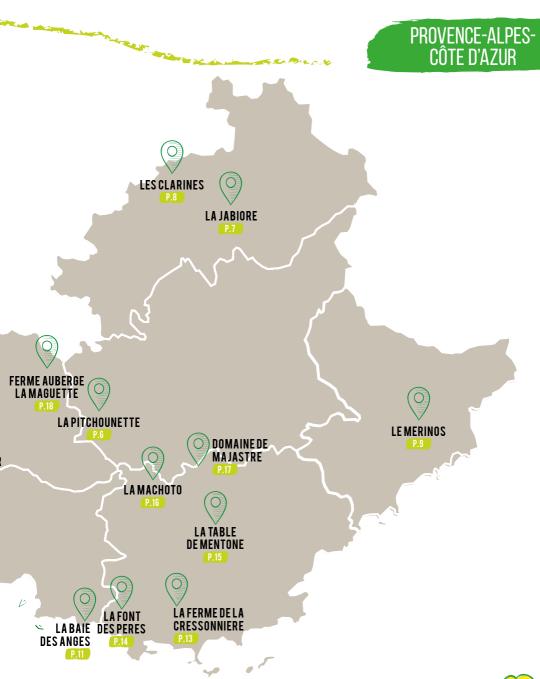
DE REDÉCOUVRIR LE BON GOÛT ET LES PLAISIRS SIMPLES DE LA RESTAURATION À LA FERME

NOUS SOMMES IL FERMES AUBERGES BIENVENUE À LA FERME EN REGION PROVENCEALPES-COTE-D'AZUR

prêtes à vous faire découvrir nos produits et vous faire vivre des expériences inoubliables. Notre engagement : vous permettre de manger chaque jour des produits locaux et de saison.

Et en plus en suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculture de votre région.









1. LA PITCHOUNETTE

Emilie BARBAROUX

Quartier les Escayons - 04110 VACHERES
Tél. 06 63 81 99 17 - 06 63 81 99 17 - emilie.barbaroux@orange.fr

Coordonnées Gps: 43.926291866346766 / 5.6495208740234375

SPÉCIALITÉS: Volailles: poulets, pintades, oeufs, légumes et fruits, desserts maison. Lapins ainsi que chapons pour les fêtes de fin d'année.

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 60 personnes - GROUPE: 60 personnes

OUVERTURE: Uniquement sur réservation. Tous les week-ends toute l'année.





2. FERME AUBERGE LA JABIORE

Famille DUSSERRE-BRESSON Prapic - 05170 ORCIERES

Tél. 04 92 55 75 10 - lajabiore@gmail.com - 1 aubergelajabiore.prapic Coordonnées Gps : 44.69318633271467 / 6.36932373046875

A l'entrée du Parc National des Ecrins, au fond de la vallée du Champsaur, la Ferme Auberge de la Jabiore vous accueille pour un séjour aux pieds des sentiers de randonnées! Ferme auberge, gite d'etape chambre d'hotes, la Jabiore vous proposera des spécialités de montagne confectionnées avec les produits ne notre jardin (tourtons, ravioles, tartes aux fruits...) ainsi que des spécialités d'agneau.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION: Viande ovine et bovine, légumes variés, pomme de terre, tourtons et ravioles, oreilles d'anes, tarte aux fruits rouges de montagne, ... SPÉCIALITÉS: Agneau, légumes, tourtons de pommes de terre, oreilles d'ânes, ravioles, tartes aux fruits

TARIF: entre 18 et 52 euros + 15 euros (enfant)

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 30 personnes - GROUPE: 30 personnes

OUVERTURE : Tous les jours en période estivale le midi et le soir. Le reste de l'année surtout les week-ends et périodes de vacances scolaires, sur reservation au 04 92 55 75 10







3. FERME AUBERGE LES CLARINES

Thierry BARBAN

Entrepierre - 05800 ST JACQUES EN VALGODEMARD

Tél. 04 92 55 20 31 - 06 16 88 62 79 - info@auberge-clarines.com - 1 ferme. auberge.les.clarines

Coordonnées Gps: 44.775901 / 6.035518

Nous vous accueillerons dans notre ferme de montagne, à l'entrée du Valgaudemar, aux portes du PN des Ecrins. Aux Clarines, vous savourerez, dans un moment de partage et de convivialité, les spécialités locales préparées à partir de produits frais issus de notre ferme.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION: Viande ovine, bovine, volailles, maraichage, lapins, spécialités traditionnelles (tourtons et ravioles), terrines maisons, divers bocaux de plats préparés, (à base d'agneau, porc, légumes de la ferme). SPÉCIALITÉS: Tourtons, ravioles, flouzons, terrines, jambon à l'os, repas au feu de bois, pâtisseries maison. Tous les plats étant préparés avec les produits de la ferme, merci de réserver votre table au minimum 48h à l'avance, afin de nous permettre de cueillir et de préparer tous ces produits.

TARIF: entre 20 et 30 euros

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 50 personnes - GROUPE: 60 personnes OUVERTURE: Ouvert du jeudi au samedi (midi & soir) & dimanche midi.

Ouverture possible autre jour pour groupe de 15 pers. & + - Réservation Obligatoire





4. FERME LE MERINOS

Nadine et Amélie FERRAND-FARAUT Route de la Madone - 06450 UTELLE Tél. 04 93 03 18 39 - ferme.lemerinos@wanadoo.fr - 🚺 fermelemerinos.fr Coordonnées Gps: 43.919264626552305 / 7.241363525390625

A table, tout se voit, se respire, se touche. Pour nous, préparer une table, un repas, c'est aussi émouvoir et donner du plaisir. Une alliance entre couleurs et saveurs. Tous les plats que nous proposons sont élaborés essentiellement à base de produits de l'exploitation. Nous vous invitons à partager un moment privilégié et délicieux dans un cadre authentique et familial. Nous construirons ensemble un moment que vous n'oublierez jamais. Nous composerons votre menu avec un éventail de plats originaux avec des produits naturels de qualité.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION: Elevage: ovin,

bovin, porcin, volaille

Maraîchage, cueillette sauvage (plantes comestibles, champignons, ...)

Produits transformés : charcuterie. terrine, légumes / Oléiculture

SPÉCIALITÉS: Apéritifs à base de vin, charcuterie fermières, confits de fleurs (transparence parfumée, mariage éternel du sucré /salé), confitures, huile d'olive, verrines de la ferme...

TARIF: entre 18 et 43 euros, vin en plus

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 30 personnes - GROUPE: 30 personnes

OUVERTURE: Uniquement sur réservation







5. MAS DES FIGUES

Philippe MICHELOT

Mas des Figues - 13210 ST REMY DE PROVENCE

Tél. 04 32 60 00 98 - info@masdesfigues.com

Coordonnées Gps: 43.782779 / 4.872809

L'agriculture au Mas des Figues, 'est comme un jardin philosophique, avec le respect de la nature dans les produits et les saisons. Notre cuisine très sud est composée exclusivement des légumes du potager, des fruits de notre verger, les viandes sont issues de nos élevages, poules, canards, pintades, agneaux broutards, veaux, cabris.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION: Fruits et légumes de saison, légumes oubliés, huile d'olive, essence de lavande, volailles, truffes SPÉCIALITÉS: Légumes du potager - viandes

issues de l'élevage

TARIF: 40€ / personne (adulte)

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 18 personnes - GROUPE: 20 personnes

Réservation non obligatoire





6. FERME AUBERGE LA BAIE DES ANGES

Francis SAN NICOLAS et Frédérique ROBIN 290 chemin du Vallon de Teisseire - 13600 LA CIOTAT Tél. 04 42 01 28 73 - fsn136@orange.fr

Coordonnées Gps: 43.188156424392524 / 5.6421661376953125

Nous vous invitons à venir profiter de notre vue panoramique sur le golfe de la Ciotat. Notre belle Baie de La Ciotat a été classée une des plus belles baies du monde en mars 2019, une grande fierté pour nous.

lci, la nature est à proximité du citadin, ce qui rend ce lieu atypique. On pourrait s'y méprendre et vouloir trouver un restaurant gastronomique, cependant vous êtes dans une ferme auberge; nous sommes implantés sur un lieu agricole et la cuisine que nous proposons provient uniquement de notre terroir et de notre production.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION : Volailles, lapins, canards, poulets, porcelets, légumes, poissons (selon arrivage)

SPÉCIALITÉS: Produits fermiers et produits de la pêche

TARIF: 48€ / personne (adulte) 12€ / personne (enfant)

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 100 personnes - GROUPE: 100 personnes

OUVERTURE: Septembre à Mai : ouvert du mardi au dimanche midi, vendredi et samedi soir, fermeture le lundi, Juin / Juillet / Août : ouvert du Mardi au samedi midi et soir, dimanche midi, fermeture le lundi.





7. LE POTAGER DU MAS

Sabine ADABACHIAN

SCEA le Mas de la rose - route d'Eygalières - 13660 ORGON Tél. 04 90 73 08 91 - sabine-i@hotmail.fr - 1 lepotagerdumas/

Coordonnées Gps: 43.78654287 / 5.010597229

Sous la caresse du soleil à midi, ou dans le scintillement des étoiles les beaux soirs d'été, venez découvrir la richesse de notre terroir au travers d'une cuisine gourmande, bio et locavore qui sublime ce que la nature nous offre, tout en la respectant. Notre carte suit le mouvement de la nature, elle est renouvelée à chaque changement de saison, et nos menus sont élaborés exclusivement avec les fruits et légumes bio cultivés sur la propriété.

PRODUCTIONS DE L'EXPLOITATION : Production oléicole et maraîchage

Sur réservation de mars à novembre





8. LA FERME DE LA CRESSONNIERE

Gérard IVOL

300 chemin de la Cressonnière - 83210 SOLLIES PONT Tél. 06 12 24 71 40 - gerardivol83.gi@gmail.com - 1 gerard.ivol Coordonnées Gps : 43.17898776250939 / 6.063412427902223

Le fermier aubergiste cuisine à la broche ses viandes : bœuf, veau, agneau.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION : Viande ovine, bovine, maraîchage, charcuterie.

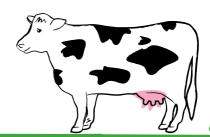
SPÉCIALITÉS: Viande ovine ou bovine cuisinée à la broche, accompagnée de légumes de l'exploitation. Les vins sont issus de production locale. Dessert fait maison.

TARIF : Menu entre 35€ et 55€

A partir de 35€ par personne (gratuit pour les enfants de moins de 10 ans)

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 60 personnes - **GROUPE**: 10 personnes **OUVERTURE**: Uniquement sur réservation du 1^{er} mai au 1er octobre Réservation Obligatoire









9. LA FONT DES PERES

Philippe CHAUVIN et Chrystelle DURAND
1306 chemin de Pontillaou - 83330 LE BEAUSSET
Tél. 04 94 15 21 21 - 06 09 65 50 41 - contact@lafontdesperes.com

(f) lafontdesperes

Coordonnées Gps: 43.178425 / 5.820069

La Font des Pères est, avant tout, un domaine viticole au coeur de l'appellation Bandol, à 15 minutes d'une des plus belles côtes de la méditerranée. Au milieu de ses restanques abruptes, la terrasse de notre Ferme Auberge offre une vue magique de la Sainte-Baume au Mont-Caume. Dans une salle à la décoration « rustique chic », notre cuisine a pour objet de faire apprécier nos vins dans un cadre majestueux.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION: Vins: AOP BANDOL rouge, blanc, rosé - AOP COTES DE PROVENCE: rosé et rouge - IGP MONT CAUME: blanc et rouge. Œufs, herbes et aromates, légumes, fruits, huile d'olive, marc. **SPÉCIALITÉS:** Plats préparés avec des produits locaux de saison. La carte change fréquemment.

TARIF : A partir de 30€ par personne et 15€ pour les enfants

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 70 personnes - **GROUPE**: 10 personnes **OUVERTURE**: Ouvert du Petit-déjeuner au Dîner 7 jours / 7



10. LA TABLE DE MENTONE

Marie-Pierre CAILLE et Martin SERRE
401 chemin de Mentone - 83510 ST ANTONIN DU VAR
Tél. 04 94 04 42 00 - contact@chateaumentone.com - 1 Château Mentone
Coordonnées Gps: 43.52202167529274 / 6.280000805854797

Entouré de nature à perte de vue, Château Mentone invite à vivre des moments hors du temps dans un environnement empreint de sérénité. Pour les personnes en séjour dans les hébergements du domaine, de nombreuses installations sont mises à disposition pour un moment d'évasion...

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION: Vins Côtes de Provence Bio: Rosé, rouge & blanc, fruits & légumes, œufs, huile d'olives, miel **SPÉCIALITÉS:** Cuisine du terroir avec des produits frais et de saison.

TARIF : 45€ : Menu 3 plats avec une demibouteille de vin par personnes. Enfants : formule à 17€

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 50 personnes - GROUPE: 50 personnes

OUVERTURE: Du 09 juin 2021 à fin octobre (pour le moment, date non-arrêtée).

Ouverture au déjeuner et au dîner







11. LA MACHOTO

Fabienne GILLET et GRISON 30 Route de l'Eclou - 83560 ST JULIEN Tél. 04 94 80 03 22 - 06 76 70 40 50 - fabienne.gillet-grison@wanadoo.fr Coordonnées Gps : 43.698398 / 5.930029

Du producteurs aux consommateurs, les producteurs dans vos assiettes.

A deux enjambées du Verdon et de ses lacs, vous pourrez découvrir et apprécier autour d'une table familiale les produits récoltés, élevés sur notre exploitation, accompagnés des vins des Coteaux du Verdon.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION : Vins, maraichage, élevage : lapin, volailles, ovins...

SPÉCIALITÉS: Aioli, farçis de provence, tapenade, enchoiade, soupe au pistou, volailles le tout selon saison.

TARIF : 30€ par personne

10€ pour les enfants de moins de 12 ans

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 40 personnes - GROUPE: 50 personnes

OUVERTURE: Toute l'année sur réservation





12. DOMAINE DE MAJASTRE

Morgan BARRA

Domaine de Majastre - 83630 BAUDUEN

Tél. 04 94 70 05 12 - majastre@orange.fr - 🚺 Domaine-de-Majastre

Coordonnées Gps: 43.6816412247665 / 6.22564244287787

Le jeune chef, Morgan BARRA, fils de la famille, signe les petits bonheurs gourmands du Domaine de Majastre et relève les saveurs de la truffe autour de recettes audacieuses qu'il mitonne avec passion alliant le raffinement au terroir.

La cuisine de Morgan séduit par sa générosité, s'inspirant de belles saveurs, de produits frais et des truffes du domaine, qui passent de la terre à l'assiette.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION : Légumes, Truffes,

Viande (Ovin, bovin, caprins et

volailles)

SPÉCIALITÉS: Menus à base de Truffes

TARIF : A partir de 35€ par personne. Menu à 35€. 48€. 70€ et 85€

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 70 personnes - GROUPE: 70 personnes

OUVERTURE: Du 15 novembre au 15 avril (Truffe noire)

Du 15 mai au 15 octobre (Truffe d'été)









13. FERME AUBERGE LA MAGUETTE

Magali MALAVARD

La Maguette, Saint Jean de Sault - 84 390 SAULT

Tél. 04 90 64 02 60 - 06 62 30 42 39 - fermeaubergelamaguette@gmail.com

Fermeaubergelamaguette

Coordonnées Gps: 44.03921 / 5.37768

La ferme «La Maguette» est une exploitation familiale reprise par Magali, une jeune agricultrice qui cultive avec passion 50 ha de lavande et lavandin ainsi que du petit épeautre et des pois chiches.

Lors de votre visite à la Ferme Auberge La Maguette vous pourrez découvrir l'authenticité d'un restaurant à la ferme, déguster les produits du jardin de la basse cour et les spécialités régionales.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION: Petit épeautre, pois chiches, maraîchage, huile essentielle de lavande et lavandin, céréales. Poulets, lapins, agneaux, cabris, cochons et pintades.

SPÉCIALITÉS: Poulet à la broche - lapin farci à l'ail et persil - risotto d'épeautre - sorbets aux fraises - meringues à la lavande.

TARIF: 30 € par personne et 12 € pour les enfants jusqu'à 12 ans

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 40 personnes - GROUPE: 40 personnes

OUVERTURE : Toute l'année - samedi midi et dimanche midi. Vendredi soir en saison de juin à septembre.

Sur réservation uniquement (au moins 48 heures à l'avance). Fermé pour Noël. Possibilité de groupes en semaine.

Possibilité d'autres jours sur demande.



14. LE MAS DE FLORE

Flore et Céline MILLON

Route de Lapalud - 84500 BOLLENE

Tél. 04 90 30 41 25 - 06 10 14 75 94 - lesmasdeflore@gmail.com

1 Le-Mas-de-Flore-117087106877281

Coordonnées Gps : 44.2931806 / 4.7251028

Découvrez la vie de la Ferme et l'authenticité d'un restaurant à la ferme. Dégustez les produits du terroir et les spécialités régionales issus des productions de la ferme. Céline vous fera découvrir sa cuisine dans la salle de récéption : une étable aménagée. Vous aurez aussi l'occasion de profiter de la terrasse ombragée et de découvrir les animaux de la ferme.

PRODUCTIONS DE

L'EXPLOITATION : Maraîchage, céréales, volailles fermières, porcins

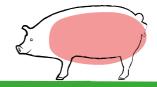
SPÉCIALITÉS: Volailles fermières rôties, poulet chasseur, gratins provençaux, charcuterie maison, patisserie maison. Beignets de fleur de courgettes

Journée spéciale : fricassée de porc, terrine, caillette, boudin, viande rotie, légumes, vacherin, oreillettes

TARIF: Entre 20 et 30 euros

CAPACITÉ D'ACCUEIL: 100 personnes - GROUPE: 50 à 100 personnes

OUVERTURE: Sur réservation toute l'année







Nous contacter:

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR 04 42 17 15 00 contact@paca.chambagri.fr

Retrouvez nous sur:



bienvenue-a-la-ferme.com



