

L'escapade

Dans une maison d'hôtes à la ferme

Pour se mettre au vert et vivre avec veaux, vaches, canards, poules, biquettes et moutons, direction la campagne normande.

Par Valérie Sasportas vsasportas@lefigaro.fr



Saint-Germain-la-Campagne

FERME DU FEUGRÈS ; JICE

L'ODEUR du maïs ensilage, acide, alcoolique, imprègne l'atmosphère. Dans la vaste étable, de goulues vaches laitières de race Prim'Holstein, à la belle robe pie noir sauf une pie rouge, se prélassent dans leur logette à l'écart de la bouse dont on fait le lisier. « Il y a plus de places que de vaches », se félicite Christophe Bréhin, jeune producteur passionné qui œuvre avec son père, Jean-Luc, dans l'exploitation familiale où la maman, Denise, a créé une maison d'hôtes, La Ferme du Feugrès.

Dans ce petit coin de Normandie à deux heures de Paris, Saint-Germain-la-Campagne offre le cadre idéal à qui rêve d'un week-end au vert, insolite, au milieu des poules, canards, vaches, moutons et chèvres. « Voulez-vous arriver pour la traite ? Il y en a une vers 16 heures », a indiqué Denise Bréhin au moment de la réservation. Sa maison d'hôtes compte cinq chambres, rustiques et contemporaines à la fois, chacune portant un nom correspondant à l'esprit des lieux. La nôtre, la Meunière, est logée dans l'ancien grenier, jouxtant la bâtisse principale à colombages, briques et silex, typique du pays d'Auge. On y accède par un escalier métallique qui surplombe le poulailler où les enfants adorent ramasser les œufs, et les canards dont la mare « est en ce moment à sec faute de pluie », se désole notre hôte.

L'espace a conservé son caractère d'antan, avec ses poutres en bois brut et un appareil, restauré, à trier les grains. C'est une chambre familiale conçue comme une suite, avec une salle à manger, un lit double, deux lits simples, et un canapé-lit. La propriétaire nous accueille avec un jus de pommes du verger dont elle a fait aussi une tarte au goût divin. « Vous aimez la teurgoule ? »,

s'enquiert-elle. « Le riz au lait est une spécialité culinaire normande. Mais le mien est fait avec le lait de nos vaches, nous en avons soixante-cinq ».

33 LITRES DE LAIT PAR JOUR

Les vaches vont d'elles-mêmes à la traite. Un robot a libéré des contraintes horaires des éleveurs, qui sont aussi agriculteurs, sèment du lin et du colza. « Elles peuvent venir quand elles veulent, quand elles ont besoin de vider leur pis. Le robot les reconnaît par une puce dans leur collier et délivre des granules qui les attirent. Les vaches ne sont pas bêtes, elles ont compris le système et reviennent. Mais

chaque traite doit être séparée de quatre à cinq heures. Si une vache abuse, le robot l'envoie paître ! », détaille notre producteur dont on boit les paroles comme du petit-lait. Chaque vache produit 33 litres de lait par jour, 720 000 à elles toutes par an. Sur la paille, de tout jeunes veaux attendent la tétée. Au repos, des vaches taries sont bichonnées.

Dans l'air flotte aussi l'odeur de la fermentation caramélisée des réserves d'herbe humide, près du hangar à ballots de paille et de foin. « Vous pourrez revenir. C'est libre d'accès. Souvent les gens nous disent qu'ils aiment bien leur rendre visite le soir avant d'aller se coucher », in-

dique Denise Bréhin. Demain, dans l'air frais du matin, nous dégusterons le lait de ses vaches avec l'impression de n'avoir jamais bu de lait; l'œuf de ses poules comme si c'était le premier; et ses confitures maison, comme si nous découvriions l'art du petit déjeuner.

La Ferme du Feugrès. 2, route de la Métairie, Saint-Germain-la-Campagne (27).

La nuit: à partir de 78 € pour deux pers., 120 € pour la Meunière.

Tél. : 0232447810, www.fermedufeugres.fr
Y aller: en train depuis Paris jusqu'à Bernay (durée: 1h38), puis en 20 minutes en voiture par la D145.



Paris dans l'œil de...

Emma Sawko



À la tête des cantines Wild & the Moon, la chef d'entreprise a saisi la vague du végan. En quatre ans, elle a ouvert sept adresses dans la capitale, dont la dernière rue des Gravilliers dans le Marais. « Depuis 2016, date d'ouverture de notre première enseigne rue Charlot, nous constatons un intérêt grandissant des Parisiens pour l'alimentation végane, le jus de charbon 100 % végétal et les shots de spiruline », souligne Emma Sawko, née à New York de parents français. À la carte, elle propose également des jus pressés à froid de chou kale et des salades ultralégères composées de concombre, aloe vera, menthe, betterave. En octobre, elle publiera un livre de recettes chez Flammarion. Encore et toujours la detox. www.wildandthemoon.fr

Ma balade idéale

Pour mon anniversaire au mois de mai passé, j'ai reçu de mes amis un magnifique vélo. Depuis, je redécouvre Paris, je ne suis plus en retard à mes rendez-vous, je m'énerve beaucoup moins et je fais plus de sport ! Et surtout, le chemin qui me ramène du bureau à la maison, du Marais au 1^{er} arrondissement, me fait emprunter

la piste cyclable de la rue de Rivoli, magnifique balade qui me permet de décompresser avant de retrouver mes enfants, avec en bonus, quand il fait beau, un superbe coucher de soleil sur la Concorde. Magique !

Ma cantine

La liste est longue, car je suis gourmande ! Alors, je partage mon dernier coup de cœur : Otium, parce que la chef est tellement sympa, et sa cuisine est végétale, de saison, équilibrée et ultrafraîche. Et en plus, elle fait la meilleure focaccia de Paris... Un régal ! 56, rue de la Rochefoucauld (9^e).

Mon coup de cœur

Je me pose souvent chez Lafayette Anticipations, fondation d'art contemporain, de design et de musique, pas seulement parce que nous avons une cantine à cet endroit, mais aussi parce que le lieu est calme et qu'il offre une petite cour en retrait de la rue, toute végétalisée, où il est possible de siroter un jus frais tout en travaillant dans un petit havre de paix. Et qu'il est toujours agréable de voir l'expo du moment. 9, rue du Plâtre (4^e). ■

S. DE S.

PIERRES PRÉCIEUSES

Van Cleef & Arpels

GRANDE GALÉRIE DE L'ÉVOLUTION

Jardin des Plantes Paris 5^e #ExpoPierresPrécieuses

exposition 16 septembre 2020 — 14 juin 2021

DELPHINE JOUANDEAU