

© Fanny Mokas



© Fanny Mokas



© Fanny Mokas



Depuis la ferme Le Plat, à Yzeron, la vue sur la vallée du Rhône est magnifique.

Ferme-auberge Le Plat

Le Plat, Yzeron (Rhône)
04 78 81 03 02
www.fermeleplat.com
www.yzeron-aventure.com
40 minutes de Bellecour (25 km)

Le site est exceptionnel : perché sur un piton rocheux, à 750 mètres d'altitude, entre pentes ardues et vallons aux lignes douces. En contrebas, Thurins, capitale de la framboise. Au loin, Lyon et les Alpes (par temps clair). On oublie la ville, le dépaysement est total, le temps comme suspendu. Surtout quand on vous invite à passer à table dans la cour absolument idyllique de l'auberge, dont on apprendra qu'elle était déjà là il y a trois siècles. Au menu, salade périgourdine avec salade verte du jardin, fritons et foie gras maison. S'ensuit un étonnant tournedos de magret de canard grillé, dont le gras fond en bouche (29,90 euros avec dessert). Plutôt marrant pour le coin, plus habitué aux porcs et aux vaches laitières. Eh quoi, ici on élève des canards en plein champ, tout en bio s'il vous plaît. Sieste maintenant ! Oups, l'heure tourne. Les propriétaires nous emmènent visiter les 16 hectares de leur auberge-parc d'aventure. Car, outre les balades d'1 heure à 2 jours avec bivouac à dos d'âne, les circuits VTT et le beach-volley, Le Plat offre un gigantesque accrobranche. Un coin pour les petits (dès 1,20 mètre) et un autre un chouïa plus costaud avec des tyroliennes géantes, une

planche à voile (?!), un saut de Tarzan, un skateboard (re?!), un deltaplane (re-re?!). Certes, on n'est pas dans la ferme la plus typique, mais c'est un bon mix entre le parc d'activités et la petite exploitation agricole.

Le plus : Les balades, topographiées, aux alentours. Marché gourmand nocturne d'Yzeron, le 15 juillet.

Le panier : Foie gras de canard entier, fritons, rillettes, gésiers, confitures, savons au lait d'ânesse, sirops, etc.

Les bisons des monts de la Madeleine

Prefol, Saint-Rirand (Loire)
04 77 65 76 88
www.bisonsdesmontsdelamadeleine.fr
Week-ends, jours fériés et vacances scolaires, de 10h à 12h et de 14h à 19h.
2 heures de Bellecour (110 km)

Il en faut parfois peu pour changer de continent. Dans les monts de la Madeleine, le magnifique panorama de moyenne montagne de la Loire prend des accents de Far West, quand on découvre plusieurs troupeaux de bisons nord-américains des plaines occupés à y paître sereinement. Avant de s'approcher des animaux, petit tour par le chalet d'exposition qui présente les grandes notions à connaître sur le bison et son élevage. Pour s'approcher des



troupeaux, vous embarquez dans un chariot, façon colon américain, mais attelé aujourd'hui à un tracteur. La visite au plus près des animaux, qui

dure 45 minutes environ, est ponctuée par des haltes où le comportement des animaux sur le moment est décrypté par le guide. Hors de question de perturber ces animaux au tempérament sauvage, indépendant et craintif, qui vivent ici à leur rythme. Ces mastodontes, qui pour certains avoisinent la tonne, sont ici élevés pour leur viande, une viande qui, contrairement aux idées reçues, se révèle plus tendre, plus protéique et moins grasse que celle du bœuf. Un petit tour à la boutique et vous voilà les bras chargés de viande, terrines et autres saucissons et viande séchée façon grisons.

Le plus : Une volonté très forte d'accueillir le public dans d'excellentes conditions et de faire découvrir le bison.

Le panier

- Filet : 57,35 euros le kilo
- Rôti dans le rumsteck : 46 euros le kilo
- Entrecôte : 49,80 euros le kilo
- Saucisson de bison : 35,40 euros le kilo
- Terrine de bison : 28 euros le kilo.