

## BURDIGNES

### Agriculture et accueil à la ferme-auberge Linossier



■ Une ferme-auberge à 900 mètres d'altitude, dans le calme du Pilat.

Photo Claude ESSERTEL

L'agriculture et l'accueil, pour la famille Linossier, sont une affaire de tradition qui remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les arrière-grands-parents étaient paysans, forgerons et cafetiers. Les grands-parents élargirent l'activité, avec l'arrivée des congés payés, en ouvrant des chambres d'hôtel. Pierre et Thérèse, en 1975, sont précurseurs : ils construisent chambres d'hôtes et gîtes ruraux.

Aujourd'hui, dans leur ferme-auberge, Véronique et Olivier le Gars proposent des menus à base de produits issus de leur exploitation, la ferme des Aygues. Yaourts, veau de lait, terrines, saucissons, guilloton, caillettes et la gueuze, une spécialité du Pilat, composent les assiettes. Sans oublier filets et côtelettes de porc, ou encore le fameux boudin blanc de mémé Marcelle. Si la terrasse est accueillante et ombragée, l'intérieur est chaleureux, grâce à une décoration originale et presque entièrement dédiée... aux vaches !

**INFOS** Ferme-auberge Linossier, Le Village, 42220 Burdignes.

Ouvert tous les jours sauf le lundi à midi, fermeture le 19 août au soir.

Renseignements : 04.77.39.60.81. Site : <http://fermeauberge-linossier.com>.