



Le Gourmet Champêtre

Ferme écomusée Cidrerie - vinaigrerie Ferme pédagogique

« Saveurs et plaisirs d'antan »



Ouvert pour les groupes à partir de 20 personnes sur réservation

Formules groupes

- * **Visite guidée de la cidrerie vinaigrerie: 6,50 €** visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie avec dégustations + visite libre de l' écomusée
- * **Visite guidée de la ferme écomusée: 6,50 €** avec démonstrations
- * **Deux visites guidées: 12,50 €** visite commentée de la cidrerie-vinaigrerie avec dégustations + visite guidée de la ferme écomusée avec démonstrations
- * **Visite libre de la ferme écomusée - ferme pédagogique: 4 €**
- * **Gouters à la ferme: 8 €** Crêpe pommes / caramel beurre salé maison et cidre fermier bio (25 cl)
- * **Pique-nique: 2 €** Vous ramenez votre repas et nous mettons à disposition notre salle chauffée avec tables, chaises...
- * **Pique-nique avec dessert et café: 10 €** Vous ramenez votre repas et nous vous servons la formule goûter plus un café.

Ferme de Souastre *Le Gourmet Champêtre*
62111 SOUASTRE (entre Arras et Amiens)
Tél : 03 21 22 69 87 www.fermedesouastre.com
Siret 392 076 238 00014

FERME ECOMUSEE

Visite guidée avec démonstrations

Les anciennes granges et écuries abritent différentes expositions sur la vie quotidienne, les métiers d'antan, l'élaboration du cidre, une étonnante collection de poêles anciens...



A l'extérieur, dans une ambiance bocagère, venez admirer les plantations, le potager et les animaux de la ferme. N'oubliez pas de caresser les ânes et chevaux Boulonnais.



Trois bâtiments, soit 2000 m² d'expositions, évoquent les « transports et déplacements », les outils de travail du sol, de récolte, d'entretien des cultures, sans oublier la forge, l'atelier du menuisier et la laiterie.



Tarif: 6,50 € par personne avec nombreuses démonstrations: moulin à farine, tamisage, battage à la batteuse et au fléau, tressage de cordes, aplatissage de grains, attelage d'un cheval de trait au champs... **Durée:** environ 1 h30 à 2h.

CIDRERIE - VINAIGRERIE

Visite commentée et dégustations

Savez-vous comment la pomme se transforme en cidre, vinaigre, pommeau, alcool ? Pourquoi le cidre pétille ?

Découvrez l'élaboration de nos produits avec cette visite guidée de la cidrerie vinaigrerie et du verger, illustrée par un diaporama.

Nous terminons par la dégustation des vinaigres aromatisés, cidre brut, demi-sec et doux ainsi que du «pommera», apéritif maison.

Et profitez de l'occasion pour goûter notre **crêpe – pommes et caramel beurre salé** (supplément de 8 € avec un verre de cidre)

Tarif: 6,50 € par personne avec la **visite libre de la ferme écomusée**.

Durée: environ 1 heure + le temps nécessaire pour la visite libre .

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

Nous profitons de ces animations pour également visiter la ferme actuelle en grandes cultures et découvrir les enjeux de l'agriculture du XXI siècles (environnement, économiques, nouvelles technologies...)