

LA FERME-AUBERGE GRAINE JOHÉ,

l'authenticité dans un écrin de verdure.

Au détour d'une balade ou après quelques descentes à skis, la ferme-auberge Graine Johé accueille tous les amoureux des produits du terroir. À la recherche de calme et d'air frais pour un moment agréable autour d'une bonne table en toute saison ? Cet établissement chaleureux saura combler vos attentes !



Si, à l'origine, la ferme-auberge Graine Johé était destinée à offrir un abri aux skieurs, elle ouvre désormais ses portes à tous ceux qui souhaitent faire une pause en profitant d'un cadre exceptionnel. Fondé en 1971, cet établissement est une affaire de famille. Après son grand-père et ses parents, c'est au tour d'Émilie Didierjean d'être aux commandes de l'établissement. Aidée par son père et sa mère, la jeune femme partage son temps entre le service en salle, le travail à la ferme et, surtout, la cuisine. Et il y a de quoi faire !

Qualité et production locale

Ici, on mise avant tout sur des produits de qualité issus de l'agriculture locale. Les viandes de bœuf et de veau qu'on retrouve dans les plats faits maison sont issues de la ferme, tout comme les pommes et les mirabelles, fruits de la récolte familiale. Les cochons et les volailles proviennent quant à eux d'élevages du canton qui respectent une agriculture saine. En venant à la ferme-auberge, on a ainsi l'assurance de manger bon et frais, notamment si on choisit l'un des plats proposés en suggestion. Entrecôtes ou foie de veau, par exemple, ne figurent à la carte qu'en fonction des abattages de la ferme. Idem pour les fruits



et légumes, servis selon les saisons : si vous avez la chance de venir à la ferme-auberge lors de la saison des myrtilles, sachez que celles que vous trouverez dans votre assiette sont cueillies directement au bord du chemin. De passage à la ferme-auberge, ne manquez pas de goûter le chou au lard, un accompagnement composé de chou cru, de lard fumé maison et de vinaigrette, dont la maison a fait l'une de ses spécialités. Un régal qui donne envie de faire des infidélités au traditionnel repas marcaire qu'on déguste habituellement dans ce type d'établissements !

Une ambiance chaleureuse

Qu'on y vienne en famille ou en groupe d'amis, pour le déjeuner du dimanche ou pour un goûter en toute simplicité, la ferme-auberge Graine Johé séduit aussi bien par sa carte que par son accueil détendu et attentif. Le cadre, lui, constitue une invitation au bien-être. À l'intérieur, les tables et chaises en bois, œuvres des hommes de la famille, contribuent au charme authentique du lieu. Dehors, c'est une étendue de nature qui s'offre à nous. Des montagnes, des vallées et des arbres : voilà le spectacle auquel on assiste quand on regarde par la fenêtre de la ferme-auberge. Qu'on soit un habitué de la randonnée ou un citadin à la découverte



de la région, on ne peut qu'apprécier ce paysage unique. Au moment de partir, pour garder un souvenir de cette sortie et prolonger le plaisir en rentrant chez soi, on prend le temps d'acheter un fromage ou un yaourt produit sur place. Une petite douceur qui nous fait patienter jusqu'à notre prochaine visite à la ferme-auberge ! *Ouvert tous les jours sauf mardi de 12h à 18h, jusqu'à 20h le samedi et le dimanche, et en juillet/août.*

[Infos] 35, Graine Johé,
68650 LE BONHOMME ♦
Tél. : 03-89-47-51-55 ♦
www.la-graine-johe.fr ♦

