

SORTIE D'AUTOMNE 2012

En octobre, une journée plutôt maussade nous emmenait pour une visite gastronomique et culturelle dans la Dombes.

Un peu de chance avec le temps nous permettra de prendre le petit déjeuner dans la cour d'une très belle ferme bressane, au four à bois majestueux, permettant de cuire plusieurs porcs à la fois ! Les propriétaires dans leur laboratoire se sont transformés en « facteurs » de produits du terroir, petits biscuits, charcuterie étonnante : rillettes à base de poulet maison !

Notre car serpente à travers de petites routes parsemées d'étangs. Ces étangs qui ont transformé la plaine marécageuse de la Bresse en terre fertile.

En effet les dépressions humides sont creusées pour devenir étangs. Environ tous les deux ans, un système de vannes permet d'assécher ces étangs et d'en récolter les poissons. Du maïs est cultivé sur les étangs asséchés. Ce système, spécifique à la Bresse, alimentera les fermes où sont élevées les fameuses volailles de Bresse au nord de Bourg.

Avant midi, un deuxième arrêt.

Magnifique encore en cette saison, malgré le manque de soleil, la ferme des Bouchoux respandit à nos yeux. C'est une des plus fleuries du département. Une débauche de verdure et de fleurs recouvre la façade, s'étend dans la cour sur des chars et reliques campagnardes. Ici on élève des chèvres (700). Tout un programme!

A la ferme de la Bichonne, notre repas de midi, mémorable pour nos estomacs, ne nous permettra pas, par manque de temps, de visiter en fin d'après-midi, la vénérable Eglise du curé d'Ars. Le retour sur Genève fut plus silencieux qu'à l'aller !

Jeanine Fedrigo