

FERMES - AUBERGES

Le tourisme rural (qui rassemble camping à la ferme, gîtes ruraux, fermes équestres, fermes de séjour, chambres et tables d'hôtes, et sites de vente de produits régionaux), est défini par l'accueil régulier de vacanciers par des agriculteurs.

Il forme un domaine relativement vaste dans le département de l'Hérault, puisqu'il concerne, en 1994, un peu plus de trois-cents exploitations agricoles. Ce tourisme, cependant, ne concerne pas (ou peu) l'identité du lieu . Il concerne la "ruralité", qui dans notre région s'intègre à un schéma triangulaire : le monde rural s'oppose, d'une part, aux villes / à la société urbaine, et d'autre part, au littoral / aux plages .

En revanche, aux franges
du tourisme rural, se situe une institution perçue
par ses acteurs et ses usagers , comme directement
liée aux représentations identitaires : ce sont les
fermes-auberges . Nous essaierons de comprendre en
quoi elles peuvent traduire, véhiculer, ou réinventer,
une spécificité de la garrigue .



"Fermes" et "Auberges". Les deux mots accolés relient deux imaginaires: celui de la vie paysanne, du travail de la terre ; celui des plaisirs de la table, - mais décalés, exotisés, situés "ailleurs". Une ferme-auberge n'est pas seulement un endroit où l'on mange, c'est un lieu "où l'on sort" .

"Ferme" et "auberge" ont un parfum de terroir, ouvrent sur la perspective d'une continuité, d'un savoir-faire ancien ou intemporel restitué. Qu'en est-il dans les faits?

LES AVATARS DES "AUBERGES" .

Au Moyen-Âge, dans le Pays de Montpellier, les aubergistes forment une corporation reconnue et considérée ; mais leurs auberges sont en ville!

Les compoix et statuts municipaux distinguent, en occitan (qui sera la langue administrative jusqu'en 1544) , trois professions : les "Ostaliers", qui logent les voyageurs, les "Taverniers", qui servent seulement à manger et à boire, et enfin les "Alberguiers", qui traitent et logent à la fois les voyageurs et leurs montures.

Les "albergas" sont nombreuses près de chacune des portes de la ville, tant à l'intérieur des remparts, que dans les faubourgs. Entre le XVI^e et le XVII^e siècle, la francisation introduira les mots "hôtellerie-hôtel", et "logis" . La distinction médiévale entre alberga / ostal-ostalaria disparaîtra, au profit du mot hôtel, mot prestigieux, car il désigne, dans son sens premier, une riche maison privée, un "hôtel particulier". L'étymologie (C.F. Dauzat, Paul Robert) nous apprend que le français emprunte à cette époque-là à l'occitan le mot "alberga" devenu "auberge", pour désigner les établissements populaires. "Hôtel" sera réservé aux établissements luxueux et/ou urbains.

Les "relais de poste", à la fin de l'Ancien Régime, deviendront le modèle des "bons" logis de campagne. Dès lors, les "auberges" seront de plus en plus, péjorativement considérées comme des lieux rustiques, inconfortables, en retard sur l'évolution des modes et des goûts.

C'est le pré-romantisme et le romantisme qui réhabiliteront les auberges - le mot et la chose - , et leur donnera une aura d'exotisme intérieur. Au XIX^e siècle, les auberges sont des lieux qui donnent un frisson (d'aise): on y parvient par des routes peu sûres, leur rusticité donne au voyageur qui s'y arrête l'impression de vivre une aventure non dénuée de piquant. De plus, la plantureuse cuisine qu'on rêve de découvrir dans les auberges, tout autant que les occasions de rencontres galantes qu'elles sont censées offrir, en font un haut-lieu de l'imaginaire populaire et littéraire, entre ces deux extrêmes que sont la sombre "Auberge Rouge" de Peyrebelle, et l'aimable "Auberge du Cheval Blanc" de l'opérette.

La vogue des auberges est supplantée, après la révolution industrielle, par celle de lieux moins "campagnards" : les cabarets et les guingettes.



C'est dans les années 60 de notre siècle que les auberges -et les représentations qui s'y rattachent- vont entrer, édulcorées, modernisées, standardisées, dans le magasin des accessoires d'un tourisme de masse. Une auberge est aujourd'hui un hôtel-restaurant de campagne, aux apparences "typiques", avec un jardin deors, et, dedans, des poutres apparentes.

Qu'en est-il dans les garrigues?

Dans les campagnes, la tradition était, de tous temps, pour les voyageurs, de loger chez l'habitant.

Il existe pourtant des lieux particuliers où les arrivées régulières de voyageurs nécessitaient un hébergement professionnalisé ; ces lieux sont de deux types : les centres de pèlerinages ; les relais sur les routes importantes.

Les nombreux pèlerinages locaux, sur un site consacré ou près d'une chapelle votive, amenaient, une ou plusieurs fois par an, un village entier à la campagne (à N.D. du Suc près de Brissac, au sommet du Pic Saint-Loup, au Rocher des ierges près de Saint-Saturnin, à N.D. de Belle-Grâce près de Saint-Guilhem...) Mais on amenait alors ses provisions et son vin, et le repas champêtre faisait partie de la fête. C'était même souvent l'occasion de spécialités culinaires rituelles, ce que la tradition orale atteste avec beaucoup de détails. Il n'y avait donc pas de place pour les auberges au cours de ces festivités.

Les pèlerinages à flux continu de pèlerins étaient, eux, centrés sur les abbayes. Saint-Guilhem-le-Désert surtout. Mais aussi Aniane, Lagrasse, Fontfroide, Font-caude... Les "ostalarias" des moines, dans l'abbaye même ou dans ses dépendances, absorbaient la plus grande partie des pèlerins-voyageurs, dont les plus pauvres étaient nourris et logés gratis pro Deo . Cette pratique s'affaiblira jusqu'à disparaître après le XVI^e siècle.

Pour ce qui est des relais de poste, ils ont été nombreux. Mais très peu étaient hors des agglomérations. Les grandes routes partant en étoile autour de Montpellier (Route de Mende, Route de Ganges, Route de Lodève, Route de Pézenas-Béziers, Route de Nîmes), n'étaient pas suffisamment longues dans leur traversée des campagnes, pour obliger à y faire étape. Le dîner ou le souper se prenaient dans des villes, dont les Relais pouvaient être fort renommés (Lunel, Pézenas, Ganges...). Les voyageurs en Languedoc, de J.J. Rousseau à Stendhal, donnent parfois de mauvais points, et le plus souvent de bonnes notes, à ces relais de petites villes, à ces relais de grandes voies de circulation.

Dans les gros villages de la garrigue existait, en revanche, un réseau d'"affenages". Ces micro ou mini-Relais, ~~trous~~, concernaient les transporteurs de bois ou de vin, et les voyageurs individuels. On y trouvait le foin pour les chevaux, et une table d'hôte. La tradition orale en a gardé quelques souvenirs, car ces affenages ont fonctionné jusqu'au début du siècle, et certains,

jusqu'à la généralisation de l'automobile. En certains lieux (Saint-Gély-du-Fesc, région de Lunel...) des restaurants de travailleurs journaliers les ont ensuite remplacés, tout en gardant le nom d'affenages.

Mais au-delà de ces divers types de relais pour les voyageurs, toujours situés dans un village et près d'une route, il n'y a pas eu en garrigue de véritables auberges. Les véritables lieux de rencontre, de sociabilité et de gourmandise, en régions de garrigues, n'étaient en fait pas ouverts aux voyageurs, ni situés dans des établissements commerciaux : c'était les Mazets . Ils ont donné lieu à une abondante littérature, écrite et orale, et tiennent encore, dans les représentations populaires traditionnelles de la région, une place centrale : l'image d'un âge d'or, d'une oasis de mémoire, ou d'une mémoire de l'oasis...



HISTOIRES DE FERMES .

Il n'y avait donc pas, à proprement parler, d'auberges en garrigue. Il n'y avait pas non plus de fermes...

Dans l'ensemble du Languedoc méditerranéen et de la Basse-Provence, les bâtiments d'exploitation avec les terres qui en dépendent, sont des "mas" ; dénominations que la toponymie et l'onomastique utilisent largement (C.F. Dauzat, Fabre, Camproux, C.F. cartes I.G.N.)

Au XIX^e siècle, dans le cadre des mutations qui ont fait de la vigne une spéculation de grand rapport dans laquelle le capital urbain s'investit, les exploitations viticoles ont pris le nom de "domaines" ou de "propriétés". Elles se distinguaient ainsi des connotations paysannes et pré-industrielles qu'avaient prises le terme "mas" .

Le mot occitan signifiant ferme : "bòria, bòrda", est normalement utilisé dans les zones de montagne et les régions

de climat atlantique. Donc dans les zones non-méditerranéennes. On sait qu'en plaine, ce mot "bòria-bòrda" est admis péjorativement ; c'est l'origine probable du nom des "bories" en Procence : ces cabanes de pierres sèches n'avaient pas la dignité d'un mas, elles étaient tout justes bonnes à être habitées par des émigrés gavots, ces montagnards du pays des "bòrias"...

Le mot "ferme" -en français dans le texte- est, lui, chargé depuis longtemps du prestige social lié à la langue dominante. Et du prestige économique lié aux régions de la grande culture septentrionale. Le mot est senti, en Bas-Languedoc, comme non-autochtone, et il fait image. Cultures prospères, paysages fertiles, vertes prairies, grasses terres à blé, sont évoqués par ce mot paysan de "ferme". C'est donc un mot tout-à-fait exotique en garrigue, où, quand on dit "ferme", on évoque soit une vieille maison délabrée dans le Massif Central, (dans ce cas, c'est la traduction de l'occitan "bòria"), soit une exploitation moderne dans la Beauce, le bocage normand, ou les polders hollandais. Dans ce cas c'est

le mot propre français. Pour désigner les exploitations agricoles du crû, on parlera de "mas", ou de "propriété", ou "d'exploitation," si c'est dans un contexte technique (c'est le mot employé par les techniciens agricoles et par les grands syndicats). On ne parlera pas de "ferme".

Il n'y a donc pas plus de "fermes" en garrigue qu'il n'y a d'"auberges". Mais l'expression "ferme-auberge" a pris un sens autre que la somme de ses deux composantes, et véhicule des images nouvelles.

QUELLE ORIGINE POUR LES FERMES-AUBERGES ?

Les fermes-auberges ne sont pas les héritières des "affenages" ni des tables d'hôtes, les "cantines" des villages. Elles renouent plutôt avec la pratique bien plus ancienne (et qui n'a pas cessé d'être courante, aujourd'hui, dans les pays du Nord de l'Europe), du repas pris chez l'habitant

et de l'hébergement chez des particuliers, qui trouvent dans cette activité de quoi compléter leurs revenus.

A partir de la création des congés payés en 1936, les liens urbains-ruraux se renforcent autour du thème des vacances. Puis pendant l'occupation, le recours aux produits de la campagne que l'on essaie de se procurer par le troc ou le marché noir, en allant directement chez les producteurs, constitue une possibilité de survie pour beaucoup de familles, et devient par la suite, dans l'imaginaire hexagonal, le symbole même de la débrouillardise. La cochonaille paysanne aura été, entre 1940 et 1944, un Saint-Graal que les Français, mi-Lancelot de l'épopée, mi-Louis de Funès de la "Traversée de Paris", vont conquérir avec entêtement. Trois générations ont connu le récit de ces petits faits de guerre et de bouche.

L'après-guerre, jusqu'aux années 60, conserve cette valorisation des "produits de la ferme". Mais dans le même temps, la modernisation à marches forcées de l'agriculture gèle l'offre de "vrais" produits fermiers: les paysans ne se soucient pas d'être authentiques mais d'être rentables,

la grande distribution court-circuite les réseaux de voisinage (dont le symbole était l'étable du quartier, où l'on allait chercher son lait) , et très vite les consommateurs accueillent très bien les "nouveaux produits" de l'agro-alimentaire novateur.

Dans les années 70, c'est au cours du relâchement de la crispation "moderniste" que la reconstruction avait suscitée, c'est dans l'universelle remise en cause des valeurs marchandes et du règne de la quantité, que s'affirme le goût du "vrai", du "naturel", de l'"authentique". On effectue un retour à la terre , très peu pour y vivre (comme les néo-ruraux), mais bien plutôt pour aller y faire son marché...

Dès lors, les "produits de la ferme" connaissent une certaine vogue. On vient en acheter, mais aussi en consommer sur place : on peut venir faire un repas de jambon de pays, de Roquefort, ou de fromages maison. Mais cela concerne surtout la montagne. On monte en Lozère ou dans l'Aveyron, pays de charcuterie. Mais la garrigue n'est pas encore dans la course.

Cette dégustation-repas d'un seul produit, chez les producteurs, ou du moins avec le moins d'intermédiaires possible, rejoint une pratique traditionnelle dans d'autres régions : ainsi on va, en Hollande et autour de la Baltique, manger les "harengs verts", fraîchement préparés, dans des guingettes. En Bretagne ou en Vendée, on va faire des "repas d'huîtres" au bord des bancs de coquillages, et les ostréiculteurs proposent en outre le pain, le beurre, et le vin blanc.

Les pratiques de dégustation évoluent vite vers la préparation de vrais repas, et à la fin des années 70, la formule du "repas à la ferme" préfigure déjà celle des fermes-auberges. L'expression même de "ferme-auberge" naît d'elle-même au cours de cette évolution. On ne sait où l'expression est apparue pour la première fois dans l'hexagone. Mais on peut dire qu'elle se bâtit, dès le départ, sur la conciliation des différences, l'oecuménisme des idéologies, et l'éloge de la diversité. Avant que le nom ne soit utilisé comme un label, il est repris et porté comme un étendard : celui d'un monde rural qui se veut à la fois moderne, et porteur de ses traditions.

Le nom exprime les différences, et les réunit : ferme, dans son origine, est un mot du Nord, auberge, dans son étymologie, un terme du Midi ; ferme évoque le monde paysan, le travail, les contraintes, auberge exprime le loisir, l'aventure, la découverte : ferme dit la sédentarité et l'enracinement maximum, auberge suggère le nomadisme, la route, l'étape éphémère ; ferme, enfin, donne à l'auberge la caution de l'authenticité des produits et l'assurance de leur provenance : on sait ce que l'on va manger, cette auberge-là ne sera pas une Auberge Espagnole ; auberge donne à la ferme son grain de sel de fantaisie, son image de vieilles boiseries, de feux de cheminées, et de bonnes bouteilles. C'est une antidote aux souvenirs de misère et de dur travail que le monde paysan avait charrié avec lui pendant des siècles.

La ferme et l'auberge ne se juxtaposent pas, elles s'ouvrent l'une à l'autre, et deviennent une nouvelle réalité sémantique que les fermiers-aubergistes vont devoir faire entrer dans les faits...



ACCUEIL A LA FERME .

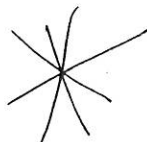
En 1983, les fermes-auberges se dotent d'un statut, et élaborent en plusieurs étapes des chartes départementales encore en vigueur. Cette démarche de clarification, d'incitation, de responsabilisation, amène des fluctuations dans le paysage : certaines fermes-auberges voient leur agrément retiré car elles ne s'insèrent pas dans la nouvelle dynamique, d'autres se créent, en prenant comme base ce nouveau cahier des charges. L'empirisme des débuts a laissé la place à une organisation contrôlée. Mais l'esprit' (clientèle restreinte ; main-d'oeuvre familiale contacts directs entre liens et exploitants) se perpétue et même se renforce. La stratégie est de rendre possible une identification à plusieurs degrés : le client peut identifier les produits utilisés en cuisine ; il identifie ces produits au terroir environnant, et il a l'assurance qu'ils en sont directement issus; il identifie enfin les hommes et les femmes dont il est l'hôte, à la fois à un terroir, à un savoir-faire culinaire, et à une convivialité rituelle.

De là naît une identité "feuilletée" : la formule des fermes-auberges est identifiable et reconnaissable, tant dans le cadre hexagonal, que , plus largement, avec d'autres appellations, dans les pays européens limitrophes ; puis, en resserrant le regard, les fermes - auberges ont une identité territoriale pertinente (le plus souvent dans le cadre départemental, quelquefois dans le cadre régional); enfin, chaque ferme-auberge, par sa situation géographique, ses spécialités, les particularités de son accueil, possède une identité particulière. On ne va pas dans n'importe laquelle d'entre elles. Elles ne sont pas interchangeables, chacune reçoit des habitués, et les nouveaux clients sont amenés par le bouche à oreilles, par les conseils d'amis.

Ce fonctionnement est très différent de celui qui caractérise l'ensemble du tourisme rural. Non par différence de nature, mais par une différence de commercialisation. Dans les fermes d'accueil de groupes, les campings à la ferme, et les gîtes ruraux surtout, des types d'identification existent aussi, des vacanciers reviennent d'année en année, des clients en amènent d'autres...

Pourtant les mécanismes du coix sont très largement anonymes et aléatoires : l'ensemble des nuitées disponibles est recensé, publié, répercuté, accessibles auprès de nombreux intermédiaires (minitel, offices de tourisme, agences spécialisées). Il s'ensuit que les réservations se font selon les disponibilités bien plus que selon des choix préalables, puisque le marché est à l'échelle internationale. Alors que la réservation pour un repas dans une ferme-auberge se fait directement auprès des fermiers-aubergistes, et concerne aant tout une clientèle de proximité (qui vit grosso modo dans le département).

La distinction apparaît alors radicale : alors que le "tourisme rural" est la brance du tourisme de masse gérée par le monde rural, les fermes-auberges ne sont pas à proprement parler un lieu de tourisme, mais un espace d'(auto-)consommation d'identité, considérée comme l'une des Variantes de l'activité agricole.



Les fermiers-aubergistes ne sont aubergistes que parce qu'ils sont fermiers...La charte départementale de l'Hérault

fait une obligation de de développer l'auberge à partir d'une ferme en exploitation familiale. Pour les fermiers-aubergistes, cette particularité est centrale. Ils se sentent très différents de ceux d'autres régions, touristiques et culturellement riches, mais où la déprise agricole a amené à organiser des fermes-auberges rurales et non paysannes, restaurants à plein temps tout juste agrémentés d'un potager ou d'une vigne. Le cas le plus souvent cité est celui de l'Alsace. L'authenticité de la cuisine n'est pas en cause. Mais il manque l'authenticité de ces trois fonctions: le terroir comme lieu de travail, le produit comme fruit du sol, l'homme comme intermédiaire. La chaîne qui lie la terre aux hommes et aux aliments, dans le même lieu et dans la même journée, comme les trois unités du Théâtre classique, est rompue. On se nourrira peut-être de bonne chère, mais on ne sera pas dans l'esprit d'une "communion"...

Cet enracinement agricole des fermes-auberges est sans doute le fruit d'une histoire récente, et notamment de l'aménagement touristique du littoral. Dans les années 60 et 70, les grandes réalisations de l'Etat transformant les marais en

X "floride occitane", vont amener un flux très important de touristes en Languedoc, et les fixer, les concentrer, au bord des plages. Le "tourisme vert", dans une région désindustrialisée et riche en espaces naturels, va tenter, dans un deuxième temps, d'irriguer d'activités et d'hommes, un arrière-pays qui est en train de devenir un désert.

Mais alors que les foules venues de toute l'Europe -et les habitants même de la région- sont aimantés par la Méditerranée, il faut, pour les attirer vers l'arrière-pays, que celui-ci ait un attrait spécifique, et une différence radicale. . . .

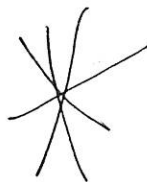
La côte est nue, chaude, solaire? L'arrière-pays sera vert et forestier. Les bains de mer se confondent avec les bains de foule?

Les auts-cantons seront silencieux, solitaires, mystérieux. Le littoral est un monde urbanisé, moderne, à la mode? L'arrière-pays sera résolument peuplé de paysans...

Et bien que les agriculteurs, hors des zones viticoles, ne soient plus qu'une poignée, on les mettra à contribution pour l'accueil, pour l'image. Ils seront la garantie d'authenticité du monde des collines.

Dans le même temps, les paysans qui voulaient rester ont trouvé un indispensable complément de revenus. Malgré leur nombre encore restreint, les fermes auberges montrent une image centrale : celle d'un désert qui retrouve de la verdure, et qui stoppe, avant la fin redoutée de sa vie rurale, l'hémorragie de ses hommes et de ses paysans. La chambre d'agriculture, qui patronne les fermes-auberges, veut être le ferment d'un choix autre que le tout-tourisme pour l'Hérault et le Languedoc.

Dans l'arrière-pays, et surtout les garrigues, les exploitations se défendent pied à pied, les emplois sont sauvés -ou créés- un à un. C'est à la fois une logique de crise et une logique post-moderne. Les agriculteurs qui font de l'accueil à la ferme, et plus encore les fermiers-aubergistes, ont réalisé la transformation des paysans en "animateurs" : du paysage, des visiteurs urbains, du patrimoine culturel.



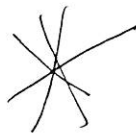
LE TOUR D'HERAULT DES FERMES-AUBERGES .

En 1983, quand la plus ancienne des fermes-auberges de la garrigue près de Saint-Bauzille-de-Putois, met le couvert pour ses premiers clients , elle vient d'adhérer en même temps à la réglementation qui vient de voir le jour. Ses animateurs sont un jeune couple *urbain* qui revient à la terre, en reprenant une propriété familiale. Le pari est de faire des productions qui soient utilisables dans le cadre de l'auberge. Ce n'est donc pas une reconversion, mais la mise sur pied d'un type nouveau d'exploitation.

Quand, quelques années plus tard, en ordre dispersé, plusieurs fermes-auberges s'installent (ou se greffent sur des exploitations déjà existantes) dans le même Pays de Ganges, dont l'une (à Montoulieu) à quelques minutes de route de là, les jeunes fermiers-aubergistes s'aperçoivent vite qu'ils n'ont pas d'inquiétude à avoir. En effet, -et l'évolution des choses l'a confirmé depuis 10 ans-, les fermes-auberges ne se font pas concurrence. Leur multiplication entraîne un élargissement du "marché", une augmentation du public.

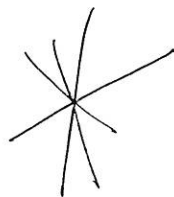
Quand se créent de nouveaux gîtes ruraux, c'est l'offre globale qui augmente pour le même produit. En revanche, grâce à une combinaison de spécificités (le terroir, la table, l'élément humain), chaque ferme-auberge qui se crée est un produit nouveau.

Ce choix de la qualité opposé à la quantité, de l'identitaire opposé au standardisé, de l'enracinement réinventé opposé à l'équivalence des offres, cette jonction avec le champ du culturel en tant qu'ensembles de pratiques et de savoir-faire collectifs transmis, tout cela est largement comparable à la démarche des ignerons qui, depuis quelques décennies, ont entrepris de parier sur la "qualité", et de remplacer, en Languedoc, le vin-matière-première, par des vins de crûs, des vins de terroir, des vins de pays.



Dans le Minervois, il existe deux fermes-auberges près de Minerve, adhérant à la Charte. Mais elle ne sont que

la partie visible d'un ensemble plus important, à cheval sur l'Hérault et l'Aude. Ces deux fermes -auberges fonctionnent en réseau avec les sites de vente de produits de la ferme, les caveaux de dégustation de vin, à Minerve ou à la propriété, et avec les auberges de campagne. D'autre part, la liaison avec le culturel est ici ancienne et revendiquée: festival de théâtre de Minerve, animations de rues, et journées portes ouvertes chez les producteurs, s'organisent autour du thème de la civilisation de la vigne et des luttes historiques (Catharisme, 1907...). Les variations sur les appétits -historique, gastronomique, touristique-, sont en Minervoises fortement liées.



Sur le rebord montagnard du département, se déploie cet "Hérault des forêts et des prairies"; qui n'appartient plus au climat méditerranéen, et constitue l'un des contreforts du Massif Central.

Là, autour de Saint-Pons, la Salvetat-sur-Agout, Saint-Gervais-sur-Mare, et au Nord de Lodève, huit fermes-auberges se répartissent sur un arc de cercle qui va des bords de la Montagne Noire ("Cévennes Méridionales") jusqu'au Causse du Larzac.

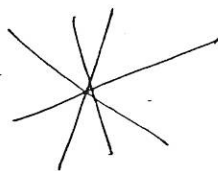
Dans ces Pays, peu urbanisés, ont longtemps coexisté une industrie forte (Saint-Pons, Bédarieux, Lodève) dans les villes, et une agriculture de montagne (élevage surtout) sur les hauteurs. Ce sont quelques-unes de ces fermes montagnardes qu se sont reconverties en fermes-auberges. Mais en plus de cet atout nouveau qu'est le "tourisme vert" , il en existe un autre, traditionnel: les régions de montagne sont productrices d'une charcuterie que l'on ne sait pas fabriquer dans la plaine, et que l'on vient chercher, depuis toujours, de Montpellier ou de Béziers.

Ici, comme dans le Minervois, les fermes-auberges et les producteurs (mais aussi les transformateurs : charcutiers, conserveurs), s'épaulent, et bénéficient de la remise au goût du jour d'une réputation traditionnelle.



Il n'existe que deux fermes-auberges sur le littoral : à Mèze et à Lansarques. Et encore leur spécificité est d'être en pays d'étang. Sur la côte stricto sensu, il n'y a pas de place pour des producteurs-aubergistes. La restauration de grand tourisme règne en maîtresse. Mais il se prépare peut-être une (r)évolution. Autour des élevages de dorades, de loups, de crevettes, si l'aquaculture est assimilée à une activité agricole, autour des bancs d'huîtres et de moules de l'étang de Tjau, certains ambitionnent de créer des "fermes-auberges de la mer" . Ceci en liaison avec des transformateurs artisanaux, tels que les Fumeries Occitanes de Gruissan, ou les conserveries semi-industrielles de Sète.

Cet "or bleu" de l'aquaculture dont parlent les aménageurs, a besoin d'une vitrine, d'une image humaine, d'un accueil. Les fermes-auberges en joueraient alors le rôle.



Le troisième ensemble remonte la plaine de l'Hérault (Pouzolles, Caux), bifurque pour rejoindre les gorges du fleuve (Saint-Jean-de-Fos), et connaît sa principale concentration autour de la Haute-Vallée (Saint-Bauzille-de-Putois, Montoulieu, Moules et Baucels, Saint-Jean-de-Buèges).

Ici nous sommes en garrigue, entre terroir viticole et collines sèches. Si les fermes-auberges portent en général le nom de la propriété, certaines font allusion au "paysage" : le "grimpadou" (la côte), "l'esquilou" (le grelot pour les moutons), le "cascabel" (même sens), la Pinède... Souvent les noms de lieux-dits sont eux-mêmes porteurs d'images : la Pinède, le Bouys ("le buis"), la Garrigue... Et le nom de "Mas", accolé au nom de la propriété, en indique, à plusieurs reprises, le contexte géographique et climatique.

Ainsi, dans leur dénomination même, les fermes-auberges de "la campagne méditerranéenne" (Vallée de l'Hérault+Minervois) font allusion aux caractéristiques de la garrigue.

Sont-elles, plus en profondeur, porteuses d'une identité "de pays"? Un seul fermier-aubergiste, dans le Minerois, s'en défend. Il met l'accent sur la spécificité de son établissement, car celui-ci est aussi "lieu de vie" pour enfants confiés par la DDASS, lieu de stages et d'animations culturelles. Mais tous les autres fermiers-aubergistes se disent conscients de ce que leurs clients viennent chercher :

"Ils aiment trouver le calme, mais aussi un paysage typé, contrasté, un certain pays".

"La garrigue, c'est "la secade", le caillou brut. Peut-être que les plaisirs de la table et de l'ombre se savourent mieux sur ce fond nu, comme sur une nappe blanche."

"Les visiteurs sont souvent attirés par la nature sauvage, et pour eux la ferme-auberge est le départ d'une balade ou d'une randonnée".

A table, les éléments utilisés en cuisine, tracent un tableau des productions de la ferme, sans que pour cela on en voie la préparation : la viande de chevreau et les fromages révèlent un élevage de chèvres, la volaille rappelle l'importance nouvelle des poulaillers (la canard gras, pour la préparation du foie gras, a été introduit

en garrigue depuis quelques années), et plusieurs "mas" sont des domaines viticoles où l'on boit le vin de la propriété. Les produits d'agriculteurs voisins sont, mais dans une moindre mesure, mis à contribution : agneaux, lapins, miel, huile d'olive, truite des piscicultures, légumes des jardins irrigués. Enfin il y a la cerise sur le gâteau : ce sont les produits de cueillette, qui se réfèrent à la nature sauvage, et la font entrer dans l'imaginaire et dans l'assiette : plantes aromatiques (thym, serpolet, origan, laurier, fenouil), baies de la forêt ou des alentours du mas (cornouilles, prunelles, genièvre, arbrouses...), salades des champs, et, en automne, les champignons.

Tous les fermiers-aubergistes, (y compris ^{dans} le cas particulier du Minervois, cité plus haut), utilisent à un moment ou à un autre, l'image de l'oasis. Que cet oasis soit celui de l'ombre des micocouliers ou des pins qui ombragent la terrasse, qu'il soit celui de l'eau courante (bords de rivières; sources et "pesquiers"; dans certains cas, piscine), ou qu'il soit celui, plus symbolique, d'une maison vivant dans le rythme du temps long, et ouverte à qui cherche une paix propice pour se "retrouver" intérieurement.



Ainsi les fermes-auberges, en pays de garrigue, ne sont la continuation ni des fermes d'autrefois, ni des auberges d'autrefois. Elles sont "autre chose", un besoin né de la modernité. Dans des régions naguère fortement industrialisées et aujourd'hui totalement sinistrées -Lodévois, Vallée de l'Orb, Pays de Ganges-, ou dans des territoires déserts où seuls les bergers, autrefois, menaient une activité agricole, dans des zones de tourisme vert qui se cherchent comme dans des terroirs viticoles en cours de reconversion vers la production de vins typés, les fermes-auberges apparaissent comme une réponse à des inquiétudes plurielles, à des dépossessions multiples. En même temps qu'elles se révèlent être une porte par où les citadins de la région peuvent entrer dans l'intimité de "l'arrière-pays". Cet arrière-pays qui est la face cachée de la Méditerranée, son visage d'austérité, sa part d'ombre et de mystère, son Désert.

Les fermes-auberges sont un signe, parmi d'autres, de la "reconstruction" des garrigues. Non dans la perspective d'un désert sans hommes (ce qui serait

le cas des garrigues considérées comme Parc Naturel, ou comme milieu écologique se suffisant à lui-même). Non plus que dans la perspective d'un "pays vert", où tout doit être reboisé. Mais dans la perspective d'activités en archipel, où l'élevage, les landes, la vigne, les forêts, les jardins irrigués, les collines sèches, et les villages, *sont* appelés à être complémentaires.

Fermiers des jardins irrigués, des élevages familiaux, et des vignes de garrigue, aubergistes conviviaux par nécessité et par goût, médiateurs entre les citadins et leur "arrière-pays", leur arrière-nature, leur arrière-culture, leur arrière-mémoire, les fermiers - aubergistes sont au coeur d'une étrange réinvention de la campagne, au coeur d'une paradoxale *revivification* du Désert : les gens des villes se font voyageurs, pour aller chez eux rêver de sédentarité, et, en communiant avec ces concrètes et impalpables nourritures terrestres, ils se sentent à la fois dans un "ailleurs" désiré, et dans un "chez soi" à jamais perdu.

La saveur des fermes-auberges

La Vallée de la Buèges, et plus largement la Haute Vallée de l'Hérault, sont un bout du monde à portée de la main : 40 km de Montpellier. C'est un refuge de calme et de nature entre garrigues, causses et Cévennes. Il était naturel que dans cet environnement naissent des "fermes-auberges", étapes de saveur retrouvée et fenêtres ouvertes sur le pays.

Le Mas de Coulet dans la verdure

Le Mas de Coulet, à Brissac, est à la fois proche de la route et noyé dans la verdure : une grande bâtisse tout en angles avec des terrasses fraîches, des chênes-verts et des micocouliers. Un couple jeune, Olivier et Isabelle Bataille, s'occupent de la ferme (canards, pintades, poulets et légumes) et tiennent une très bonne table d'hôtes. La grande cuisine et les salles aux dalles de pierre sentent le porc au four, le canard confit, la tarte au bleu. Et l'odeur aigre-douce de la cornouille, spécialité de la maison (c'est un fruit de garrigue qui a l'apparence d'une petite cerise).

Après une salade du jardin

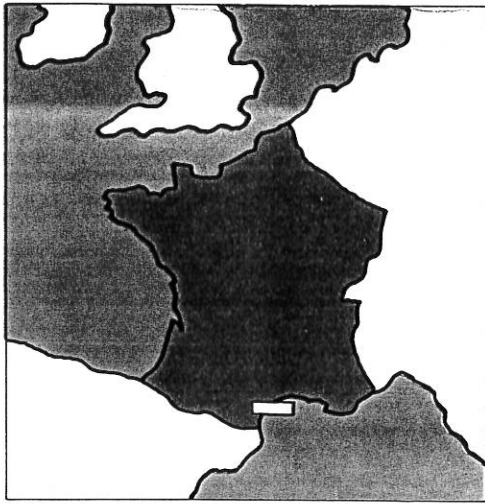
(aux croûtons, bleu des Causses fondu et foies de volailles), le canard maison est un concentré de saveur : il est cuit longuement avec des oignons et des cornouilles confites au vinaigre, et accompagné de beignets de légumes. On termine par la tarte aux reinettes à la pâte fondante, et on accompagne le tout d'un vin de pays (il est en général bien choisi dans les fermes-auberges, le meilleur de l'endroit étant le rosé). Le Mas de Coulet loge des groupes et des individuels, et tous les villages alentour proposent gîtes ruraux et chambres chez l'habitant. Des week-ends au vert bien tentants...



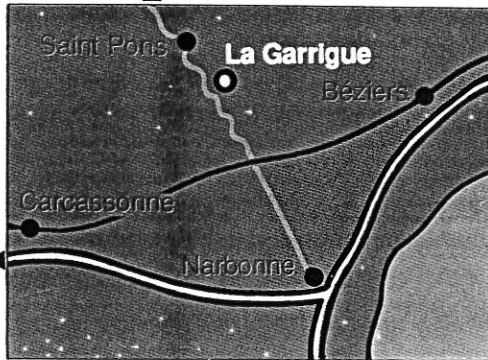
Dans la cuisine du Mas de Coulet, l'odeur aigre-douce de la cornouille se mêle à celle du canard confit (photo J.L. Buffet).



ferme auberge chambres d'hôtes de la garrigue



vers Castres



vers Montpellier

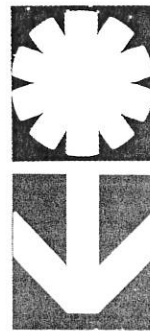
vers Perpignan

vers Toulouse

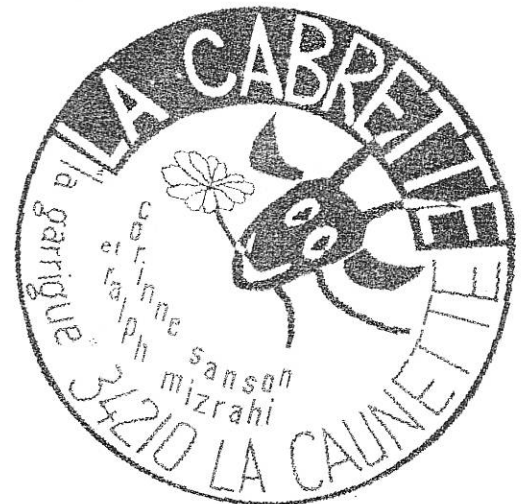


ACCES : Aéroports : Béziers Vias (50 km)
Perpignan (80 km)
Autoroute A9, sortie Narbonne sud
ou Béziers ouest

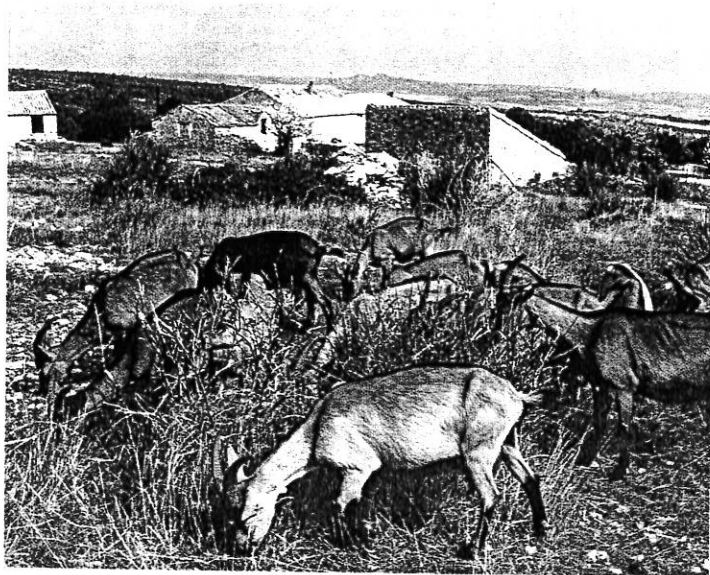
La garrigue est située sur la D 907
entre Narbonne et Saint Pons



**BIENVENUE
A LA FERME**



Tél + fax : 68 91 25 62



LA FERME AUBERGE

*Une Ferme-Auberge est un lieu
de restauration avec ou sans
hébergement, aménagée
sur une exploitation agricole.
Elle est gérée par un agriculteur.
Elle fonctionne sur réservation.
Les repas servis sont constitués
de spécialités régionales réalisées
essentiellement à partir
des produits de l'exploitation.
Le décor, les abords respectent
le style du pays.
La main d'œuvre est familiale.*

Le respect de la charte
se concrétise par le panneau :

" FERME AUBERGE "

" BIENVENUE A LA FERME "

délivré par le relais d'Agriculture et Tourisme.



*Les principes fondamentaux
de la Charte des Fermes Auberges*

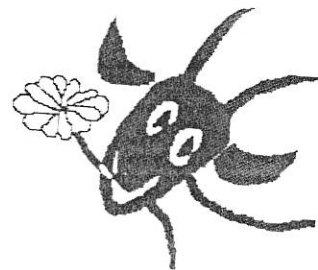
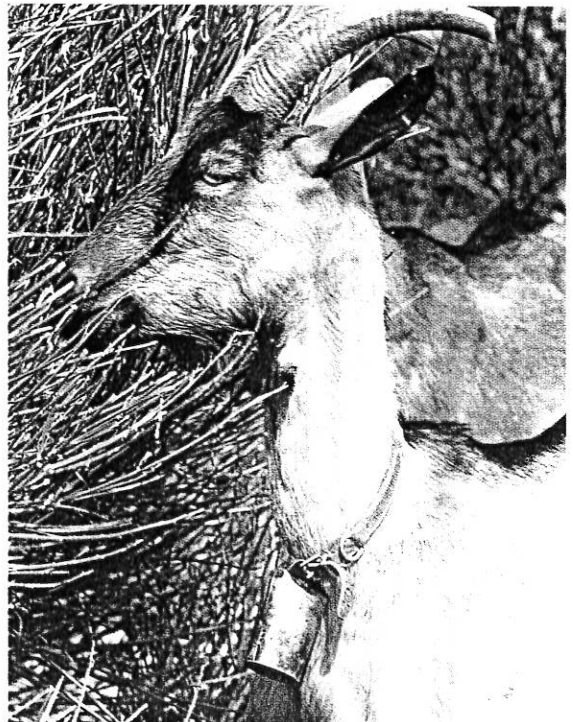
Sur un causse calcaire, orienté au sud vers la Méditerranée, *la ferme auberge et les chambres d'hôtes de la garrigue* sont le prolongement naturel d'une ferme : élevage de chèvres, de vaches, de pigeons, fabrication fromagère, jardin potager...

Dans cette vieille ferme ont été aménagées cinq agréables chambres d'hôtes de deux à quatre lits, avec leurs sanitaires individuels, et une ferme auberge - table d'hôtes proposant des repas de qualité, essentiellement élaborés à partir des produits de la ferme.

Sur place, une piscine privée, un petit bassin pour les jeunes enfants, des jeux d'enfants, un salon avec un point phone, une télévision, des livres et des jeux de société sont, de même qu'un lave linge, à la disposition des hôtes.

Dans un rayon de trente kilomètres, de très nombreux chemins de randonnées, des chapelles et églises romanes, des grottes, des sites préhistoriques et des musées, et le village de Minerve, haut lieu du catharisme, permettent d'aller de découverte en découverte.

Dans la région, plages de *Gruissan*, de *Narbonne plage*, et de *Saint Pierre la mer*, villes de *Saint Pons* (20 km), *Narbonne* (30 km), *Béziers* (45 km) et *Carcassonne* (55 km), *Canal du Midi*, *Réserve africaine de Sigean*, et *Parc régional du Haut Languedoc*.

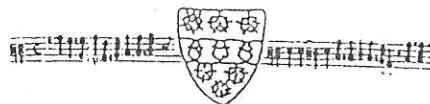


Un endroit de rêve...

Les "Auberges" tout court
de la garrigue---



Dans le cadre prestigieux des patios, fontaines et sculptures de la Ferme des Moreaux, la "chapelle musicale" est un endroit de rêve consacré à la gastronomie, au calme, au repos, à l'art roman et à la musique où vous irez certainement, un beau soir, écouter musique sacrée et Jazz en pleine garrigue en participant à un fabuleux (et gastronomique) "souper - concert"



Un certain art de vivre...

"Sortir" - octobre 1995 - Montpellier -
Des "Fermes-auberges" aux "Auberges à la Ferme".

R e s t a u r a n t

23 NOVEMBRE / 21 DECEMBRE

SAGITTAIRE

Un peu de plomb dans la cervelle vous ferait le plus grand bien. Vous n'avez pas l'insouciance même, et cela vous va bien. Peut-être est-ce vous qui avez raison ? En tout cas, profitez du bon temps qui vous est offert, mais prévoyez quand même quelques "poires" pour la soif !

Spécialités de poissons

Restaurant
LA BONNE BOUILLE
C'est la mer à Montpellier !



Profitez maintenant
de sa terrasse

Plateau de fruits de mer sur place et
à emporter à partir de 47 Frs

Specialités régionales

Poissons frais arrivage journalier

67 52 94 27
bouillabaisse traditionnelle

tous les midis

Formule rapide 52 Frs

Formule Express 40 Frs

Une formule "light" à 48 Frs

67 52 94 27

LE CLOS DE L'AUBE ROUGE

15 av. de l'Aube Rouge

(L.N. 113 face Home Salon)

Castelnau le lez

Tél. 67 79 50 60.

NIQUE à MONTPELLIER.

Restaurant dans un mas

authentique situé à 5mn du

deur historique de

naires, réunions familiales.
NOUVEAU : Michel YARD,
compagnon cuisinier du tour
de France est revenu sur
Montpellier. Il a pris la direc-
tion de la restauration et propo-
se sa nouvelle carte : Les œufs
de Caille à la Scandinave, le
filet de Sole "violine", la Caille
façon "Escoffier", les crêpes
"Suzette" etc...

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE
(à volonté) : 55F, MENUS à 75F
(en semaine), 140F, 180F. La
Formule du Clos : 100F (vin et
café compris). AMBIANCE
MUSICALE. Ouvert tous les
jours même le Dimanche soir.
Réservation : 67 79 50 60
Fax. 67 79 95 82

L'ASSIETTE

4, rue de Verdun - 5, rue
Maguelone Montpellier. tél. 67
92 67 16.

Esplanade de l'Europe
Antigone Rés. 67 22 44 14

Le plaisir de l'après-spectacle
dans un décor 1900, style gran-
de brasserie parisienne, pour
vous servir tous les jours jus-
qu'à 1h du matin.

LA BONNE BOUILLE

6 bd des Arceaux. Montpellier
Tél : 67 52 94 27

Enfin la mer est arrivée à
Montpellier, aux Arceaux.
Dans une ambiance décontractée
Patrick et Marie-Jo vous
proposent un nouveau menu à
88f et une nouvelle carte d'un
rapport qualité prix tout à fait
exceptionnel.

Quelques suggestions :

tartare de saumon, feuilleté
aux moules et blanc de poi-
reaux, pour suivre : Gigot de
lotte à la crème et ail, "petite
bouille" (marmite du pêcheur).
A la carte : Salade de poulmon

sortir à diner

Si une envie soudaine de grand air et
d'espace commençait à vous dévorer,
n'attendez pas et rendez-vous à moins de
quinze minutes de Montpellier au Mas de
la Barthe. Une Auberge à la ferme située
au milieu d'une exploitation agricole de
dix hectares en production de vin, de
fruits et légumes... Ici seule compte la
satisfaction du client et ce qu'il a dans
son assiette. Point de rond de jambe et de
fanfreluches, un accueil courtois et cha-
leureux, des nappes à carreaux rouges et
blancs et des chaises rustiques. La salle a
été récemment agrandie pour assurer une
plus grande convivialité. Voilà pour le
cadre, mais il est évident que c'est la
table qui prime !

Les canes et canards sont élevés dans la
propriété et deviennent *canette de barba-
rie à la broche* : jeune volaille, pas enco-
re trop grasse, à la chair ferme due à un
élevage en plein air et au goût exquis. Le
confit à la béarnaise est réalisé par le
maître de maison dans les règles de l'art :
le gras du canard situé sous la peau doit
fondre au fur et à mesure de la cuisson et
imprégner la viande afin qu'elle ne soit
pas trop sèche ; des haricots blancs, pré-
parés avec tous les parfums de la garrigue
et quelques lardons accompagnent avec
bonheur les *cuissees de canard confites*.
Pour vous donner encore plus l'eau à la
bouche, sachez que Robert prépare le
midi des plats du jour qui mijotent des
heures durant. Pour preuve ces recettes
béarnaises dont il a le secret, comme la
Tartiflette au Reblochon ou la *Garbure*,
une soupe des Hautes Pyrénées... Mais le
menu à 125 francs est son meilleur
ambassadeur avec du magret fumé et
quelques gambas grillées et panées en
entrée, une demie canette de barbarie à
la broche sur un lit d'haricots blancs ou
une *gratinée de filets de sole, sauce
oseille* avec quelques asperges de la pro-
priété, en plat. Il conviendra de goûter le
pélardon des Cévennes flambé au marc
de muscat et le clafoutis aux poires pour
terminer. La carte des vins présente une
belle sélection des produits régionaux :