



La ferme de Brossard

Patricia et Jean-Paul Tronche

Découverte de la châtaigne, ses traditions, ses vertus à travers une exposition sur les valeurs nutritionnelles de la châtaigne et la scène reconstituée avec son traditionnel cantou.

Démonstration de la fabrication de cabas, paniers en paille.

Animaux de la ferme : chèvres, poneys, vaches, lapins, poules, oies, dindes, canards.



- Ferme Pédagogique
- Spécialités à la châtaigne
- Halte Camping Car
- Ecomusée terroir et tradition

Accueil Camping Car et gîte de randonnée, pèlerins



Amoureux de liberté et de grands espaces, venez vous poser le temps d'une ou plusieurs soirées, d'un ou plusieurs jours sur notre aire de stationnement que nous avons aménagés pour vous.

Camping-caristes, nous vous proposons un espace plat avec des sanitaires, douches,



machine à laver, tables de pique nique, possibilité de branchement électrique... (Aire de vidange à 2,5km). Point de vue époustouflant, calme et sécurité sont des atouts indispensables à un repos réparateur et à des vacances réussies.

Attention, nous ne sommes pas un camping.

Ecomusée

Unique en Corrèze, dans un corps de ferme chargée d'histoire datant pour une partie du 10^{ème} siècle, nous avons mis en scène tous ces objets qui de la fin du 17^{ème} au milieu du 20^{ème} siècle ont rythmés le quotidien des paysans du Limousin. Des objets les plus insolites au mobilier en passant par les vêtements...

Nous avons créé une ambiance unique chassée dans nombre de fermes par le formica et l'arrivée de la fée électricité.

Nous vous raconterons l'histoire de ce corps de ferme très particulier. Entrée payante.



Specialité Artisanale



Vous découvrirez les origines de la châtaigne, ses vertus, ses pratiques culinaires d'hier à aujourd'hui. Vous découvrirez aussi tous les secrets de cet

akène qui a nourri des milliers de gens durant des siècles. La châtaigne, nous l'exploitons, nous l'aimons et nous la présentons avec gourmandise...

ateliers pains

En juillet et août des ateliers pains sont proposées à la ferme. Arrivés a 10 h pour la fabrication du pain , départ entre 16h et 17 h après la cuisson de celui ci. Chaque participant repart avec son michou .

Inscription obligatoire

ateliers Vannerie

Uniquement sur réservation et suivant mes disponibilités.

Un ateliers vannerie avec 6 personnes maximum peut être proposé.

Tarifs, nous consulter.

