

# Un bourguignon à la bonne franquette



À la Ferme-auberge de l'Huilerie à Dissangis, on déguste les plats traditionnels cuisinés par Karine autour d'un feu de cheminée. La spécialité ? La viande charolaise issue de l'exploitation.

**D**issangis, un petit village de moins de 150 habitants près de l'Isle-sur-Serein, non loin de Noyers, Montréal et Avallon. Parmi les maisons en pierre de la région (les carrières de Massangis et de Coutarnoux ne sont pas loin), la Ferme-auberge de l'Huilerie accueille les visiteurs dans un cadre chaleureux et rustique. Aux commandes Guy et Elisabeth Riotte et leur fille Karine, le cordon bleu de l'établissement qui peut accueillir une cinquantaine de personnes au rez-de-chaussée autour de la grande cheminée, et jusqu'à 90 à l'étage (groupes, séminaires, fêtes de familles).

La spécialité de la Ferme-auberge de l'Huilerie provient de l'exploitation agricole<sup>(1)</sup> : la viande charolaise, de la génisse en bourguignon, rosbif, pièce, entrecôte, fondue, etc., au rôti ou sauté de veau. « Tous sont élevés sur l'exploitation, l'été au pré et l'hiver avec les céréales et fourrages que nous produisons », indique Elisabeth Riotte. Pour accompagner le bœuf bourguignon (« qui mijote longtemps dans son vin rouge afin que la sauce soit épaisse et onctueuse ») et les autres viandes, des pommes de terre et des carottes cultivées à la ferme,

mais aussi des terrines de brocolis, de lentilles...

## Des lentilles en terrine

« C'est ma spécialité, raconte Karine Pescher. J'ai créé cette recette en faisant des recherches pour la coopérative de céréales biologiques COCEBI de Nity, qui organise chaque année son assemblée générale à la ferme-auberge. Je précuite les lentilles dans de l'eau, du sel et des herbes de Provence, puis je fais cuire en terrine avec des œufs et de la crème. » À la Ferme-auberge de l'Huilerie (qui tient son nom de l'ancienne huilerie toujours présente dans un bâtiment annexe), les desserts suivent les saisons : tartes et charlottes aux fruits, gâteau au chocolat avec sa crème...

L'établissement est une étape des circuits et séjours « Bienvenue à la ferme ». À ce titre, il reçoit durant la belle saison des groupes qui viennent assister à une démonstration culinaire et déguster les recettes du terroir de Karine. La ferme-auberge travaille aussi en partenariat avec la Grotte de Champ Retard qui, à quelques kilomètres, propose parcours d'aventure, escalade, rappel, saut pendulaire, bivouac et autres animations de Pâques à mi-novembre.

**Nathalie Hadrbolec**

contact@nathalie-hadrbolec.com

(1) L'exploitation produit également des céréales.



## En pratique

- Du 15 avril au 15 octobre : ouverture le midi du lundi au vendredi ; le midi et le soir durant le week-end (soirs en semaine sur réservation à partir de dix personnes ; l'hiver, week-ends et soirs sur réservation à partir de dix personnes).
- Menus à 11,30 € (entrée, plat, fromage, dessert, vin et café, servi la semaine seulement), 15 € et 21,50 €.
- Ferme-auberge de l'Huilerie, 89440 Dissangis. Tél. : 03 86 33 95 56 (accès handicapés).
- À noter : chambres d'hôtes dans le même village, au domaine de Rochefort.
- Grotte de Champ Retard au 03 86 31 00 82 ou par email : champretard@wanadoo.fr