

### **La Visite Découverte**

La Ferme d'antan est un témoignage authentique et vivant d'un mode de vie rural, d'une famille des années 1920. La guide vous accueille en tenue de l'époque et vous invite à découvrir autour du feu, la pièce à vivre : l'hôtel (maison où cohabitaient 3 générations).

La visite se complète par le film "une journée à la ferme en 1924", les animaux de la ferme, l'exposition temporaire, la chapelle du Saint-Esprit, le cellier, la forge, le matériel agricole et le jardin (légumes, céréales, plantes textiles...).

**Effectif** : maximum 60 pers

### **Visite Découverte + Goûter**

Pour conclure la visite découverte dans une ambiance conviviale, dégustation de cidre et jus de pomme de La Ferme d'antan avec une crêpe faite maison devant vos yeux!

**Effectif**: maximum 60 personnes

### **Le beurre salé**

Retrouvez un savoir-faire un peu oublié, qui jadis était coutumier.

Les étapes du beurre n'auront plus de secret pour vous : de la vache, au lait, à la crème. Vous tournerez la baratte. Puis vous malaxerez le beurre et la motte sera constituée.

Place au goûter, même pour les grands, comme dans le temps : pain, beurre et carré de chocolat.

**Effectif** : maximum 24 personnes

### **Du blé noir à la galette**

La galette de blé noir était jadis autant consommée que le pain. Découvrez les étapes de sa fabrication, le geste culinaire et la bonne odeur. Apprenez à délayer la pâte à la main, laissez glisser le rouable sur le galettier et retournez la galette avec la tournette. La galette est prête...dégustez-la avec du beurre, une bolée de lait ribot et du cidre !

**Effectif** : maximum 24 personnes

## **Le Michot pommé**

Confectionné lors de la fabrication du pain, avec un restant de pâte et une pomme ramassée sous le pommier. Ce dessert était souvent pour les enfants. Chaque personne réalise son michot pommé, puis assiste à l'enfournement dans le four à bois.

Pendant la cuisson, déambulation autonome sur le site. Les michots sont dégustés tous ensemble, avec une bolée de cidre ou du jus de pomme.

**Effectif** : maximum 24 personnes

### **Composez votre sortie à la carte !**

Visite et animations adaptées selon votre demande.

Possibilité de venir à la demi-journée ou plusieurs formules possibles sur la journée.

### **Tarifs Adultes (par personne)**

- Visite Découverte : 6 €

- Visite Découverte avec goûter : 7,50 €

- Animation thématique : 8 € (forfait minimum 120 €)

Une gratuité pour 20 payants

### **A votre disposition :**

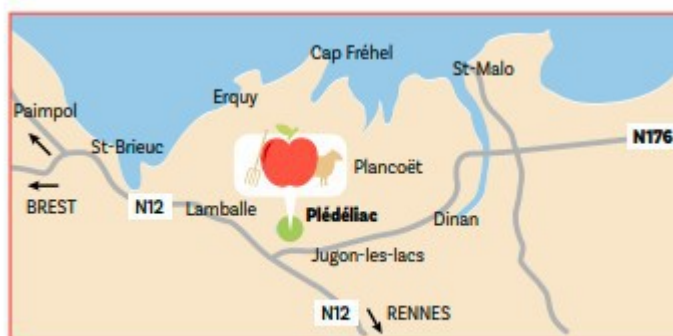
- un espace nature et détente en plein air ou abrité sous les hangars pour le pique-nique,
- des toilettes publiques et des toilettes sèches à proximité
  - un parking pour les cars
- des rampes d'accès agréées par l'A.P.F.

### **Contact informations :**

Klervi LE GROUYER et Angélique HOMO

Tél : 02.96.34.80.77

[contact@ferme-dantan22.com](mailto:contact@ferme-dantan22.com)



Coordonnées GPS : Lat .48.4575/ Long. -2.3553

Ecomusée La Ferme d'antan • 61, Le Saint Esprit des Bois - 22270 PLEDELIAC.

[contact@ferme-dantan22.com](mailto:contact@ferme-dantan22.com) Tél. 02 96 34 80 77 • [www.ferme-dantan22.com](http://www.ferme-dantan22.com)

N° siret: 33885032400017