

**Goût et Culture**

# **Slow Food** **CONVIVIUM COOLPORTEUR**

La lettre du Convivium — N° 117

**Dimanche 24 mars 2019**

## **La Ferme de Sainte Luce**

**38970 Sainte Luce**  
**Tél. 04 76 30 16 04**

Située dans un petit village du même nom à 1150 m d'altitude dans le Beaumont entre L'isère et Les Hautes-Alpes.



La ferme produit et vend en agriculture biologique pain, fromage, viande et charcuterie de porc et viande de boeuf.

Cette ferme, reprise en 2001 par quatres amis, compte aujourd'hui une quinzaine de salariés qui travaillent dans les différents ateliers.

Après cette visite nous nous dirigerons vers le Valgaudemar au restaurant **Le Val des Sources**.

**A cette sortie nous recevons avec plaisir le Convivium de Grenoble !**

### LA JOURNEE

- Visite guidée d'1h30 - 2h00 de la ferme
- Repas à base de produits frais du terroir nous sera proposé par nos hôtes Colette et Claude Gueydan.



### Menu :

- Velouté de courge de Nice au lard maison
- Lasagne à base des produits de la ferme de Sainte Luce
- Salades aux légumes et racines de saison
- Crumble aux pommes
- Café

### COVOITURAGE

RENDEZ-VOUS à 9h au parking de l'Intermarché, route de Grenoble

### ADRESSE

GPS : 44.851490, 5.910662

Il faut compter env. 1h pour le trajet.

### Coupon d'inscription

Nom : .....

Adresse mail : .....

N° de téléphone : .....

Journée : 25 Euros x...

Merci d'envoyer votre règlement par chèque à l'ordre de **Slow Food** à :

**Bernard JUNKER**  
**100 route de la Luye**  
**05000 Gap**  
**06 72 62 54 75**  
**[bjunker@orange.fr](mailto:bjunker@orange.fr)**

**INSCRIPTION**  
**Jusqu'au 15 MARS**

Prochain RENDEZ-VOUS

**En avril :**  
**Leçon de cuisine**