

Pyrénées-Orientales : entre élevage, gîte et restaurant, les agriculteurs d'Enveitg se diversifient



A la tête du GAEC Saint-Aoulary, les agriculteurs Frédéric et Laurie Bonsom ont repris l'auberge et le gîte Cal Viatger devenu Auberge Saint-Aoulary. Ils y ont également ouvert un restaurant. - Frédérique Berlic

Les agriculteurs Frédéric et Laurie Bonsom, en plus de leur exploitation agricole se lancent dans l'hébergement, la vente en direct et la restauration.

En septembre dernier, les agriculteurs Frédéric et Laurie Bonsom reprennent l'auberge et le gîte Cal Viatger. *"Nous avons démarré en décembre avec des groupes en organisant des séjours à thème comme la rando-raquettes sur cinq jours. Puis, on a continué avec de la location simple, à la nuitée ou à la semaine."* Désormais, l'exploitation agricole, l'auberge, le gîte et une boutique de vente directe de produits fermiers forment un ensemble cohérent, pensé autour des circuits courts et de la valorisation de la production locale. Une dynamique renforcée il y a quelques semaines par l'ouverture du restaurant au sein de l'auberge. *"J'ai suivi toutes les formations nécessaires avec la Chambre d'agriculture, passage de la licence, demande en mairie. On a la grande licence restauration et la licence pour la vente à emporter"* explique Laurie. Dans l'assiette, le choix du fait maison est revendiqué. Les légumes proviennent directement de la ferme, les jus de fruit et bien sûr la viande. Laurie prépare elle-même les pains à burger, les pâtes, les tartes et les quiches. Lorsque la fabrication du pain n'est pas possible, l'approvisionnement est assuré auprès

de Cal Cavaller. Les fromages sont sélectionnés à la Briqueterie de Sainte-Léocadie. En quelques semaines seulement, la réputation de la table a largement dépassé le cercle des habitués et attire une clientèle venue de tout le territoire.

Une organisation bien remplie

La diversification ne fait pourtant pas oublier le cœur du métier. Sur l'exploitation, le couple élève 160 vaches, des brebis et des cochons. Une partie de la production trouve naturellement sa place dans la boutique et au restaurant. *"Nos bœufs sont abattus à l'atelier de découpe de Matemale. Yannick, responsable de l'atelier et boucher à Formiguères, prend également des demi-bêtes. Cela nous permet d'avoir de la viande fraîche toute l'année, d'éviter les pertes et de garantir une qualité constante à nos clients"* souligne le couple. À cette organisation bien remplie s'ajoute une vie familiale intense. Il y a neuf mois, le couple a accueilli sa petite dernière, Laïa. *"Nous nous relayons beaucoup. Quand Frédéric rentre de la ferme, je passe en cuisine. Ce sont des journées très longues mais on peut compter sur les bras de mon papa à la ferme et de mon beau-frère au restaurant. Si la fréquentation grimpe cet été au restaurant, on prendra quelqu'un"* confie Laurie. Même les deux aînés, Coline et Raphaël, âgés de 13 et 12 ans, mettent la main à la pâte pendant les week-ends et les vacances scolaires. Une implication qui témoigne de l'esprit familial qui anime l'ensemble du projet. *"C'est du travail mais c'est gratifiant, surtout quand on voit l'autonomie gagner du terrain et la clientèle qui apprécie et revient. On cherche l'équilibre entre la ferme et l'accueil, sans sacrifier l'essentiel."* Entre élevage, restauration, hébergement et vente directe, Frédéric et Laurie construisent ainsi un modèle où agriculture et accueil se nourrissent mutuellement, au service d'un territoire et d'un savoir-faire profondément ancrés dans les Pyrénées catalanes.

Auberge Saint-Aoulary. gîte et boutique. Restaurant ouvert midi et soir sur réservation. Tél.06 15 41 64 14 site : [**www.auberge-saint-aoulary.fr**](http://www.auberge-saint-aoulary.fr)