

Le Foie gras de la Ferme d'Artagnan à Haccourt

La « Ferme D'Artagnan », petite entreprise spécialisée en élevage de canards, d'oies et de poulets fermiers.

Toutes les volailles élevées en plein air, nourries à l'herbe et aux céréales sont transformées et préparées à la ferme.

Le canard mulard gavé, réputé pour la finesse de ses morceaux, les coqs et poulets fermiers reconnus pour leur saveur, l'oie, reine de la gastronomie, préparée en s'inspirant des traditionnelles recettes d'oie à l'instar de Visé raviront les palais des plus fins gourmets avides de produits de terroir.

La Ferme D'Artagnan est une entreprise en pleine croissance : 299 canards mulards en 1993, plus de 1200 en 2000, plus de 1500 en 2001 en n'oubliant pas les 1500 oies élevées l'année dernière.

FERME D'ARTAGNAN

- ❑ Volailles élevées en plein air
- ❑ Foie gras de canard mulard
- ❑ Oies du pays de Visé

Les lignes de force actuelles sont :

- La Ferme D'Artagnan organise des cours de cuisine dans le but de mettre en valeur les dérivés du canard, de l'oie et des autres volailles.
- Agréés par l'I.E.V. (Institut d'Expertise Vétérinaire), les ateliers permettent de vendre la production en épiceries fines.

Ce que nous nous proposons de vous faire découvrir :

- ❑ **La Nursery** : selon les conditions climatiques, les jeunes restent dans notre nursery 3 à 4 semaines. Ils y reçoivent des aliments concentrés équilibrés.
- ❑ **L'alimentation de nos volailles** : elle consiste en rations alimentaires équilibrées, composées essentiellement de céréales, de tourteaux oléagineux et de pois contenant énergie, protéines végétales, vitaminées, oligo-éléments nécessaires au bon démarrage des petits, distribuées à volonté : l'alimentation est garantie sans farines de viande, ni de poisson, ni antibiotiques, ni facteurs de croissance.
- ❑ **Vestiaire, réserves et stockages** : revêtir la tenue réglementaire de travail, visite des réserves diverses, stockage et lavage des terrines et des verrines.
- ❑ **Bureau** : Bibliothèque, coin inspection d'expertise vétérinaire (I.E.V.)
- ❑ **Local de stockage** : en chambre froide pour produits frais et pasteurisés, sur rayonnage pour produits stérilisés en verrines.
- ❑ **Atelier de refroidissement**
- ❑ **Atelier de préparations chaudes**
- ❑ **Atelier climatisé** : réception et découpe des produits frais, dénervage et déveinage des foies gras. Expédition des produits finis.
- ❑ **Atelier pour préparation des fruits et légumes**
- ❑ **Visite de l'élevage en prairie** : vous y verrez canards mulards, oies et poulets qui ont quitté leur douillette nursery (plus de 3500 volailles élevées et transformées en 2002).
- ❑ **Salle de dégustation** : réalisée dans la partie de la grange où l'on battait autrefois le grain au fléau, elle peut contenir une cinquantaine de personnes lors des visites guidées et des dégustations.
- ❑ **Cuisine didactique** : pour tirer profit au maximum de la qualité et de la saveur de nos produits, des professionnel(le)s de la restauration vous initieront à des recettes traditionnelles, cuisine nouvelle ou autres.
- ❑ **Vente au particulier** : notre magasin des ouvert toute l'année, du lundi au samedi, de 9 h 30 à 19 h 00 (jours fériés exceptés). Commandes par téléphone : **04-379.18.36** ou fax : **04/374.18.13**.

Les spécialités de la Ferme d'Artagnan

- *foie gras de canard entier cuit en terrine*
- *foie gras de canard cru*
- *magrets de canard frais ou fumés*
- *filets d'oies*
- *produits stérilisés de longue conservation en bocaux de verre :*
 - *rillettes*
 - *cœurs et gésiers de canard ou d'oie*
 - *cuisses confites*
 - *daube au vin de Madiran*
 - *pâté truffé au foie gras*
- *oie :*
 - *oie fraîche entière et oie stérilisée à l'instar de Visé*
 - *oie mode D'Artagnan en bocaux stérilisés. La chair est pochée dans un court bouillon aromatisé de gingembre et d'ail selon les traditions de Visé*
 - *cassoulet de manchot d'oie*
 - *magrets et filets d'oie*
 - *manchots à la bière de Val Dieu*
- *poulets fermiers*
- *autres produits : gélines (volaille – poularde affinée au lait et froment) jus de pomme, Pek'Oupeye, fruits et confitures*

Sur réservation

Dégustation d' « Assiette d'Artagnan » et civet d'oie/canard

Ferme d'Artagnan

Josette et Marc Botty-Swenen

Rue de Tongres 77

4684 HACCOURT

Tél 04/379 18 36 – Fax : 04/374.18.13