Inter view

SONIA
FERME LE FAŸS

Bonjour Sonia, peux-tu nous décrire un peu ton parcours ?
Je suis arrivée il y a 25 ans en Ardèche, pour prendre une ferme. J'ai d'abord eu des chèvres - que j'ai toujours - et je faisais des fromages, des châtaignes et des myrtilles. Puis, en 2006, j'ai arrêté le fromage pour me consacrer à la transformation de châtaignes et de myrtilles. On a des châtaigniers de plus de 100 ans et 2 hectares de myrtilles sauvages sous les châtaigniers. Aujourd'hui, avec la châtaigne, on fait : farine, brisure, châtaigne naturelle, purée, crème de châtaigne. Et avec la myrtille on fait du sirop, de la confiture et du vinaigre !

Tu as plusieurs variétés de châtaigniers ?
Oui, mais uniquement des variétés anciennes et locales / traditionnelles :
Comballe, Bouche Rouge, Merle. On n'a pas d'hybrides, ni d'OGM.

Et tu as toujours été en Bio ?
On a toujours été en bio, on a été reconnu avec le label il y a 10 ans mais on était en bio même avant ça.

Une recette surprenante à nous conseiller ?
Des châtaignes à la persillade pour l'apéro, c'est délicieux. Il y a juste à ajouter un peu d'huile d'olive, de persil et d'ail aux châtaignes naturelles !

Une recette plus traditionnelle ?
Avec la farine de châtaigne, un gâteau simple :
2 cuillères à soupe de farine + 2 cuillères à soupe de crème de châtaigne + 1 œuf, on mélange, au four 10 minutes à 180 °C et on se régale !
Et avec la confiture de myrtille :
vous pouvez accompagner un yaourt mais aussi en mettre dans la pâte d'un cake nature, c'est délicieux.

Un livre que tu aimes ?
Marie d'en haut" d'Agnès Ledig.
C'est tellement beau, ça fait rêver et en même temps, c'est pas irréaliste. Je lis aussi des livres dans le style de Françoise Bourdin.
Et d'autres pour m'informer.

Une valeur importante pour toi ?
Le respect.