

La « FERME AUX LAVANDES »  
*Un petit coin de Provence en Suisse Normande*

Salon de thé, paniers pique-niques et,  
huile essentielle de lavande biologique  
Ouvert jusqu'à fin septembre 2008



C'est un coup de foudre pour la région qui a conduit Corey KOCH et Bob KYLE, un couple Néerlandais-Britannique, à jeter l'ancre sur un petit bout de Suisse Normande près de Condé sur Noireau. « *La situation était idéale entre Londres et Amsterdam !* » précise Corey avec humour.

Il y a quelques années, ils ont restauré leur maison et transformé leur petit espace vallonné en culture de lavande. Corey et Bob ont opté pour une variété plutôt robuste prête à affronter les grands froids (on ne sait jamais !). Et depuis ils distillent chaque année des kilos de fleurs de lavande pour en obtenir un peu moins de 10 litres d'une huile essentielle très précieuse. Faisant le choix d'une agriculture respectueuse de l'environnement, ils produisent une huile essentielle biologique.

En 2007, le couple a ouvert la ferme aux visiteurs et aménagé un petit chalet en café-salon de thé de poche. Au « **Café la Paix** » on peut déguster thé, café, jus de fruits mais aussi vin et cidre. On peut bien sûr s'y faire servir un authentique « cream tea ».

Le visiteur peut acheter des extraits d'huile essentielle biologique produite sur place et d'autres produits comme des sachets de lavande ou encore de la confiture maison.

Le week-end, il est possible de visiter la serre qui renferme tous les secrets de la distillation de la lavande.

#### **Pique-nique au milieu d'un champ de lavande**

Pour mieux profiter du décor un rien « provençal », on peut commander un « panier pique-nique » et s'installer à l'une des petites tables réunies sous le saule pleureur en plein milieu du champ de lavande, ou pique-niquer directement sur l'herbe (dans ce cas, plaid et coussins sont fournis sur place).

Corey et Bob ont prévu une formule pour 2 personnes, un panier pique-nique d'un montant de 25 €. Il comprend : entrée, salade, charcuterie, fromage, baguette, café, et au choix une bouteille de cidre, de vin, de poiré ou une bouteille d'eau.

*Il ne manque plus que le chant des cigales !!!!*

#### **Contact**

Visites de juin à fin septembre - ouverts aux individuels comme aux groupes

**Visites libres du jardin - panier pique-nique : 25 € pour deux.**

Explications sur la distillation le week-end.

Corey KOCH et Bob KYLE, La Ferme aux Lavandes, la Rebourserie, D512, 14110 Saint-Germain du Crioult, T 02 31 67 62 73, [lapaixlavandes@orange.fr](mailto:lapaixlavandes@orange.fr)

