



# LA FERME DU JOYEUX LABOUREUR

Partenaire



## Karine TURQUOIS

Ferme céréalière familiale depuis 4 générations et spécialisée récemment dans la transformation des céréales en farines et en pâtes alimentaires biologiques. Situé à Marçay, la Ferme du Joyeux Laboureur cultive différentes céréales qu'elle transforme en farines et pâtes biologiques. En parallèle il élève des chevaux de selle sur 38 hectares de prairies pour de futurs amateurs et professionnels de l'équitation.



## Productions labellisées Agriculture biologiques

Prenez le temps de venir nous voir à la ferme pour découvrir la manière dont nous cultivons et prenons soin de la terre, nous transformons nos céréales en farines, nous fabriquons nos spécialités céréalières types pâtes sèches alimentaires aux formes et saveurs variées.



« La législation nous interdit d'utiliser le mot " pâtes ", parce qu'on appelle " pâtes " un produit fabriqué à 100 % de semoule de blé dur », précise Karine.

Or, les Turquois utilisent de la farine et un mélange blé dur et blé tendre. Comme Sylvain, ils ont contourné la réglementation en inventant leurs propres pâtes et en créant leur propre logo : « Les Épicuriennes ».

Un clin d'œil à Rabelais de la part de ces deux Chinois pure souche : « Il y a aussi l'idée d'authenticité et d'ancrage local. » Ils proposeront notamment le « coude-à-coude » au lieu des coquillettes, le « tire-bouchon » au lieu de fusilli ou encore les « bons tuyaux » à la place des macaronis.

Côté saveur, on retrouvera le safran, le cèpe, les orties ou le basilic. Celles à la spiruline remplissent déjà les assiettes de certaines cantines tandis que les premiers contacts avec des restaurateurs voient le jour... Le début du succès ?