



Avec 1 850 sites de stationnement répartis sur 91 départements, France Passion est indiscutablement le plus étoffé des réseaux d'accueil. C'est aussi, bien sûr, le plus ancien. Et, de l'avis général, le plus convivial. Alors que vous programmez vos prochaines virées, nous vous livrons quelques-uns de nos coups de cœur...

PAR JEAN-ALAIN SOMVILLE

La France...

Nos étapes coups

Avant tout, il n'est peut-être pas inutile de rappeler le principe de fonctionnement de ce réseau constitué de vigneron, d'agriculteurs, d'éleveurs, d'artisans et de fermes-auberges mettant gracieusement quelques places de stationnement à la disposition des camping-caristes pour une durée maximum de 24 heures.

Attention: en aucun cas il ne s'agit d'aires de services où l'on pourrait libre-

ment vidanger, faire le plein d'eau propre et disposer d'un branchement électrique.

Gratuité et convivialité

Le premier avantage de ce système saute aux yeux: la gratuité. A ceci près, néanmoins, que l'on ait préalablement investi la somme de 29 € dans l'achat du *Guide France Passion* de l'année - ouvrage que *CCMag* vous recommande les yeux fermés! - et que l'on ait collé sur son



210 nouvelles étapes pour 2015

La 23^e édition du *Guide France Passion* ne déroge pas la règle: le réseau évolue, quelques accueillants le quittent, beaucoup d'autres l'enrichissent. Ainsi, plus de 210 nouvelles étapes ont été recensées pour 2015. Au total, sachez que ce réseau, c'est plus de 9000 solutions de stationnement avec votre camping-car dans tout l'Hexagone. Les informations et invitations contenues dans le guide annuel sont toujours valables jusqu'à Pâques de l'année suivante. Vous y trouvez, entre autres, les photos des étapes et leurs coordonnées GPS, une vingtaine de cartes régionales, les itinéraires d'accès, les services proposés, l'activité de vos hôtes ou encore les bonnes tables à l'étape. Le guide est également complété d'un site (www.france-passion.com) où, pour chaque étape, les accueillants signalent les temps forts et rendez-vous festifs les concernant (portes ouvertes, marchés à la ferme, soirées concert, etc.).

Le kit annuel, c'est quoi ? Adhérer à France Passion (29 € par an) vous donne accès à la carte d'invité, le guide des étapes 2015, la vignette et la carte de France de toutes les étapes. Rappelons que pour vous rendre chez un accueillant du réseau, il faut bel et bien posséder le guide en cours et apposer sa vignette 2015 sur le pare-brise.

passionnément de cœur France Passion

pare-brise la vignette fournie avec. Toutefois, l'avantage majeur réside probablement dans une qualité d'accueil reposant essentiellement sur les rapports humains. Ce qui implique, de la part des utilisateurs, d'aller à la rencontre de leurs hôtes mais aussi de respecter les règles élémentaires du savoir-vivre.

Ceux qui sont trop pressés pour dire bonjour et partent comme des voleurs sans dire au revoir ne sont manifestement pas

faits pour ce système. Au-delà de la précieuse vignette collée sur le pare-brise, arborez votre plus beau sourire !

L'amour du métier


Les accueillants ont en commun ce goût pour le travail bien fait. Qu'ils soient vignerons, éleveurs, artisans, ils ont souvent hérité d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Qu'ils soient Normands, Gascons, Provençaux, ils

sont attachés à leur environnement et le respectent. En toute simplicité, ils aiment parler de leur métier et en présenter les produits. Nos coups de cœur sont le reflet de cette diversité.

Il a fallu faire des choix. Nous les assumons sachant que rien n'est immuable, que le temps passe et que la vie n'est pas un long fleuve tranquille. Mais ce dont nous vous assurons, c'est que nous avons fait quelques rencontres formidables. ▶

Ferme-auberge La Dranvillaise

76270 FLAMETS-FRÉTILS


 Cette longère à colombages est typique du pays de Bray. C'est ici que Claudie et Patrick Petit vous accueillent pour vous faire découvrir leur exploitation où ils pratiquent la polyculture, l'élevage de vaches allaitantes, de volailles et de petits animaux. Et c'est ici, encore, qu'ils vous feront découvrir les saveurs du terroir brayon : volailles à la normande, lapins à la moutarde, tartes de saison, feuilletés et crêpes printanières, fondants au chocolat et pommes au neuf-châtel (menus de 20 à 40 €). Avec son sol gravillonné, la proximité d'arbres et de pelouses, le parking de la clientèle est bien adapté au stationnement des camping-cars. Et pour changer de moyen de transport, une promenade en carriole à cheval n'est pas exclue.



Domaine des Médards

45630 BEAULIEU-SUR-LOIRE



 Située en pleine campagne, dans un environnement calme et bucolique, cette auberge occupe un superbe corps de ferme. La salle à manger a été aménagée dans une étable du XIX^e siècle entièrement restaurée, remarquable notamment par son plafond de briques en arceaux. On y déguste les produits de l'exploitation, à commencer par les foies gras et autres spécialités à base de canard, mitonnées selon des recettes maison et accompagnées de légumes frais de saison (menus de 21 à 41 €). Les camping-caristes ont à leur disposition un parking arboré dans un site verdoyant. Une randonnée pédestre sur le sentier de la vallée des Rois permet d'apercevoir le château et le colombier d'Assay.

Ateliers d'art


du Moulin Fradet 63460 ARTONNE

 Non loin de Riom, en lisière du parc des Volcans d'Auvergne, Nicole Guillien a installé son atelier dans un moulin qui existait déjà, ici même en 1648, en bordure de la Morge. C'est dans cet environnement qu'elle pratique et transmet depuis vingt-cinq ans les techniques de la lave émaillée. Ses créations lui sont inspirées par son enfance et les contes d'Andersen, mais également par la nature et le patrimoine rural qui constituent son cadre de vie. Elle crée des carreaux, des tableaux, des miroirs, des tables de toutes tailles et de toutes formes, des bijoux, des horloges, des cadrans solaires... Mais, au bord de la rivière où vous installerez votre camping-car, vous ne verrez pas le temps passer.



Le Maine Giraud


16250 CHAMPAGNE-VIGNY

 Dans la tourelle du manoir, un escalier à vis conduit à la pièce lambrissée, à peine plus grande qu'un placard, où Alfred de Vigny, exilé dans son "désert", travaillait en surveillant son vignoble. C'est ici qu'il écrivit, durant la nuit du 30 au 31 octobre 1838, "La mort du loup". Mais il était également vigneron. Il installa les premiers chais ainsi que la distillerie, et réussit à produire des eaux-de-vie de qualité. Depuis 1938, le domaine est la propriété de la famille Durand, qui pérennise sa vocation viticole et culturelle en produisant des cognacs réputés, des pineaux et des vins de pays qu'il est possible de déguster sur place. Quant aux camping-caristes, ils peuvent passer la nuit sur le parking stabilisé et en partie ombragé, situé à l'entrée du domaine.



Château de Bonhoste

33420 SAINT-JEAN-DE-BLAIGNAC

 C'est la cinquième génération d'une même famille de vignerons qui vous attend sur ce domaine bordelais dont l'histoire remonte à la fin du XVIII^e siècle. Le vignoble occupe une situation privilégiée, sur un coteau dominant la Dordogne, à 6 km de Saint-Emilion. En barriques puis en bouteilles, les vins vieillissent lentement dans une cave creusée voici deux cents ans. L'accueil et l'œnotourisme font partie des traditions familiales. C'est ainsi que vous pourrez faire de pittoresques balades dans l'exploitation, à bord de petites "golfettes" de quatre places qui vous éviteront toute fatigue inutile. A l'heure du bivouac, un parking vous attend en bordure des vignes, avec table de pique-nique.



Musée du Pruneau


47260 GRANGES-SUR-LOT

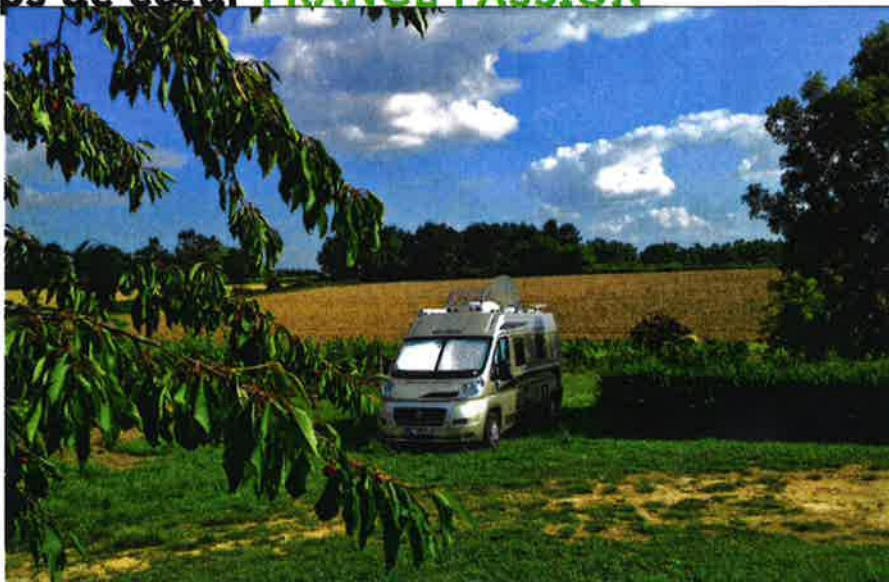
 A la ferme Bérino-Martinet, on transforme par séchage la prune en pruneau depuis un demi-siècle. Les visiteurs y apprennent la grande histoire de la petite prune d'Ente, ramenée d'Orient par les croisés. Ils découvrent des reconstitutions de fours à bois et des reproductions des scènes de travail ponctuées de mannequins en costumes d'époque. Ils peuvent également détailler les collections diverses – boîtes anciennes, photos, matériel agricole –, suivre une vidéo d'une vingtaine de minutes et visiter les installations modernes de la ferme. En été, ils peuvent même se perdre dans un labyrinthe végétal. Et ils retrouveront avec plaisir leur camping-car installé sur une prairie arborée dominant le Lot.



Domaine de Lagajan

32800 ÉAUZE


 Vous aimerez le doux moutonnement des collines gasconnes. Mais vous serez définitivement conquis par les effluves des vieux armagnacs. Et quand Gisèle et Constantin Georgacaracos commenceront à vous parler de la vigne et de leur métier... vous ne pourrez plus repartir. Une fois que votre camping-car sera installé en bordure des vignes, ils vous raconteront le fabuleux itinéraire des vapeurs d'alcool à l'intérieur du vénérable alambic à plateaux, toujours rutilant dans le chai de distillation. Et sans en dévoiler tous les mystères, ils évoqueront l'assemblage des cépages et le vieillissement des eaux-de-vie dans les fûts de chêne. Avec humour et simplicité, ils vous montreront les outils de leurs ancêtres. Ici, l'accueil n'est pas un vain mot.



La Ferme d'Ussau

09160 BETCHAT



 Au fin fond de l'Ariège, blotti au pied de la montagne pyrénéenne, le Couserans est de ces provinces oubliées qui savent révéler des trésors aux voyageurs curieux. C'est ici, notamment, que Sandrine Dangla vous recevra, dans un hameau en pleine nature, sur une exploitation typique de la région où sont encore élevées la vache casta et la ferrandaise représentatives du terroir local. C'est ici, également, que sont engraisés les porcs gascons qui permettent de produire des charcuteries savoureuses. Vous pourrez poser votre camping-car sur un espace arboré, en bordure d'une prairie fleurie. Et pour vos randonnées, vous pourrez louer un âne de bât, pour une heure ou plusieurs jours. Ici, vous avez tout votre temps...

Domaine Les Maillols


11600 VILLEGLY

 Au cœur du Minervois et à 10 km au nord de Carcassonne, terroir et modernité font bon ménage. Les bâtiments sont de construction récente, mais la vue sur la montagne Noire est là de toute éternité. Le domaine s'étend sur une dizaine d'hectares de coteaux calcaires, majoritairement exposés au sud. Car ici, le premier atout, c'est le soleil qui permet d'obtenir ces vins rouges, généreux et puissants, typiques du sud de la France. Mais Béatrice et Philip Birolleau produisent également des blancs et des rosés, frais et gouleyants, pour accompagner les repas d'été. Pour votre camping-car, vous avez le choix : à l'ombre du chai de vinification ou au bord d'un enrochement. C'est vous qui voyez.



Domaine du Mas Montel - Mas Granier


30250 ASPÈRES

 Sur ces terres de Sommières, c'est une ancienne ferme du prieuré Saint-Pierre-d'Aspères qui est à l'origine du cellier du Mas Montel, un mas languedocien acquis par Marcel Granier en 1945. Depuis 1992, ses fils, Dominique et Jean-Philippe, pérennisent l'histoire et les lettres de noblesse de ce domaine d'une quarantaine d'hectares, situé au cœur de la garrigue méditerranéenne. Vous y trouverez aussi bien des vins de pays (Mas Montel), que des vins classés en AOC coteaux du Languedoc (Mas Granier) plusieurs fois primés dans les concours régionaux et nationaux. Et pour votre camping-car, un emplacement vous attend sur une prairie arborée. Sieste à l'ombre ou au soleil, vous avez l'embarras du choix.



Randals Bison


30750 LANUEJOLS

 Non ce n'est pas le Grand Ouest américain. Pourtant, les grands espaces du Causse Noir évoquent bel et bien les paysages du Wyoming et les curieux bovins qui folâtent en semi-liberté confirment cette impression. Cette ferme un peu particulière accueille, en effet, un élevage de 70 bisons d'Amérique répartis sur 250 hectares de prairies. La projection d'un film permet de se familiariser avec la vie de ces vigoureux bestiaux, que l'on pourra approcher en toute sécurité au cours d'une balade à bord d'une remorque tirée par un tracteur. Le soir venu, la ferme-auberge vous proposera toutes sortes de spécialités à base de viande de bison. Quant au stationnement des camping-cars, il se fait en toute simplicité, à proximité des enclos.



La Maison du Lavandin

04500 SAINTE-CROIX-DU-VERDON

 Chez Marie-France et Raymond Bourjac, ce sont toutes les saveurs et senteurs de la Haute Provence qui vous attendent, à commencer par l'huile essentielle de lavandin, production emblématique du plateau de Valensole qui s'étend entre Durance et Verdon. Vous trouverez également des sachets de fleurs de lavande pour parfumer vos armoires, du miel de lavande, de la gelée royale, de l'huile d'olive, des macarons, des confitures, des truffes noires... Et c'est précisément parmi les chênes truffiers de l'exploitation que vous trouverez des emplacements spacieux et en partie ombragés pour passer la nuit. En été, pour vous rafraîchir et barboter (baignade surveillée), le joli lac de Sainte-Croix est à 5 minutes.



Des passions à partager

Certains accueillants France Passion ne se contentent pas d'attendre que les visiteurs viennent à eux. Leur amour du terroir va de pair avec un esprit d'entreprise qu'ils ne peuvent ni ne veulent refréner.

C'est plus fort qu'eux : ils ont des idées, ils provoquent les rencontres, ils créent les événements, ils fédèrent les énergies. Conjuguant fête et découverte, ils

communiquent, rassemblent, organisent, structurent, animent. Avec eux – ou autour d'eux –, il se passe toujours quelque chose. A leur manière, c'est vrai, ils trans-

centent l'esprit France Passion et vont au-delà de ce qu'ont imaginé les créateurs de ce fameux label dont ils respectent, par ailleurs, les valeurs essentielles. Grâce

à eux, les camping-caristes ont l'occasion de découvrir un terroir qui se bouge et qui fait parfois les gros titres dans notre rubrique "Agenda des régions".

Le plein d'âne... imations

14590 MOYAUX



Ce n'est pas un hasard si cette petite commune normande réunit, chaque année, le troisième dimanche de mars, de nombreux camping-caristes à l'occasion de sa traditionnelle Foire aux ânes. Car depuis 2004, Benoît Charbonneau leur réserve, toute l'année, un accueil très ami-

cal sur sa ferme des Bruyères Carré. Ici, tout tourne autour de la pomme et du cidre. On peut découvrir vergers, caves, pressoir, et terminer la visite par une dégustation des produits de la ferme. Pour les groupes et clubs de camping-caristes, il a l'habitude d'organiser des week-ends permettant de partir à la découverte du pays d'Auge, de

son patrimoine, de ses haras et spécialités gastronomiques. Et lorsqu'il s'agit d'assurer la promotion et l'assistance technique de cette fameuse Foire aux ânes, on peut compter sur lui. En dépit des incertitudes météorologiques propres à la saison, cette fête connaît tous les ans un franc succès. Ses concours traditionnels – ânes, ânesses, ânesses suitées (avec

leur ânon), ânes bâtés ou attelés – constituent le temps fort de la journée avec le traditionnel défilé précédant la remise des prix. Si vous y ajoutez la musique, les danses, le marché du terroir, les artisans d'autrefois et les promenades en carriole, vous avez tous les ingrédients pour faire la fête. A Moyaux, on saute aisément de la pomme à l'âne.

Vendanges d'antan

30200 CHUSCLAN



Les vignerons de Laudun et de Chusclan sont bien connus des camping-caristes, qui apprécient tout autant leurs vins que les animations qu'ils leur proposent. Cela fait déjà une bonne dizaine d'années que la cave coopérative s'est dotée d'une aire de stationnement et d'une borne artisanale gratuite.

Cet équipement est complété par d'autres sites de stationnement lors du fameux week-end de printemps (en 2015, les 29 et 30 mai) dont le programme est toujours alléchant : visites de caves, dégustations, atelier mets et vins, visite du château de Gicon, et journée au sein d'une manade camarguaise.

Mais le temps fort se situe au début de l'automne (les 17 et 18 octobre), lors des très fameuses Vendanges de l'Histoire dont ce sera cette année la 17^e édition. Comme tous les ans, on ressortira les habits d'autrefois, les chemises de flanelle et les chapeaux à larges bords. C'est tout un style de vie qui renaîtra, le temps d'un week-end. Dès le samedi, les rues seront recouvertes d'un tapis de paille. Les échoppes retrouveront leurs places avec leurs métiers oubliés. Le dimanche matin, la messe sera dite en langue provençale dans l'église Saint-Julien. L'après-midi, on passera aux choses sérieuses avec le défilé en compagnie des charrettes et tracteurs anciens, la récolte du raisin et le retour au pressoir. De la vigne au vin, le temps passera très vite.

Les saisons de la salaison

43420 PRADELLES



Au cœur de la Haute-Loire, à 1200 m d'altitude, Laurent

Montagné a aménagé, dès 2008, une véritable aire d'accueil, tout près de l'atelier de salaison où il fabrique et fait sécher saucissons, caillettes, jambons, ventrèches et autres cochonnailles. Ses conserves régionales sont également réputées, à commencer par les tripoux du Velay et les fameuses lentilles vertes du Puy.

Le bourg médiéval de Pradelles, quant à lui, est répertorié parmi "Les plus Beaux Villages de France" et constitue un ensemble architectural riche et harmonieux, avec ses maisons à arcades qui plongent les visiteurs dans l'atmosphère d'une époque lointaine. Autant dire que les fins gourmets et les amateurs de richesses patrimoniales ont quelques bonnes raisons de se retrouver ici.

Afin de devancer leur attente, Laurent Montagné a imaginé, pour les clubs et les asso-



ciations, des séjours "clés en main" combinant visites culturelles, découverte du terroir et détente. Mais du 20 au 24 mai 2015, tous les camping-caristes seront les bienvenus, sous réserve qu'ils se soient inscrits au préalable. Au programme : visite de la cité de Pradelles en compagnie d'un guide-conférencier, balade en vélorail, journée détente au lac du Bouchet, visite du musée de la Filature à Langogne... sans parler des apéritifs et des repas ! Entre patrimoine et salaisons, le point commun, c'est la passion.