

53^{ème} Ferme Auberge de Midi-Pyrénées

«La Païrolle» de la famille Faulong



«Elle était attendue depuis longtemps» comme le rappelait Thierry DUBARRY, Président régional des fermiers aubergistes, lors de l'inauguration officielle de «La Païrolle».

Pour l'occasion, la famille FAULONG proposait une découverte de la nouvelle activité de leur GAEC : une restauration authentique à partir des produits de l'exploitation.

Depuis 1983, Simon FAULONG élève et transforme des bovins et des porcins au coeur de la Lomagne. Les produits de qualité, véritable expression du terroir, qualifiés «Excellence Gers» en 2011, sont vendus en direct et en circuits courts. Une volonté du GAEC d'être proche du consommateur et de lui faire découvrir le meilleur du terroir et son au-

thenticité.

Dans la continuité et en développement de l'activité agricole et de sa diversification, Julien FAULONG s'installe en Fermier Aubergiste début 2012. Labellisé «Bienvenue à la Ferme», la ferme auberge est un véritable restaurant du terroir mettant en avant les produits de l'exploitation.

Vous pouvez donc déguster à Saint-Brès charcuterie artisanale et viande de boeuf et de veau fermier mis en oeuvre par la passion de Julien et révélant toute l'authenticité de l'exploitation familiale.

Sur réservation uniquement du jeudi au dimanche : «La Païrolle», GAEC Faulong, Au Village, 32120 Saint-Brès; Tél. 05 62 05 36 07 – gaec.faulong@orange.fr