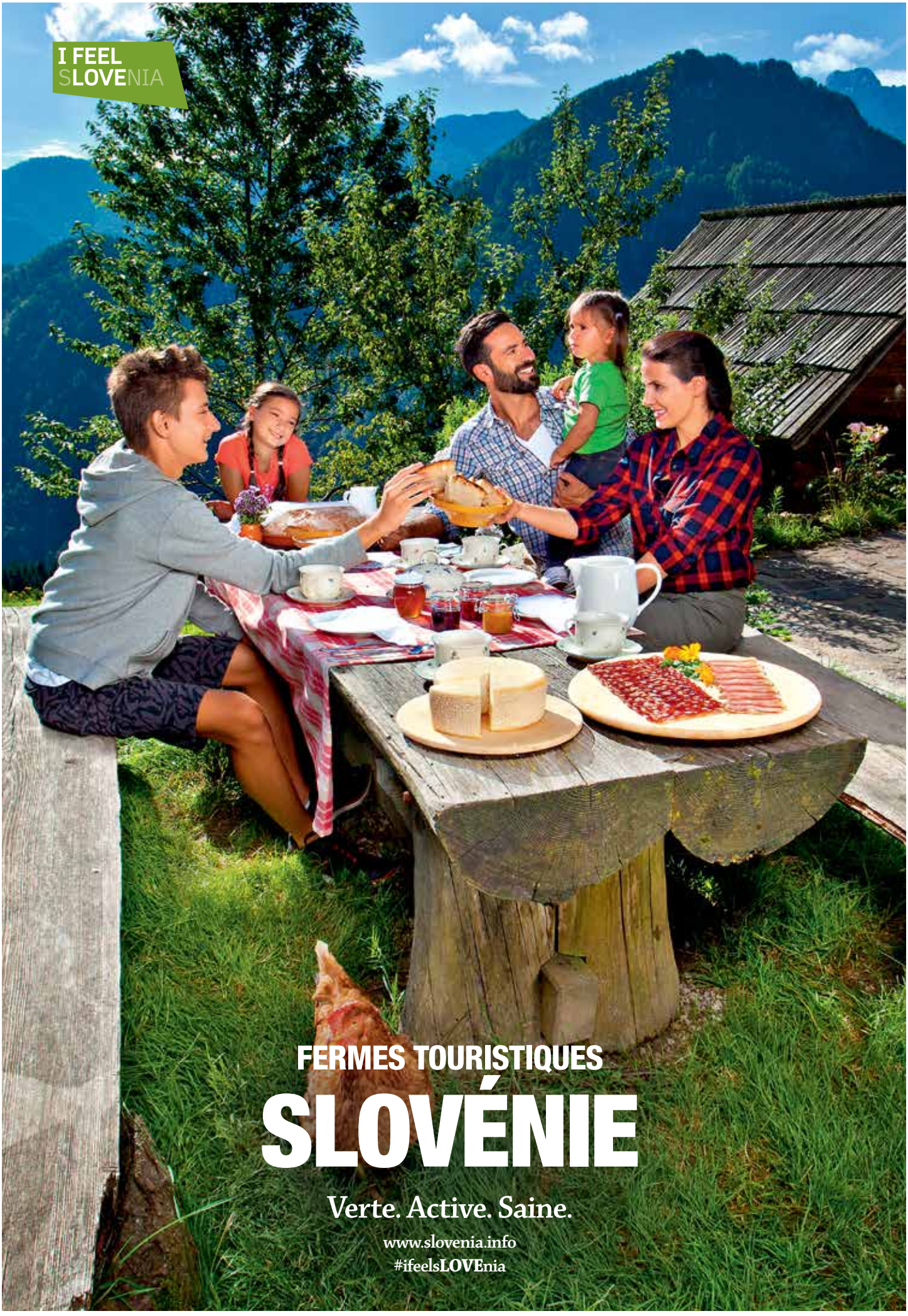

I FEEL
SLOVENIA
FERMES TOURISTIQUES
SLOVÉNIE
Verte. Active. Saine.
www.slovenia.info
#ifeelsLOVEnia

Bienvenue chez nous

Nos fermes familiales sont à l'image de la Slovénie : d'une grande diversité. Vous pouvez les visiter pendant vos vacances, au détour d'une excursion ou à l'occasion d'une fête de famille.

Nous nous ferons une joie de vous ouvrir les portes de nos demeures et caves, de vous montrer nos champs, vignes et vergers. Nous vous servirons des spécialités que nous produisons avec l'aide de la nature, et avec un grand amour pour la terre. Si vous avez envie de nous écouter, nous serons heureux de vous raconter nos anecdotes sur l'agriculture, la sagesse de la vie, et les légendes de nos ancêtres.

Nous ferons tout pour que vous vous sentiez les bienvenus et que vos expériences restent gravées dans votre mémoire.

Venčeslav Tušar
président de l'Association des fermes touristiques de Slovénie

2 064 188
HABITANTS EN SLOVÉNIE
(1ER JANVIER 2016)

150 000
COLONIES D'ABEILLES
L'abeille carniolienne est l'espèce d'abeille autochtone de la Slovénie.

PLUS DE 170 PLATS TRADITIONNELS DIFFÉRENTS.

800
FERMES TOURISTIQUES
325 fermes-auberges,
129 caves à vin,
31 *osmica* – auberges temporaires à la ferme,
8 aires de camping et
391 fermes touristiques avec hébergement.

2,25 JOURS
DURÉE MOYENNE DE SÉJOUR DANS LES FERMES TOURISTIQUES

La Slovénie *et ses fermes*

2864 m

altitude du mont Triglav, point culminant de la Slovénie et symbole de la nation slovène, représenté sur le drapeau slovène.

10.000 km

de sentiers de randonnée aménagés.

52

cépages de vignes.

32 %

du territoire slovène est couvert par des terres agricoles.

27.000 km

Avec ses 27 000 km de rivières, ruisseaux et autres cours d'eau, la Slovénie se classe parmi les pays d'Europe les plus riches en eau.

56 %

du territoire slovène est couvert par la forêt.

/ 16 HABITANTS

Avec 127 988 tracteurs, la Slovénie est à la première place mondiale du nombre de tracteurs rapporté à la population.

6,6 ha

Une ferme slovène exploite en moyenne 6,6 ha de terrain, soit environ 8 fois moins que la superficie moyenne des exploitations agricoles en Allemagne.

Sommaire

P. 6

Saveurs des fermes slovènes

Goûtez à des plaisirs culinaires authentiques. Régalez-vous de spécialités maison préparées avec des ingrédients frais produits sur la ferme.

P. 10

Découvrir la nature, découvrir la campagne slovène

Découvrez toute la richesse de la campagne dans les fermes touristiques. Visitez les joyaux naturels de la Slovénie et admirez leur diversité.

P. 12

On est bien à la ferme !

Toute la famille prendra du plaisir à découvrir la vie à la ferme. Particulièrement lorsque vous aiderez le paysan dans les diverses tâches agricoles.

P. 14

Un mélange de tradition et de modernité

Les fermes touristiques sont des endroits idéaux pour découvrir les us et coutumes slovènes. Vous pouvez aussi y participer à des fêtes étonnantes.

P. 16

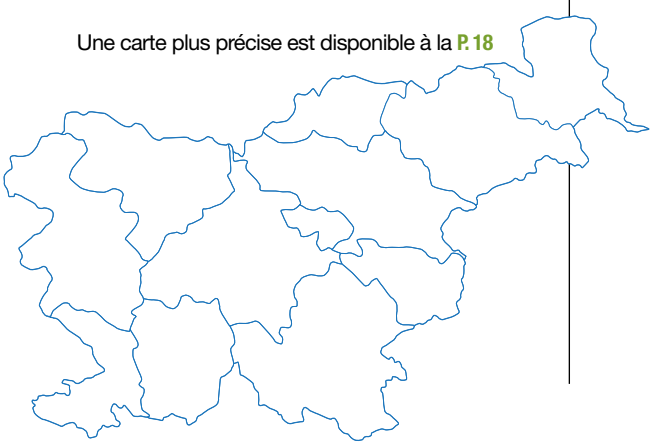
Du temps pour les amis

À la ferme, vous serez accueillis à bras ouverts. Vos hôtes vous prépareront des expériences sur mesure et s'occuperont de vous comme de bons amis.

P. 82

7 étapes pour un séjour sans souci

Une carte plus précise est disponible à la P. 18



Présentation des fermes par régions

P. 20

Gorenjska

Au pays des montagnes majestueuses, des eaux cristallines et des forêts fraîches, vous n'aurez aucun mal à trouver votre petit coin de paradis.

P. 28

Goriška

Lovée au pied des Alpes, la région vous séduira avec la tumultueuse Soča et vous offrira de nombreuses occasions de faire monter votre taux d'adrénaline.

P. 36

Sud-Est de la Slovénie

La région offre un visage élégant où se mêlent les œuvres d'art de la nature sauvage et des hommes.

P. 40

Koroška

La féérie forestière de la Koroška fera chavirer votre cœur pendant vos sorties en vélo tout-terrain à travers les montagnes ou dans des galeries souterraines.

P. 45

Primorska et Notranjska

On trouve au moins autant de vie au-dessus de la surface qu'au-dessous. Découvrez la nature sauvage du Karst.

P. 48

Littoral et Karst

Offrez-vous les bienfaits de la mer, et arrêtez-vous dans l'arrière-pays pour découvrir une gastronomie extraordinaire.

P. 53

Slovénie centrale

Laissez-vous porter par le rythme du carrefour bouillonnant de la Slovénie et vivez une foule d'aventures différentes sans parcourir de longues distances.

P. 56

Podravska

Préparez-vous à vivre une aventure passionnée avec des lieux ensoleillés, où vous trouverez mille et une beautés le long des routes des vins et des sentiers qui sillonnent les collines.

P. 60

Pomurska

Entre la plaine et les collines viticoles, vous serez inspiré par les eaux thermales relaxantes et la riche offre culinaire.

P. 64

Savinjska

Explorez le territoire qui s'étend sur les rives de la Savinja et au-delà, avec ses innombrables joyaux, somptueux cadeaux de la nature aux hommes.

P. 74

Posavska

La région vous invite avec ses vallées, ses collines et ses châteaux illuminés de soleil qui offrent une diversité grisante.

P. 77

Zasavska

La plus petite région slovène vous convie à un voyage dans ses galeries de mines et au sommet de ses montagnes verdoyantes, à pied ou à cheval.

Légende

TYPES DE PRESTATIONS PROPOSÉES PAR LES FERMES TOURISTIQUES

hébergement à la ferme

restauration à la ferme (repas chauds et froids et boissons) La plupart des fermes qui proposent une offre de restauration sont ouvertes les vendredis, samedis et dimanches, également en semaine pour les groupes sur réservation. Il est nécessaire d'annoncer son arrivée à l'avance.

cave à vin (collations froides, vin et boissons sans alcool) La plupart des caves à vin sont ouvertes les vendredis, samedis et dimanches, également en semaine pour les groupes sur réservation. Il est nécessaire d'annoncer son arrivée à l'avance.

aire de camping

CATÉGORIES DES FERMES AVEC HÉBERGEMENT

chambres simplement équipées avec salle de bain et WC communs.

ferme proposant une bonne offre, chambres simplement équipées (au moins la moitié des chambres dispose dune salle de bain et de WC privés).

ferme proposant une très bonne offre, chambres bien équipées (la plupart avec salle de bain et WC privés)

excellente offre, grand confort ; chambres bien équipées (toutes dotées de salle de bain et WC privés), offre culinaire variée, offre complémentaire variée

OFFRE SUPPLÉMENTAIRE DES FERMES

sur une route des vins

animaux de compagnie bienvenus

maison de tradition

apiculture à la ferme

accès autocar

camping-car

agriculture biologique

LANGUES ÉTRANGÈRES PARLÉES À LA FERME

D	allemand	**ES**	espagnol
I	italien	**HU**	hongrois
EN	anglais	**CZ**	tchèque
CRO	croate	**PL**	polonais
F	français	**RO**	roumain
RUS	russe		

OFFRE SPÉCIALISÉE DES FERMES AVEC HÉBERGEMENT

Ferme biologique touristique
Une ferme biologique touristique propose à ses hôtes un cadre de séjour sain et une cuisine élaborée à partir d'aliments biologiques certifiés par un organisme de contrôle agréé.

ferme touristique axée sur la vie saine
Ferme offrant des vacances destinées aux adeptes d'un mode de vie sain. Elle permet aux visiteurs de profiter activement de leur temps libre dans une nature préservée, tout en leur proposant une alimentation saine.

ferme touristique adaptée aux familles avec enfants
Ferme proposant des vacances familiales dans un environnement agricole authentique. Une grande attention est accordée aux animations pour enfants en leur offrant un environnement de séjour agréable spécialement conçu pour les enfants (décoration des chambres, jeux, alimentation saine). On veille aussi particulièrement à inclure les parents dans toutes les activités organisées.

ferme touristique adaptée aux enfants non accompagnés de leurs parents
Ferme offrant des vacances actives et intéressantes même lorsque les enfants viennent à la ferme sans leurs parents, le plus souvent avec leurs instituteurs. Certaines fermes assurent seules la garde et la mise en œuvre d'un programme d'activités varié. Les programmes de séjour à la ferme incluent la découverte de la nature et des travaux de la ferme, ainsi que des jeux-animations sous la surveillance attentive d'éducateurs ou d'autres personnels spécialisés.

ferme touristique adaptée aux cyclistes
Ferme qui offre de nombreuses possibilités pour le vélo dans les environs, et qui fournit des informations sur les itinéraires cyclables et leurs caractéristiques ainsi que des informations sur les attractions accessibles à vélo. Il est possible de ranger son vélo à la ferme ou d'en emprunter un si vous êtes venus sans le vôtre.

Ferme touristique vinicole
Souvent situées sur les routes des vins, les fermes touristiques vinicoles sont d'agréables demeures ou l'on choie les visiteurs en leur faisant déguster d'excellents vins et de délicieuses spécialités culinaires. Les visiteurs peuvent également découvrir le travail dans les vignobles et les caves. Ces fermes n'attirent pas seulement les connaisseurs de vin mais aussi ceux qui apprécient l'hospitalité et la cordialité de leurs hôtes.

Ferme touristique adaptée aux handicapés
Ferme permettant aux hôtes à mobilité réduite de se déplacer en fauteuil roulant autour de la ferme et dans les espaces aménagés pour eux et équipés en grande partie pour répondre à leurs besoins.

ferme touristique pour les passionnés de chevaux et d'équitation
Ferme offrant de nombreuses possibilités d'équitation sur place et dans les environs, ainsi que des informations sur l'apprentissage de l'équitation, les sorties guidées, les locations de chevaux, les heures d'équitation, les sentiers équestres et les terrains d'équitation. Pendant les vacances, les hôtes peuvent entretenir et prendre soin de leurs chevaux.

ACTIVITÉS À LA FERME

- randonnée, alpinisme
- ski
- ski de fond
- équitation
- tennis
- golf
- tennis de table
- baignade en rivière, lac
- baignade en piscine couverte
- baignade en piscine extérieure
- tir à l'arc
- sauna
- patinage
- vélo
- aviron
- planche à voile
- parapente
- deltaplane
- jeu de quilles
- pétanque
- aire de jeux pour enfants
- chasse
- pêche

ABRÉVIATIONS POUR LES TARIFS

NP	nuitée avec petit-déjeuner (prix par personne et par jour)
DP	demi-pension (prix par personne et par jour)
PC	pension complète (prix par personne et par jour)
LA	location d'appartement
LA2	location d'appartement pour 2 personnes (prix par jour)
LA3	location d'appartement pour 3 personnes (prix par jour)
LA4	location d'appartement pour 4 personnes (prix par jour)
LA5	location d'appartement pour 5 personnes (prix par jour)
LA6	location d'appartement pour 6 personnes (prix par jour)
LA8	location d'appartement pour 8 personnes (prix par jour)
PRIX/LIT	prix par lit et par jour
PRIX/PERS.	prix par personne et par jour

CAPACITÉS

- nb. de places assises
- chambres
- appartements

Saveurs *des fermes slovènes*

Découvrez la gastronomie slovène dans les marmites des paysannes du pays. Régalez-vous des spécialités maison. Laissez-vous choyer dans les fermes, ou essayez vous-même de préparer de bons petits plats.

Depuis le XIXe siècle, les *žganci* de sarrasin sont considérés comme un « pilier de la province de Carniole ». Les ménagères slovènes le préparent souvent en plat principal, et l'accompagnent traditionnellement de lait aigre.

***Štruklji* au fromage de Dolenjska**
Les *štruklji* font partie des spécialités typiques de la Dolenjska. Cuits à l'eau ou au four, ils peuvent être composés de plus de 100 fourrages différents.

400 ans

La région viticole du Podravje abrite la plus vieille vigne au monde. Vieux de plus de 400 ans, ce pied de vigne de cépage žametovka ou modra kavlina, est inscrit au Livre Guinness des records.

La cuisine mitonnée avec amour ne redonne pas seulement des forces au corps, elle nourrit aussi l'esprit. Vous pourrez en faire le constat pendant votre visite dans les fermes touristiques. La grande table paysanne, abondamment garnie de spécialités faites maison, vous emmènera dans une expérience gourmande unique, faite de saveurs authentiques relevées à la fois par la tradition et par une touche de modernité. Après vous être mis d'accord avec la maîtresse de maison, vous pourrez déguster des plats maison, préparés à partir d'ingrédients saisonniers de qualité, souvent biologiques, produits sur la ferme. Pour agrémenter cela, vos hôtes vous serviront un verre de vin ou de cidre produit sur place ou, aux plus courageux, un dé à coudre d'eau-de-vie.

UNE CUISINE RICHE DE TRADITIONS ET DE MODERNITÉ INNOVANTE

La remarquable variété des paysages slovènes se reflète dans la gastronomie. On pourrait la décrire comme un subtil mélange de recettes traditionnelles, d'innovation moderne et d'influences des quatre pays voisins que sont l'Autriche, la Croatie, l'Italie et la Hongrie, le tout rehaussé par une touche slovène authentique. La cuisine slovène a de quoi vous étonner presque à chaque kilomètre avec ses nouveaux mets traditionnels, boissons, accompagnements et coutumes originales autour de la gastronomie. Toutes ces caractéristiques ont participé à la formation de 24 régions gastronomiques, toutes dotées de leurs propres caractéristiques et particularités culinaires. En Slovénie, plus de 170 plats connus et typiques ont été recensés. Ces mets forment la base de l'identité culinaire slovène et servent souvent d'inspiration pour les palettes de saveurs modernes. Le pays compte également 315 plats locaux et régionaux typiques. Une caractéristique importante de la gastronomie slovène est certainement le lien étroit avec la nature, et le « fait maison ». Vous retrouverez cette spécificité, dans toute son authenticité, dans les fermes touristiques.

Les paysans commencent à préparer l'estomac de la Haute vallée de la Savinja dès l'hiver, au moment de l'abattage des cochons. La maturation dure au moins jusqu'à mai, période à laquelle l'estomac est servi pour la première fois.

La fine couche de pâte filo de la *gibanica* de Prlekija est appelée guba (güba), et a donné son nom au gâteau.

Le pain fraîchement sorti du four, délicieusement parfumé, fait obligatoirement partie du repas des paysans, et chaque maîtresse de maison a sa propre recette pour le préparer.

« Lorsque l'on s'assoit à table, on se souhaite, avec le sourire, Dober tek ! ou Bog Žegnaj, et lorsque l'on trinque, Na zdravje ! »

GOÛTEZ LES PLATS SLOVÈNES TRADITIONNELS

Profitez de votre venue dans les fermes touristiques pour goûter des plats slovènes typiques. Dans la Haute vallée de la Savinja, on vous servira de l'estomac *zgornjesavinjski želodec*, une charcuterie sèche confectionnée à partir des meilleurs morceaux de viande de porc et de lard, qui est produite exclusivement dans cette zone. Les cuisinières de Gorenjska se feront un plaisir de vous préparer, en plat principal, les traditionnels *žganci* à la farine de sarrasin ou de maïs, avec leurs accompagnements habituels, tels que choucroute, yaourt, chou, navet aigre, chicorée, lait, œufs frits, ragoût ou goulache. En Dolenjska, vous pourrez déguster l'un des plus anciens mets slovènes : les strudels à la pâte filo ou levée, fourrés au fromage blanc, à la crème, aux noix, à la pomme ou au miel, que l'on appelle les *štruklji* de Dolenjska au fromage. Parmi les spécialités gastronomiques les plus célèbres du pays, on peut certainement citer la fameuse saucisse de Carniole « chevillément bonne depuis 1896 », traditionnellement servie avec de la moutarde et du raifort ou avec de la choucroute et du navet aigre, et qui est protégée par une indication géographique. Vous pourrez conclure votre festin en beauté par une pâtisserie typique, comme le gâteau *potica* à l'estragon, qui trouve sa place dans tous les repas de fête en Slovénie, ou avec des pâtisseries régionales, comme la *gibanica* de Prlekija, gâteau slovène à sept couches composé de pâte filo et de fourrage à la crème et au fromage blanc.

« La potica, une pâtisserie excellente, la meilleure au monde »

La *potica* est l'une des pâtisseries les plus typiques de Slovénie. Elle peut être sucrée ou salée et confectionnée avec plus de 100 fourrages différents. La *potica* aux noix est la plus courante et est un ingrédient indispensable de toutes les fêtes traditionnelles slovènes.

La préparation du strudel, que vous garnirez de votre fruit préféré, sera une formidable expérience pour toute la famille.

ÉPICÉ À LA MODE SLOVÈNE

Les aromates locaux et régionaux sont une composante indispensable de la cuisine slovène traditionnelle et moderne : marjolaine, menthe, mélisse, sauge, sarriette du Karst, thym, laurier, basilique, origan, romarin.

« La saucisse de Carniole, chevillément bonne depuis 1896 »
La saucisse de Carniole se déguste traditionnellement avec de la moutarde, du raifort, du pain ou un *Kaisersemmel*, et en hiver, avec de la choucroute ou du navet aigre.

70 %

La Slovénie produit entre 80 et 100 millions de litres de vin par an. Même si volume représente une goutte d'eau par rapport à la production mondiale, 70 % des vins slovènes remplissent les critères des appellations « vin de qualité » et « vin de qualité supérieure ».

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ACTIVE

Bien entendu, vous ne vous contenterez pas de manger et boire de bonnes choses, vous pourrez aussi apprendre directement chez les cuisiniers comment les préparer. Vous pourrez ainsi participer à la confection des mets de fête et des plats traditionnels, pétrir votre pain et le faire cuire dans un four à bois, apprendre à faire du fromage, du beurre ou du yaourt. L'automne sera particulièrement joyeux, quand vous prendrez part aux vendanges et dégustations de vins, ou que vous apporterez votre aide dans les oliveraies de Primorska et pour la fabrication de l'huile d'olive. À la campagne, les manifestations gastronomiques ou culinaires, pendant lesquelles les paysans présentent leurs spécialités, sont aussi d'excellentes occasions de découvrir la gastronomie. Vous pourrez ainsi participer aux fêtes de la moisson du blé et de la pomme du Kozjansko, ou à des événements qui évoquent les traditions anciennes, comme les exploitations laitières en alpage ou le flottage du bois.

Dans la région viticole de la Primorska, vous pourrez déguster des vins de cépages locaux, tels que zelen, pinela, klarnica, grganja, pikolit, rebula et kraški teran.

DÉCOUVREZ LA TYPICITÉ DES VINS SLOVÈNES

La bonne cuisine s'apprécie encore mieux avec un bon verre de vin. Les trois régions viticoles slovènes cultivent pas moins de 52 cépages différents, dont 37 blancs et 15 rouges. Le Podravje est la plus grande région viticole en superficie, et s'étend sur tout le nord-est de la Slovénie. Si cette région est principalement réputée pour ses vins blancs à dominantes florales et fruitées, elle offre également des vins rouges étonnants, comme le blaufränkisch et le zweigelt. On dit que les vins de Primorska gorgés de soleil sont de véritables friandises pour les amateurs de vins rouges tanniques. La région viticole de la Primorska produit le plus de vins slovènes, dont le fameux teran rouge, un vin surprenant issu du cépage refošk qui n'est cultivé que sur les terres karstiques. Les collines pittoresques de la Dolenjska, qui dominent les rives de la Krka, de la Sava et de la Sotla, forment la troisième région viticole slovène, qui est la plus petite en surface, le Posavje. C'est ici qu'est produit le cviček, un vin unique et original, élaboré à partir de quatre cépages différents, blancs et rouges. Avec le chianti de Toscane, c'est le seul vin au monde à posséder cette particularité. Les fermes touristiques prendront aussi soin de ceux qui ne boivent pas de vin, en leur servant des jus de fruits maison, des eaux-de-vie de fruits ou des macérations, de la liqueur au miel, du cidre, et bien sûr, de l'eau fraîche du robinet.

Découvrir la nature, *découvrir la campagne slovène*

L'air pur des montagnes, la nature sauvage à perte de vue, et une sensation de parfaite quiétude qui stimule le corps et l'esprit. Dans les fermes touristiques, vous pourrez saisir toute la richesse de la nature.

La vallée de la Soča surprend à chaque pas par sa beauté naturelle incommensurable. L'« artère » qui l'alimente, la rivière Soča, est considérée comme l'une des plus belles rivières d'Europe.

Le littoral slovène : long de seulement 46,6 kilomètres, mais idéal pour les séjours d'aventure et de détente.

La grotte de Postojna, reine du Karst souterrain classique, tant par sa taille que par le nombre de visiteurs qu'elle a accueillis en deux siècles d'exploitation touristique.

Les vignobles slovènes ne sont pas seulement des endroits où l'on peut déguster des vins succulents, ils offrent aussi un terrain idéal pour toutes sortes d'activités de loisirs.

Promenade du soir avec une vue splendide sur les majestueux sommets des Alpes.

La Slovénie est le quatrième plus petit pays d'Europe. Sa population est comparable à celle d'une ville de moyenne importance à l'échelle mondiale. Mais elle peut se prévaloir d'une diversité naturelle absolument extraordinaire. En effet, son petit territoire concentre pas moins de quatre unités géographiques. Ces dernières forment un mélange unique avec les hautes montagnes des Alpes, le littoral méditerranéen, les collines viticoles de Styrie, la plaine de Pannonie et les plateaux dinaro-karstiques avec leur sous-sol mystérieux. Un vrai jeu de contrastes qui vous permet de vivre, en une journée, une combinaison d'expériences extraordinaires : conquérir un sommet de plus de 2000 mètres d'altitude et plonger dans la mer ; explorer une grotte et admirer une vue panoramique depuis le sommet d'une colline ; courir dans la vaste plaine pannonienne et escalader des falaises de montagne ; observer des vestiges de glaciers et prendre un bain de soleil sur la plage. Créez des souvenirs qui restent gravés dans votre mémoire.

AIR PUR, EAU POTABLE

Au cœur de toute cette diversité, les fermes touristiques vous attendent au milieu de vastes prairies, de champs colorés et de forêts luxuriantes, où les paysans vivent depuis des siècles en contact étroit avec la nature. Ils lui prélèvent ses fruits, qu'ils lui rendent avec le plus grand scrupule. Partout, ils préservent la qualité de l'air et de l'eau potable. Loin du vacarme des villes et de la cohue quotidienne, la vie s'écoule à un rythme lent et différent. À la ferme, vous vous sentirez parfaitement détendu : vous vous réveillerez au son des cloches des vaches, en sentant l'odeur de l'herbe fraîchement fauchée, vous vous coucherez à l'ombre des arbres et écouterez le chant des oiseaux. Quand vous aurez envie d'explorer les charmes de la nature sauvage, vous pourrez arpenter librement les forêts et les prairies. Par nuit claire, vous vivrez une expérience formidable en admirant le ciel émaillé de millions d'étoiles, qui perdent tout leur éclat en ville sous l'effet de la pollution lumineuse. Vous vous sentirez alors en lien étroit avec la nature et pleins d'énergie nouvelle. La campagne slovène vous offre une occasion idéale d'échapper à la routine quotidienne et de profiter du contact authentique avec la nature et avec vous-même.

« L'université américaine de Yale a classé la Slovénie à la 5e place des pays les plus verts au monde, après la Finlande, l'Islande, la Suisse et le Danemark. »

Le tilleul, symbole de la nation slovène et des Slovènes

Il y a plus de vingt ans, les Slovènes ont célébré leur déclaration d'indépendance en plantant un tilleul devant le parlement slovène, sur la place Trg republike. Le tilleul le plus célèbre du pays est toujours le tilleul de Navje, âgé de 700 ans, qui est considéré comme le plus vieux de Slovénie.

MILLE ET UNE POSSIBILITÉS DE NOUVELLES ACTIVITÉS

Grâce à leur situation favorable, les fermes touristiques sont des bases de départ idéales pour explorer les environs et passer un séjour actif en pleine nature. Vous pourrez ainsi découvrir les sentiers des environs, partir à l'assaut des montagnes slovènes, monter à cheval dans des prairies immenses ou simplement flâner dans la nature. En été, vous apprécierez l'eau des rivières limpides et des lacs, ou le vent salé pris dans les voiles. Vous pourrez aussi vous rafraîchir en explorant des mondes souterrains mystérieux jalonnés de concrétions, d'eaux et d'autres phénomènes karstiques, car le sous-sol slovène cache plus de 10 200 grottes karstiques. 100 nouvelles cavités souterraines sont découvertes en moyenne chaque année. La Slovénie fait partie des pays qui possèdent la plus riche biodiversité d'Europe. Elle la protège scrupuleusement avec ses nombreux parcs régionaux, naturels et son parc national. Ces parcs offrent des possibilités uniques de safaris-photos. Avec un peu de chance, votre objectif capturera quelques animaux sauvages rares, comme les loups, lynx, ours, chats sauvages, coqs de bruyère et faisans. Ceux qui aiment marcher sur le fil du rasoir ne doivent manquer en aucun cas les expériences à sensations fortes comme les descentes de rivières, les tyroliennes ou les vols en parapente – vus du ciel, les paysages sont d'une beauté à couper le souffle. Découvrez la Slovénie à travers des expériences complètement inédites.

NATURA 2000

37,16 % du territoire slovène est classé zone de protection spéciale NATURA 2000. Natura 2000 est un réseau européen qui vise à préserver la biodiversité en protégeant les habitats naturels des espèces animales et végétales menacées.

On est bien *à la ferme !*

Dormir dans le foin. Courir librement partout. Découvrir la vie paysanne en jouant et en riant. Passer du bon temps en compagnie de ses proches et créer des souvenirs enrichissants.

Sous le soleil du matin, votre cœur chavirera au milieu de grandes prairies et en compagnie des animaux de la ferme.

Visite de l'étable et contact direct avec les animaux – une expérience inoubliable tant pour les enfants que pour les adultes.

Une journée passée en compagnie du fermier offre une foule d'expériences passionnantes, car vous pouvez essayer de vous adonner aux travaux agricoles traditionnels et modernes.

L'apiculture est l'un des secteurs les plus traditionnels en Slovénie. Sur la ferme, les apiculteurs se feront une joie de vous montrer comment ils s'occupent de leurs abeilles, et ils vous présenteront les produits des abeilles.

À la ferme, toutes les fêtes commencent dans la cuisine par la préparation de spécialités slovènes traditionnelles.

« La cuisine était délicieuse, car Madame Vilma est une cuisinière hors pair ! Toute la semaine, le maître des lieux a pris soin de nous. »

175 000 ha

Les grandes cultures sont l'un des secteurs les plus importants de l'agriculture slovène. En 2014, l'ensemble des exploitations agricoles cultivaient 175 000 hectares de champs, l'équivalent de 245 terrains de football. Plus de la moitié de cette surface était destinée à la production céréalière, notamment du maïs et du blé.

Les fermes touristiques peuvent offrir une aventure instructive à toute la famille. Relevez le défi et essayez de ratisser le foin, montrez aux enfants curieux d'où vient le lait qu'ils boivent dans leur bol préféré. Ensemble, vous pouvez tester votre habileté dans les différents travaux agricoles et apprendre quelque chose de nouveau. Pendant votre découverte de la vie à la ferme, ce sont les enfants qui s'amuseront le plus. En effet, comme la plupart des fermes sont à l'écart des routes fréquentées, ils pourront courir en toute insouciance dans les immenses prairies, découvrir où et comment la nourriture est produite, jouer avec des animaux et apprendre des choses sur la vie et la nature en se forgeant leurs propres expériences. Certaines fermes feront aussi la joie des enfants avec diverses activités organisées spécialement pour eux, sous forme de programmes d'animations et de stages. Que l'aventure commence !

RACES LOCALES D'ANIMAUX

Les fermes slovènes élèvent pas moins de 12 races locales d'animaux : trois races de chevaux (lipizzan, cheval du Posavje, cheval à sang froid slovène), quatre races d'ovins (pramenka de Bela Krajina et d'Istrie, mouton de Bovec, jezerska solčavka), la race bovine cika, la poule de Styrie, la chèvre de Drežnica, le porc de Krškopolje et l'abeille carniolienne.

DANS LA PEAU DES PAYSANS

Sur la ferme, le jour commence dès le lever du soleil. Après un petit-déjeuner revigorant et un café pour se réveiller, le paysan enfile ses habits de travail et la maîtresse de maison part vaquer à ses occupations. Mettez-vous dans leur peau pour une journée et essayez les différentes tâches agricoles. Vos hôtes se feront aussi un plaisir de vous montrer les travaux qui sont aujourd'hui effectués par des machines modernes dans la plupart des fermes. Vous pourrez travailler au jardin, dont la végétation est particulièrement exubérante en été. L'exploitant vous emmènera visiter son verger, où vous pourrez l'aider à tailler les arbres ou cueillir les fruits, tandis que les enfants apprendront directement sur le terrain à différencier les différentes essences d'arbres. Les paysannes vous feront entrer dans l'étable et vous apprendront à traire une vache et à évaluer la fraîcheur des œufs de poule. Les enfants pourront naturellement participer à toutes ces activités et ainsi apprendre d'où vient la nourriture qui arrive dans leur assiette, comment les paysans la produisent, et ils comprendront l'importance des végétaux et des animaux pour notre survie.

LA COMPAGNIE JOYEUSE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Quelqu'un d'autre vous attendra à la ferme : les animaux domestiques, avec lesquels vous pourrez rire de bon cœur. Dès votre arrivée à la ferme, le chien viendra vous saluer en remuant la queue, et les chats de la maison viendront s'enrouler autour de vos jambes. Vous admirerez les majestueux chevaux et les troupeaux de vaches en pâturage. Il sera également intéressant d'observer comment les poules et les oies évoluent librement dans la cour ou les prés. Une ferme slovène moyenne peut posséder jusqu'à 15 espèces d'animaux. Vos enfants pourront les découvrir, aider à leur donner des soins et à les nourrir, jouer avec eux et bien-sûr leur faire des câlins. Avec un peu de chance, certains animaux auront des petits, qui se cacheront à l'abri de leurs parents. Le chant du coq le matin sera une expérience inoubliable qui marquera l'heure de votre départ pour l'étable, où vous pourrez aider à nourrir les animaux. En voyant les animaux dévorer ce que vous leur avez préparé, vous serez saisi d'une impression de satisfaction et de chaleur.

Un mélange de tradition *et de modernité*

Découvrez les traditions populaires slovènes et goûtez à une vie qui marie le traditionnel au moderne. Profitez d'une visite dans les fermes touristiques pour découvrir le riche patrimoine culturel du pays.

Le premier musée au monde consacré aux séchoirs à foin se trouve en Slovénie. Il présente les 6 types de séchoirs caractéristiques du territoire ethnique slovène.

Pâques ne se passe jamais sans la décoration des œufs de Pâques, l'un des symboles les plus connus de cette fête.

Le nouveau millésime est inauguré à la Saint-Martin, au son de l'accordéon et des gens qui trinquent bruyamment.

Couvert d'une peau de mouton blanche ou noire, orné de cornes et de plumes, chargé d'une ceinture de cloches de vaches autour de la taille, un bâton hérissé de picots dans les mains, le *kurent* exécute la danse du carnaval et appelle le printemps dans le pays.

Les enfants pourront découvrir les anciennes activités agricoles, comme la mouture des céréales.

Lorsque vous vous assoirez contre le four à pain bien chaud et que vous écouterez les histoires sur la vie à la ferme, vous ressentirez toute l'authenticité de l'environnement paysan. Les anciens us et coutumes sont encore bien vivants sur les fermes. Les paysans qui vous accueillent se feront un plaisir de tous vous les dévoiler. Vous pourrez vous joindre à eux lors des fêtes traditionnelles, apprendre à préparer des plats de fête et découvrir des coutumes étonnantes qui ont été préservées jusqu'à nos jours. Partout, vous pourrez visiter des bâtiments agricoles typiques, où vous ressentirez la vie du passé et découvrirez comment ils sont utilisés aujourd'hui.

UNE AMBIANCE DE FÊTE AUTHENTIQUE

Pendant les fêtes comme Noël et Pâques, les fermes touristiques vous accueilleront avec plaisir et créeront une ambiance festive agrémentée de tradition. Entonner des chants de Noël, décorer les sapins de Noël avec des décorations faites à la main, installer des crèches, préparer et déguster des spécialités traditionnelles de Noël : toutes ces activités contribueront à créer l'ambiance excitante de Noël et éveilleront la nostalgie de l'enfance. Les anciennes coutumes sont particulièrement vivantes pour Pâques. Pour cette fête, tous les proches de la famille se réunissent autour d'une table. La confection des œufs peints, l'un des symboles les plus forts de cette fête, est une véritable aventure. Chez nous, ces œufs se distinguent par des noms, des motifs et des techniques de confection qui diffèrent de village en village. À Idrija, par exemple, ils sont décorés de fameuse dentelle d'Idrija. En Bela krajina, les œufs sont toujours décorés selon une ancienne technique, avec de la cire d'abeille. À Vrhnika, les *pirhi* sont perforés de milliers de trous minuscules et forment de véritables œuvres d'art semblables à de la dentelle. Les maîtresses de maison vous montreront avec plaisir comment elles décorent les œufs. Vous pourrez aussi les aider à préparer le repas traditionnel de Pâques.

VIVEZ TROIS TRADITIONS PAYSANNES

On dit que « Saint Martin transforme le moût en vin ». Ce vieux dicton amusant est lié à une des plus grandes fêtes célébrées sur les fermes. La Saint-Martin est aujourd'hui devenue une fête spécialement dédiée au vin. Selon le calendrier chrétien, cette fête a lieu le jour de la Saint-Martin, le 11 novembre. Elle tire son origine de la lointaine époque préchrétienne, où elle marquait surtout la fin des travaux des champs et faisait office de remerciement pour les bonnes récoltes de l'année. Si vous visitez une ferme viticole à cette période, vous pourrez aider à préparer et déguster les repas traditionnels de la Saint-Martin, vous visiterez la cave, goûterez des vins de choix et vivrez un véritable baptême vinicole. Vous adorerez aussi les carnavals traditionnels, 46 jours avant le dimanche de Pâques. La Slovénie est l'un des pays qui compte le plus de déguisements traditionnels de carnaval. On peut notamment citer le plus célèbre, le *kurent* (ou *korant*, comme disent les habitants de la plaine de Ptuj), personnage mythologique qui chasse tout le mal et apporte la chance, la joie et le bonheur. Dans les fermes, vous apprendrez tout des anciennes coutumes du carnaval et découvrirez les personnages de carnaval typiques. Dans les villes et les villages, vous pourrez assister aux défilés du carnaval en savourant de délicieuses sucreries, comme les beignets et les bugnes. En plus de la Saint-Martin et du carnaval, les événements qui font revivre d'anciennes tâches agricoles traditionnelles offrent aussi des expériences extraordinaires. Vous pourrez ainsi découvrir les travaux et tâches agricoles du passé, comme le fauchage du foin à la faux, les moissons, le battage du blé, le décorticage des épis de maïs, le bouillage de cru et d'autres.

LES VIBRATIONS DU PASSÉ

Pendant votre séjour dans le confort d'une maison paysanne moderne, vous pourrez aussi observer les conditions beaucoup plus spartiates qui prévalaient dans certains vieux bâtiments agricoles traditionnels. Ainsi, vous goûterez un peu à la vie qui régnait sur les fermes autrefois, tout en découvrant comment ces anciens bâtiments sont utilisés aujourd'hui. Les maisonnettes de vignerons en offrent un bel exemple. Construites au bord des vignes dans les régions viticoles de la Slovénie, ces petits édifices servent aujourd'hui à ranger le matériel et presser le raisin. Si les granges en bois ou maçonnées ne sont plus utilisées de nos jours, elles représentaient jadis le centre de chaque ferme, car les paysans y conservaient la majorité de leurs produits récoltés et transformés à la sueur de leur front. Lors de vos ascensions vers les sommets de la Gorenjska, vous pourrez observer, au milieu des pâturages, des chalets d'alpage qui forment de véritables villages d'altitude. Autrefois, c'est là que les bergers habitaient pendant la saison d'alpage et qu'ils transformaient le lait. La campagne slovène est connue dans le monde entier pour une curiosité remarquable, les séchoirs à foins *kozolec*, qui symbolisaient jadis la solidité des fermes. Les paysans les utilisaient principalement pour faire sécher le foin, conserver des produits et ranger des outils. En Slovénie, ces constructions ont pris des formes caractéristiques qui ont été préservées jusqu'à aujourd'hui et que l'on ne retrouve nulle part ailleurs dans le monde.

1550

C'est en 1550 qu'a été publié le premier livre en langue slovène, le *Catéchisme*. L'auteur de cette œuvre, le pasteur protestant Primož Trubar, a ainsi démontré que la langue slovène pouvait être écrite et imprimée, et il l'a hissée au niveau des langues littéraires européennes.

6 DICTONS PAYSANS

1. On a beau parcourir la moitié du monde, le pain de la maison est toujours le meilleur !
2. Ce n'est pas la farine qui fait le pain, c'est la main !
3. Le bonheur rencontre toujours l'homme mais ne peut jamais être attrapé.
4. L'amour est comme la mer : dangereux, si tu ne sais pas nager.
5. L'arbre prend appui sur l'arbre, l'homme sur l'homme.
6. Le travail fait l'honneur du travailleur.

Du temps pour *les amis*

Parsemées dans tout le territoire slovène, les fermes offrent des visages très différents. Néanmoins, elles ont toutes quelque chose en commun : le souhait d'offrir une expérience conviviale inoubliable, pour le bonheur de tous.

Dans un cadre rural authentique, trois générations se réunissent dans la cour.

Pendant vos voyages à vélo sur les 131 itinéraires cyclables de Slovénie, les fermes touristiques seront toujours heureuses de votre visite.

Les fermes touristiques sont idéales pour les escapades romantiques à deux.

Passez des soirées chaleureuses en famille près du four à pain, en écoutant les mélodies authentiques d'anciens instruments de musique.

Les maîtresses de maison vous réservent un accueil chaleureux et ne vous servent que ce qu'il y a de meilleur.

Quand l'accordéon diatonique se met à jouer
La fête est à son comble lorsque l'accordéon se met à jouer. L'accordéon est l'instrument le plus typique de la musique folklorique slovène. Le plus souvent, les Slovènes jouent de l'accordéon diatonique, qu'ils surnomment le *frajtonar'ca*.

Un petit verre d'eau-de-vie en guise de bienvenue, et tout de suite après, une table richement garnie de spécialités tout droit venues du potager et des champs de la ferme, des garde-mangers et des fumoirs. Dans son langage coloré, le maître des lieux explique combien d'animaux paissent dans les pâturages, où sont les limites de son verger, quels produits il récolte dans ses champs, et il ajoute que vous ne devez manquer sous aucun prétexte la discussion du soir autour des douces spécialités de la maison. Ensuite, il retourne à ses occupations après vous avoir serré la main en promettant de vous dévoiler, plus tard, tous les secrets de son quotidien à la ferme. Et quand vous entrerez dans votre chambre, que vous verrez les draps blancs et frais de votre lit, vous comprendrez qu'il existe encore des endroits où les gens vous accueillent chez eux avec joie et fierté, et où ils vous choient comme de bons amis.

UNE EXPÉRIENCE SUR MESURE

Les hôtes accueillants vous attendront toujours à bras ouverts, avec un grand sourire sur le visage. Leur hospitalité vous donnera l'impression de faire partie de la famille. Les valeurs souvent oubliées dans la frénésie de la vie moderne sont encore bien vivantes sur les fermes. Ils auront toujours du temps à vous accorder et essayeront de vous faire vivre une expérience adaptée à vous et à vos souhaits. À la différence des établissements touristiques « classiques », les fermes touristiques ne sont jamais envahies par des foules de touristes. Elles attirent des visiteurs en petit nombre qui cherchent, comme vous, à se détendre en symbiose avec la nature.

TROISIÈME POUR LA CONNAISSANCE DES LANGUES ÉTRANGÈRES

La Slovénie est le troisième pays le plus polyglotte d'Europe. D'après les données du Bureau de la statistique de la République de Slovénie, 93 % de la population parle au moins une langue étrangère, 32 % deux langues étrangères, et 45 % des Slovènes en parlent même trois ou plus. Les langues principales sont l'anglais, l'allemand, le croate et l'italien.

VIVEZ LA CONVIVIALITÉ

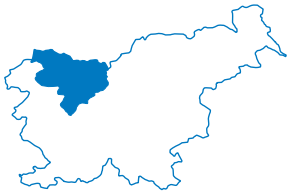
La visite des caves à vin, des *osmica* et des fermes-auberges peut offrir une expérience de quelques heures. La visite des fermes avec hébergement peut être une aventure de plusieurs jours, car vous pouvez y passer la nuit dans des chambres modernes ou des appartements agréables, avec tout le confort dont vous avez besoin. Entourés de la chaleur dégagée par le bois, vous vous sentirez vraiment détendu. Et pour couronner le tout, vous pourrez vous réchauffer contre le four à pain pendant les soirées froides. Vous découvrirez aussi une certaine convivialité à travers la mosaïque de dialectes que vous rencontrerez si vous visitez plusieurs fermes slovènes et que vous comparez leurs caractéristiques. Saviez-vous que la langue des Slovènes fait partie des langues slaves qui comptent le plus de dialectes différents ? Il en existe plus de 50, un nombre phénoménal s'il est rapporté aux deux millions d'habitants du pays. Vous pourrez évidemment communiquer avec vos hôtes dans des langues étrangères. Ces langues sont indiquées spécialement pour chaque ferme dans le catalogue.

QUELQUE CHOSE POUR TOUT LE MONDE

Certaines fermes touristiques avec hébergement ont adapté leur offre aux visiteurs qui souhaitent pratiquer des activités spécifiques, et ont ainsi obtenu un signe de ferme spécialisée. Lors de votre visite dans une ferme biologique touristique, vous pourrez découvrir de près le procédé de production des aliments biologiques et goûter ces derniers. Grâce à leur situation favorable, nombre de fermes touristiques sont d'excellents points de départ pour les activités dans la nature, et portent ainsi le signe des fermes touristiques axées sur la vie saine. Si vous cherchez des activités plus spécifiques, comme le vélo et l'équitation, choisissez les fermes adaptées aux cyclistes ou aux passionnés de chevaux et d'équitation. Dans les régions viticoles, un grand nombre de fermes affiche le signe des fermes touristiques vinicoles. Les vignerons se feront un plaisir de vous montrer comment le vin est produit. Les fermes adaptées aux familles avec enfants offrent des expériences extraordinaires aux enfants et à toute la famille. Certaines d'entre elles sont spécialisées dans l'accueil des enfants sans leurs parents, et possèdent même leurs propres animateurs et éducateurs. Il existe aussi des fermes adaptées aux personnes à mobilité réduite.

ÖSTERREICH
AVSTRIJA
VILLACH
BELJAK
KLAGENFURT
CELOVEC
Tarvisio
Trbiž
Kranjska Gora
Mojstrana
Sava Dolinka
JESENICE
Trenta
Bovec
Soča
Bled
Bohinjska Bela
Lesce
Radovljica
Podljubelj
Tržič
Zg. Jezersko
Golnik
Sava Bohinjka
Bohinjska Bistrica
Kropa
Breginj
Kobarid
Bohinjsko j.
GORENJSKA
Železniki
KRANJ
Sp. Brnik
Podbrdo
Tolmin
Selška Sora
ŠKOFJA LOKA
ITALIA
ITALIJA
Most na Soči
Soča
Cerkno
Gorenja vas
Poljanska Sora
Medvode
Kanal
GORIŠKA
Sp. Idrija
Žiri
Idrija
Dobrovo
NOVA GORICA
GORIZIA
GORICA
Ajdovščina
Miren
Col
Branik
Vipava
Komen
Štanjel
Predjama
Rakek
Cerknica
Nova vas
Postojna
Razdrto
Sežana
Divača
Ipica
Škocjan
Kozina
TRIESTE
TRST
Golfo di Trieste
Tržaški zaliv
KOPER
CAPODISTRIA
Ankaran
Ancarano
Dekani
Piran
Pirano
Izola
Isola
Portorož
Portorose
Hrastovlje
Sečovlje
Sicciole
Dragonja
Sočerga
OBALNO-KRAŠKA
NOTRANJSKO-KRAŠKA
Pivka
Ilirska Bistrica
Jelšane
Gerovo
Osilnica
Kostel
Kočevje
Ribnica
Velike Lašče
Žužemberk
JUGOV
SLOV
Cerkniško jezero
Prevalje
Mežica
Črna na Koroškem
Solčava
Logarska Dolina
Luče
Ljubno ob Savinji
Kamniška Bistrica
Nazarje
Gornji Grad
Cerklje na Gorenjskem
Šmartno v Tuhinju
KAMNIK
Trojane
Mengeš
Trzin
DOMŽALE
Moravče
Zagorj ob Sav
Polhov Gradec
Brezovica pri Ljubljani
Horjul
LJUBLJANA
Litija
Šmartno pri Litiji
OSREDNJESLOVENSKA
Vrhnika
Ljubljanica
Verd
Škofljica
Ig
Ivančna Gorica
Grosuplje
Logatec
Borovnica
Rakitna
MONFALCONE
TRŽIČ
RIJEKA

Légende
ROUTE PRINCIPALE
ROUTE RÉGIONALE
ROUTE LOCALE
ROUTES SECONDAIRES
VOIE FERRÉE
POSTE-FRONTIÈRE INTERNATIONAL
POSTE-FRONTIÈRE LOCAL
AÉROPORT INTERNATIONAL
STATION THERMALE
SITE NATUREL CLASSÉ AU PATRIMOINE MONDIAL
© KARTOGRAFIJA
Tel. 0590 71 883 www.kartografija.si
MAGYARORSZÁG
MADŽARSKA
POMURSKA
MURSKA SOBOTA
Moravske Toplice
Dobrovnik Dobronak
Kuzma
Grad
Hodoš Hodos
Gornja Radgona
Radenci
Lenart v Slov. goricah
Beltinci
Turnišče
Lendava Lendva
Lenti
Ljutomer
Razkrižje
Šentilj v Slov. goricah
Brestrnica
Selnica ob Dravi
Ruše
Lovrenc na Pohorju
Ribnica na Pohorju
Slovenj Gradec
Muta
Radlje ob Dravi
Vuzenica
KOROŠKA
Šmartno pri Slov. Gradcu
Mislinja
MARIBOR
Miklavž na Drav. polju
Sp. Hoče
PODRAVSKA
PTUJ
Dornava
Rače
Ormož
Središče ob Dravi
ČAKOVEC
Slovenska Bistrica
Pragersko
Kidričevo
Spodnja Hajdina
Zavrč
Ptujska Gora
Šoštanj
VELENJE
Dobrna
Zreče
Slovenske Konjice
Žiče
Poljčane
VARAŽDIN
SAVINJSKA
Vojnik
Polzela
Rogaška Slatina
Rogatec
Žalec
Trnovlje Štore
Prebold
CELJE
Šentjur
Šmarje pri Jelšah
Podčetrtek
Laško
Hrastnik
Rim. Toplice
Bistrica ob Sotli
Radeče
Podsreda
Sevnica
Brestanica
SPODNJEPOSAVSKA
Krško
Brežice
HRVATSKA
HRVAŠKA
Mirna
Trebnje
Šmarješke Toplice
Šentjernej
NOVO MESTO
Dolenjske Toplice
Semič
Metlika
Črnomelj
Adlešiči
Vinica
KARLOVAC



Gorenjska

Par monts et par vaux

Au pays des montagnes majestueuses, des eaux cristallines et des forêts fraîches, vous n'aurez aucun mal à trouver un petit coin de paradis pour vos vacances et vos aventures.

La vallée des lacs du Triglav est accessible en quelques heures de marche depuis la vallée de Bohinj. Le sentier qui serpente entre sept lacs est l'un des plus beaux des Alpes juliennes.

Grâce aux immenses glaciers qui ont façonné son paysage il y a des dizaines de milliers d'années, la Gorenjska offre aujourd'hui un visage somptueux et spectaculaire. C'est ici qu'a été créé le Parc national du Triglav, l'un des plus anciens parcs nationaux d'Europe. Il donne à cette région un caractère unique avec ses sommets gigantesques, son plateau de Pokljuka couvert de forêts, mais aussi avec les cascades Savica et Peričnik et les vallées profondes baignées de rivières et de lacs, comme ceux de Bohinj et Bled. Ce décor magique se prolonge, vers l'est, par le plateau de Jelovica avec sa nature exubérante, par des vallées charmantes comme Jezersko, et par les collines pétries d'histoire de Škofja Loka et du Cerkljansko.

SAINE ET NATURELLE

Depuis des siècles, la nature bienfaisante de la Gorenjska attire les visiteurs avides de soleil et d'air pur. À la fin du XIXe siècle, ces conditions idéales ont même attiré le Suisse Arnold Rikli sur les rives du lac de Bled. En plus des bains de soleil et des baignades, les patients de cet illustre hydropathe devaient monter au château de Bled et, pour se détendre, partir en excursion en gondole sur l'île de Bled. Ils passaient aussi leur temps dans les alpages, qui sont toujours en activité aujourd'hui. Vous pouvez les découvrir sur le chemin des fromages, en dégustant le *mohant*, un fromage fort réservé aux gourmets. Le régime strict et sain des curistes de Rikli incluait certainement du miel de l'espèce autochtone d'abeilles, l'abeille carniolienne.

DOUCE ET PASSIONNÉE

La riche tradition apicole locale, qui fut initiée par Anton Janša, père de l'apiculture moderne, est à la base du Musée de l'apiculture de Radovljica. Nul doute que nombre d'histoires d'amour passionnées ont été attisées par la douceur du miel incorporé dans les traditionnels cœurs en pain d'épices, que vous pouvez aujourd'hui offrir pour exprimer votre affection. Et justement, la passion – pour les loisirs actifs, les saveurs goûteuses et la détente – est inscrite dans l'ADN de la Gorenjska.

À FAIRE

1. Les sommets des Alpes juliennes et des Karavanke offrent des vues qui portent jusqu'à la mer Adriatique, tandis que les collines et alpages offrent le silence de la nature sauvage, encore plus paisible en hiver, lorsque la Gorenjska enneigée regorge de possibilités de ski alpin et de ski de fond.

2. L'altitude peut donner le vertige. Particulièrement lorsque l'on survole la Gorenjska en avion et que l'on y saute en parachute, ou que l'on part visiter le vertigineux tremplin de saut à ski de Planica.

3. Les eaux de la Gorenjska sont d'une pureté exceptionnelle. Vous pouvez donc y vivre des moments de détente extraordinaires, notamment en faisant de la pêche à la mouche, du rafting ou du canyoning. Au bord du lac de Bled, savourez une part de gâteau à la crème.

En Gorenjska, les torrents ont taillé des vallées encaissées presque inaccessibles et des gorges étroites spectaculaires comme la magnifique gorge de Blejski vintgar.

1

Majerček

45
2/2, 1/4
1/4
altitude (m): 560
taille de la ferme (ha): 20

Bašelj est peut-être un petit village, mais on peut dire que ses habitants sont grands, lorsque l'on voit les vieilles traditions qu'ils ont perpétuées et les artisanats anciens qu'ils ont préservés. Sur notre ferme, nous faisons tout pour rester fidèles au « fait maison », slovène, qu'il s'agisse des traditions ou de la gastronomie. Cette dernière est la plus saisonnière possible, fraîche et biologique – adaptée aux saisons. Nous nous faisons une joie de laisser notre cuisine à nos hôtes pour qu'ils y préparent un plat de leur région.

Dragica Barle
Bašelj 9
SI-4205 Preddvor

T: +386 (0)4 255 15 14
M: +386 (0)40 816 823
dragica.barle@gmail.com
www.majercek.com
CRO, EN, D

« C'est la première fois que nous venons chez vous, dans ce cadre enchanteur bercé par le clapotis du ruisseau. Votre cuisine et votre sympathie nous feront revenir chez vous. Merci pour tout. »
Balderman-Troppan, Maribor

saison:
NP: 26 € DP: 32 €
LA2: 50 € LA4: 65 € LA6: 80 €
hors saison:
NP: 26 € DP: 32 € LA2: 50 €
LA4: 65 € LA6: 80 €

2

Ancel

25
4/2, 1/3
altitude (m): 965
taille de la ferme (ha): 50

Tranquillité, silence, chant des oiseaux, observation des animaux sauvages dans la prairie le matin : voilà les caractéristiques de notre ferme, qui offre une vue imprenable sur la couronne de montagnes des Alpes de Kamnik-Savinja et des Karavanke. Les sommets de Kočna, Grintavec, Dolgi hrbet, Mlinarsko sedlo, Babe, etc., sont à portée de main. Chez nous, les merveilles de la nature sont rehaussées par une cuisine saine faite maison – typiquement slovène ou locale (pâtes roulées *štruklji*, boulettes de farine *žganci*, confitures maison, charcuteries, etc.), avec une pâtisserie fraîche chaque jour.

Ivan Muri
Zgornje Jezersko 151
Sl-4206 Zgornje Jezersko

T: +386 (0)4 254 11 46, **M:** +386 (0)41 589 194
info@ancel-muri.net
www.ancel-muri.net
D, EN, CRO

« Une vue somptueuse sur les montagnes ! Exactement ce dont on a besoin quand on veut se mettre au vert pendant quelques jours. »
Mohamed, Italie

saison:
28 € DP: 35 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 35 €

3

Makek

25
4/2, 1/3, 3/4
altitude (m): 950
taille de la ferme (ha): 80

La ferme bio Makek se distingue par sa tradition plus que centenaire dans le tourisme. Vérifiez par vous-même pourquoi notre havre de paix alpin, niché au cœur du cirque de Makekova Kočna, vaut vraiment le détour. Découvrez le site paisible de notre ferme et admirez les vues uniques qu'elle offre, partez pour des randonnées relaxantes dans les montagnes des alentours, et savourez les spécialités paysannes élaborées à partir de nos produits biologiques. Pour les hôtes passionnés d'équitation, nous proposons en été des randonnées à cheval avec guide dans la nature romantique des Alpes de Kamnik-Savinja.

Irena Skuber
Zgornje Jezersko 77
Sl-4206 Zgornje Jezersko

T: +386 (0)4 254 50 80, **M:** +386 (0)40 874 974
F: +386 (0)4 254 50 81
info@makek.com
www.makek.com
D, I, EN, F

« L'endroit idéal pour ceux qui recherchent le calme et veulent passer des vacances originales »
Steiner, Munich

saison:
NP: 44 € DP: 52 €
hors saison:
NP: 44 € DP: 52 €

4

Šenkova domačija

50
2/2
2/2+2
altitude (m): 920
taille de la ferme (ha): 52

Située au pied de l'immense face nord du mont Grintovec, notre ferme se compose de huit bâtiments blottis les uns contre les autres, couverts de toits de tavaillons, et représente un véritable joyau d'architecture alpine, sorti de l'esprit de nos ancêtres il y a plus de 500 ans. Notre ferme biologique, dont les tables sont garnies de produits locaux, élève des animaux de races locales : jument lipizzane, vaches de race cika, porcs de Krškopolje, et moutons de la race jezersko-solčavska.

Polona Virnik Karničar
Zg. Jezersko 140
Sl- 4206 Zg. Jezersko

M: +386 (0)31 777 188, +386 (0)41 777 188
polona.karnicar@siol.net
www.senkovadomacija.si
CRO, EN, D

« Je suis extrêmement surprise par l'hospitalité, la sympathie, la propreté, l'ambiance ; à elle seule, la situation de la ferme est une raison de plus qui nous poussera à revenir à une autre saison. À votre place, nous ne changerions rien, continuez comme cela ! »
Sara et Tibor, Slovénie

saison: NP: 35 € DP: 43 €
PC: 50 € LA2+2: 95 €
LA: 23,75 €/pers.
hors saison: NP: 30 € DP: 38 €
PC: 45 € LA2+2: 80 €
LA: 20 €/pers.

5

Pr' Dovar

40
5/2, 2/3, 1/4
altitude (m): 987
taille de la ferme (ha): 20

Voici ce qu'on pourrait dire à propos de la ferme : à la fois toute proche de la capitale et retirée dans un lieu isolé, dans le calme de la nature, à l'air pur, baignée par le soleil levant le matin et le coucher du soleil le soir. Nous nous trouvons à deux pas de lieux qui permettent de pratiquer une foule d'activités : petites promenades, randonnées engagées, ascensions sur des versants escarpés, sauts en parachute, descentes à vélo, ski alpin à Krvavec, détente dans la station thermale de Snovik. D'où que vous veniez, vous reviendrez. Vous serez toujours accueillis par une table abondamment garnie de spécialités locales. En été, nos vaches et brebis paissent en alpage à Krvavec.

Polona Kuhar
Ambrož pod Krvavcem 5
SI-4207 Cerklje

M: +386 (0)31 499 759, +386 (0)41 204 563
info@turizem-kuhar.si, matevz@turizem-kuhar.si
www.turizem-kuhar.si
D, CRO, EN

« Une situation idéale pour la randonnée ou le ski en montagne. Des hébergements vraiment jolis, propres et modernes. Je recommande particulièrement le petit-déjeuner, préparé tous les matins à partir d'ingrédients frais produits sur la ferme : viande, confiture et pain frais. »
Sabrina, Angleterre

saison:
NP: 30 €
hors saison:
NP: 28 €

6

Pri Marku

60
3/1, 8/2, 2/2+1, 1/2+2
altitude (m): 450
taille de la ferme (ha): 30

Le petit village de Crngrob doit sa renommée à la fameuse église de l'Annonciation (Marijino oznanenje) et aux magnifiques vues qu'il offre sur la plaine de Sorško et les collines de Škofja Loka. Les hôtes de la ferme vont souvent visiter ce monument culturel et partent explorer les environs. Ils peuvent nous aider pour les foins, dans les champs ou l'étable, pendant que les enfants font la connaissance des animaux et de la vie à ferme. La majorité des produits, dont de grandes quantités de fruits, sont produits sur la ferme et toujours frais.

Simon Porenta
Crngrob 5
Sl-4209 Žabnica

T: +386 (0)4 513 16 26
M: +386 (0)41 711 260
F: +386 (0)4 513 97 90
info@pri-marku-porenta.si
www.pri-marku-porenta.si
D, I, EN, CRO

« Nous sommes venus chez vous pour la première fois en 2008. Depuis, nous revenons presque chaque année. Nulle part ailleurs nous n'avons rencontré de gens si sympathiques. À l'étranger, on ne trouve pas autant de bonne nourriture que chez vous, en Slovénie. »
Štefka et Miran, Allemagne

saison:
NP: 28 € DP: 35 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 35 €

7

Megušar

1/2, 2/3, 1/4-6
2/4
altitude (m): 350
taille de la ferme (ha): 10

Stara Loka est l'un des plus vieux villages de Slovénie. Sa première mention dans des sources écrites remonte à 973. Réuni à la ville de Škofja Loka, il propose avec celle-ci une offre touristique et sportive pléthorique. Nous enrichissons cette offre d'un hébergement agréable, d'une cuisine maison et d'activités de détente dans notre centre de bien-être (sauna finlandais, chaises longues infrarouges, jacuzzi). Les activités de notre ferme sont l'élevage, les grandes cultures, la production de fruits rouges – myrtilles américaines et framboises, et la transformation de fruits.

Matej Megušar
Stara Loka 45
Sl-4220 Škofja Loka

T: +386 (0)59 925 726
M: +386 (0)40 503 830
tk-megusar.staraloka@siol.net
www.tk.megusar.si
EN, CRO

« Endroit très joli, agréable et très propre. Le petit-déjeuner était l'un des meilleurs que nous ayons jamais mangé ! Et le gros point positif : le super Wifi !! »
Famille Jansa, Autriche

saison:
NP: 35 € LA4: 140 €
hors saison:
NP: 35 € LA4: 110 €

8

Žgajnar

20
3/2, 2/3, 1/4
2/4, 1/6+2
altitude (m): 860
taille de la ferme (ha): 50

Si vous souhaitez passer un séjour au beau milieu du domaine skiable de Stari vrh, notre ferme biologique est la bonne adresse. Nous sommes aussi le bon choix si vous souhaitez être l'un des nôtres : le village de Zapreval ne compte que six maisons. Nous vivons et travaillons en symbiose avec la nature qui n'a pas été avare avec nous. La cuisine que nous servons est donc faite maison, les plats sont préparés à partir d'ingrédients de saison. Nous disposons également d'un sauna finlandais et d'un bain à remous.

Ivanka Demšar
Zapreval 3
Sl-4223 Poljane

T: +386 (0)4 518 80 32
M: +386 (0)51 663 232
F: +386 (0)4 518 81 36
zgajnar@starivrh.si
http://zgajnar.starivrh.si
EN, CRO

« Le paradis sur terre ! Tranquillité, air pur, promenades merveilleuses, chambres confortables, séjour agréable, offre riche, hospitalité de la famille Demšar et excellente cuisine de Madame Jana : tout cela restera à jamais gravé dans ma mémoire. Sans oublier la féérie de l'hiver, quand la neige tombe en quantité suffisante... »
Lea, Koper

saison:
NP: 23 € DP: 30 € LA: 13 €/pers.
hors saison:
NP: 23 € DP: 30 € LA: 12 €/pers.

9

Pri Boštjanovcu

1/5, 1/4, 1/2
altitude (m): 450
taille de la ferme (ha): 23

Dans la maison de notre ferme familiale, nous vous proposons des appartements pour un séjour agréable et relaxant en pleine nature. Nos hôtes sont parfaitement acceptés parmi nous, nos voisins, dans les environs ; les enfants peuvent nourrir les animaux (vaches, chevaux, chèvres, lapins), tandis que leurs parents lézardent au bord de la piscine. Notre ferme possède un grand jardin avec des transats, une aire de jeux pour enfants, un barbecue, vous pouvez y faire du cheval, partir en vadrouille dans les collines voisines, faire du vélo ou tenter votre chance à la pêche dans les rivières à proximité.

« C'est un lieu magnifique pour un séjour en montagne. Nous faisions un voyage à vélo, les gens ont été très sympathiques et nous ont aidés à trouver les meilleurs itinéraires. La chambre était très spacieuse, avec sa propre salle de bain, et même une cuisine. »
Flavio, Brazilija

saison:
NP: 25 € LA2: 40 € LA4: 65 € LA5: 73 €
hors saison:
NP: 25 € LA2: 40 € LA4: 65 € LA5: 73 €

Gašper Banič
Hotavlje 34
Sl-4224 Gorenja vas

T: +386 (0)4 518 22 39
M: +386 (0)31 389 306
info@turisticnakmetija.si
www.turisticnakmetija.si
D, EN, CRO

11

Pr' Tominc – Frelih

5/2, 2/3, 1/2+2
altitude (m): 500
taille de la ferme (ha): 12

Nous sommes situés à seulement 350 mètres de la principale attraction de notre village, la fameuse basilique de pèlerinage de Marie auxiliatrice (Marija Pomagaj). Après un petit-déjeuner roboratif, nos hôtes peuvent flâner sur l'allée plantée d'arbres de Plečnik à côté de l'église, ou traverser les bois pour aller voir la cascade Peračica. Avant de partir à l'assaut des cimes des Alpes juliennes et des Karavanke, ils prennent souvent le temps de caresser notre saint-bernard et d'admirer les fleurs qui entourent notre ferme.

« Petit-déjeuner délicieux avec des produits de la ferme. Tout est très joli. Belle chambre, pas loin de l'autoroute mais au calme. »
Kerstin, Allemagne

saison:
NP: 25 €
hors saison:
NP: 25 €

Boštjan Frelih
Brezje 21
Sl-4243 Brezje

T: +386 (0)4 533 88 18
M: +386 (0)31 793 853, +386 (0)41 356 292
bostjan.frelih@telemach.net
www.turisticnekmetije.si/tominc-frelih
D, EN, CRO

10

Podmlačan

50
1/1, 2/2, 3/3, 2/4, 1/5
altitude (m): 650
taille de la ferme (ha): 45

Avec sa situation reculée, ses nombreux animaux domestiques et ses aliments principalement produits sur place, notre ferme est très prisée des familles avec enfants. Nous préparons, pour les plus jeunes, des programmes spéciaux ou classes vertes, pendant lesquelles nous leur montrons la vie à la ferme : cuisson du pain dans le four à bois, confection du beurre, traite des vaches, fabrication de paniers tressés, tressage de charbon de bois, visite d'un rucher, équitation sur un poney... Nos partons aussi marcher sur le mont Stari Vrh, où est aménagée une station de ski.

« L'endroit est magnifique, les gens de la ferme sont très sympathiques ».
Smilja, Slovénie

saison:
NP: 23 € DP: 28 € PC: 33 €
hors saison:
NP: 23 € DP: 28 € PC: 33 €

Olga Debeljak
Jarčje Brdo 2
Sl-4227 Selca

T: +386 (0)4 518 80 01, **M:** +386 (0)31 615 721
F: +386 (0)4 518 80 01
olgadebeljak@gmail.com
www.podmlacan.com
D, EN, CRO

12

Pr' Štularju

1/4, 1/6
altitude (m): 400
taille de la ferme (ha): 20

Nichée dans un petit village offrant une vue imprenable sur les Karavanke, notre ferme biologique est très appréciée des familles avec enfants. La proximité du lac de Bled ne diminue pas l'attrait de la piscine, du grand terrain de jeux pour enfants, et du bac à sable, sans oublier les chèvres dans le jardin, qui occupent beaucoup les plus jeunes. Et comme deux membres de la famille font partie d'un groupe de danse folklorique, nous nous faisons une joie d'emmener nos hôtes à des spectacles de danse à Bled et dans les environs.

« Ici, vous trouverez le paradis sur terre. »
Michon, Pays-Bas

saison:
LA: 12 €/pers.
hors saison:
LA: 10 €/pers.

ouvert aux hôtes:
1.5. – 31.10.

Antonija Pogačnik
Otoče 21
Sl-4244 Podnart

T: +386 (0)4 533 12 86
M: +386 (0)31 505 087
tourism.stular@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/pri-stularju
D, EN CRO

13

Pôrta

altitude (m): 407
taille de la ferme (ha): 20

Sur notre ferme certifiée biologique, nous nous appliquons à produire les aliments les plus sains possible. Nous sommes autosuffisants sur le plan alimentaire ; nous produisons des légumes, engraissons des animaux de boucherie destinés à la transformation en viande fraîche et charcuteries sèches, et nous produisons également diverses céréales que nous transformons en gruaux, semoules et farines. Tous ces produits sont vendus via notre AMAP et sur des marchés. Nous fabriquons du pain cuit au four à bois. Nous vivons dans une vieille demeure traditionnelle, et proposons une aire de camping à nos hôtes.

« Nous avons passé un excellent moment chez vous. Merci pour votre hospitalité et votre amabilité, surtout avec les enfants qui ont adoré explorer la ferme. Nous vous souhaitons tout le meilleur ! »
Anna et Paul, Allemagne

Marija Fister
Ovsiše 55
SI-4244 Podnart

T: +386 (0)4 533 02 80, **M:** +386 (0)31 514 006
ekoporta@gmail.com
www.ekoporta.si
CRO, D, EN

14

Frčej

5/2
1/2, 1/5
altitude (m): 600
taille de la ferme (ha): 19

Notre ferme bio se situe à seulement 3 kilomètres du lac de Bled. Notre maison n'est pas difficile à trouver dans le village, puisqu'elle se trouve en face de l'église Saint-Georges (sveti Jurij). Elle abrite une ancienne salle paysanne où sont exposés des objets du XVIIIe siècle. Nos hôtes restent souvent sans voix lorsqu'ils la visitent. Nous proposons un vrai petit-déjeuner bio composé à 90 % de produits faits maison ; on peut voir d'où ils viennent dans le jardin, les prairies... Quant aux enfants, ils profitent d'un grand terrain de jeux et des animaux de la ferme.

« Nous avons adoré vos délicieux petits-déjeuners. »
Jahr, Allemagne

saison:
NP: 23 € DP: 35 € LA: 23 €/pers.
hors saison:
NP: 22 € DP: 34 € LA2: 22 €/pers.

Anton Zupan
Zgornje Gorje 42 pri Bledu
Sl-4247 Zgornje Gorje pri Bledu

T: +386 (0)4 576 92 20
M: +386 (0)40 200 275
F: +386 (0)4 576 92 22
info@frcej.com, www.frcej.com
D, I, EN, CRO, F

15

Mulej

50
6/2+2
4/4+2
altitude (m): 480
taille de la ferme (ha): 67

Notre ferme touristique spécialisée dans la production laitière est située dans un endroit calme à seulement 1 km du joyau du tourisme slovène Bled. Si vous souhaitez voir de plus près les techniques modernes de production du lait selon le principe de « vache contente – éleveur content », nous vous invitons cordialement sur notre ferme. Nous proposons une vaste palette de produits laitiers, et notamment de l'emmental de Bled, ainsi que des produits à base de viande, dont la viande de bœuf séchée, que l'on peut retrouver à la table de restaurants prestigieux. Dans le bâtiment agricole, une collection ethnologique expose d'anciens outils agricoles.

« La ferme se trouve dans un petit village charmant un peu à l'écart du lac de Bled. La situation de la ferme ne pourrait pas être meilleure. Vue sur un plateau boisé, des montagnes, une rivière aux eaux limpides et une petite maison paysanne bien entretenue. J'ai dormi merveilleusement bien. Je vous recommande cette ferme à tout prix ! »
Durango, États-Unis

saison:
NP: 39 € DP: 49 € LA: 39 €/pers.
hors saison:
NP: 32 € DP: 42 € LA: 32 €/pers.

Jože Mulej
Selo pri Bledu 42a
Sl-4260 Bled

T: +386 (0)4 574 46 17, **M:** +386 (0)40 224 888
info.mulej@gmail.com
www.mulej-bled.com
D, I, EN, CRO

16

Povšin

50
5/2, 2/3, 2/4
1/6
altitude (m): 500
taille de la ferme (ha): 70

Notre ferme existe depuis plus de 250 ans, et nous sommes la neuvième génération qui y travaille. Nous sommes situés à l'écart des routes fréquentées et au croisement de sentiers de randonnées et d'attractions touristiques. Les chambres sont grandes, et nous disposons d'une vaste cour avec des jeux pour enfants. Notre ferme accueille donc parfaitement les familles avec enfants. Dans notre stabulation moderne, nous élevons des vaches laitières. Nous transformons leur lait en produits laitiers. Nous sommes aussi connus pour nos charcuteries sèches.

« Un merveilleux petit hôtel de campagne ! »
Tal, Izrael

saison:
NP: 30 € DP: 40 € LA6: 120 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 40 € LA6: 120 €

Jože Soklič
Selo 22
Sl-4260 Bled

T: +386 (0)4 576 76 30, **F:** +386 (0)4 576 76 31
povsin@siol.net
www.povsin-bled.com
D, I, EN, CRO

17

Pri Andreju

1/2, 1/5, 1/6
altitude (m): 560
taille de la ferme (ha): 35

Notre ferme est située dans le Parc national du Triglav. La maison, l'étable le séchoir à foin parfaitement conservé gardent le style caractéristique de Bohinj. Autour de la ferme, le jardin permet d'occuper le temps libre, avec une piscine, un barbecue, des balançoires, un bac à sable. Derrière la maison, la forêt garantit que chez nous, le calme règne même en haute saison. Nous élevons des vaches et des poules, donc nous ne manquons pas de lait ni de d'œufs ; les hôtes peuvent se faire à manger ou visiter les restaurants à proximité.

Janez, Ivana Logar
Studor v Bohinju 31
Sl-4267 Srednja vas

T: +386 (0)4 572 35 09
info@priandreju-sp.si
www.priandreju-sp.si
D, EN, CRO

« Nous recommandons chaleureusement l'appartement. Il est propre, suffisamment spacieux, et le plus important, nous avons été accueillis comme des hôtes et sommes repartis comme des amis. Nous avons passé l'une de nos meilleures vacances grâce à la maîtresse des lieux, Ivanka. »
Marcus, Afrique du Sud

saison:
LA2: 48 € LA4-5: 83-95 €
LA6: 105 €
hors saison:
LA2: 42 € LA4-5: 71-80 €
LA6: 88 €

18

Gorjup

32
2/2, 1/3, 1/4
1/4+1
altitude (m): 1076
taille de la ferme (ha): 11

La maison d'habitation de la ferme, qui a été construite sur les contreforts du plateau de Pokljuka en 1841, a été rénovée dans le style rustique traditionnel. En 1999, nous avons converti notre exploitation à l'agriculture biologique. Nous élevons des moutons, chèvres, ânes, porcs et bœufs, et ne proposons à nos hôtes que des produits issus de l'agriculture biologique. La cuisine sent bon les saucisses maisons, l'agneau, les pâtes roulées *štruklji* au fromage blanc, les boulettes de farine *žganci*, le ragoût de veau, la bouillie à l'orge mondé...

Angelca Soklič
Podjelje 19
Sl-4267 Srednja vas v Bohinju

M: +386 (0)41 825 671
info@ekokmetija-gorjup.si
www.ekokmetija-gorjup.si
EN, I, CRO

« Un emplacement exceptionnel, une vue formidable sur la vallée de Bohinj, et des hôtes sympathiques. Les štruklji et la soupe aux champignons sont délicieux ! »
Gregor, Celje

saison:
NP: 27-29 € DP: 36-38 €
LA4+1: 75 €
hors saison:
NP: 23-25 € DP: 32-34 €
LA4+1: 59 €

19

Pr' Trlej, Ana & Toni

50
1/2
1/4-6
altitude (m): 670
taille de la ferme (ha): 20

La ferme touristique, toute proche de la demeure de l'illustre Slavko Avsenik, est située du côté ensoleillé des Karavanke, près de Begunje (3 kilomètres), de la célèbre villégiature de Bled (12 kilomètres), de l'aéroport de Ljubljana (25 kilomètres), et de Villach-Klagenfurt (48 kilomètres). À proximité, on trouve : des centres de bien-être, des stations de ski, Planica (48 kilomètres) pour les sauts à ski, le plateau de Pokljuka (25 kilomètres) pour les compétitions de biathlon, des montagnes, des itinéraires pour le vélo... À disposition des hôtes : Wifi, vélos, parking, aire de pique-nique, terrain de jeux pour enfants. La famille fait tout pour que vous passiez un agréable séjour.

Ana Gomboc
Srednja vas 6
Sl-4275 Begunje na Gorenjskem

T: +386 (0)4 533 36 79, **M:** +386 (0)31 698 609
F: +386 (0)4 530 74 60
pr.trlej@gmail.com
www.sloveniaholidays.eu
D, EN, CRO, I

« Propriétaires très avenants et flexibles. Situation favorable et calme. Cuisine fraîche savoureuse. »
Michael, Autriche

saison:
NP: 27 € DP: 35-40 € LA2: 50 €
LA4: 80 € LA6: 120 € LA7: 140 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 35-40 € LA2: 45 €
LA4: 80 € LA6: 120 € LA7: 140 €

20

Pr' Potovčn'k

1/4, 1/5
altitude (m): 705
taille de la ferme (ha): 23

La ferme touristique, toute proche de la demeure de l'illustre Slavko Avsenik, est située du côté ensoleillé des Karavanke, près de Begunje (3 kilomètres), de la célèbre villégiature de Bled (12 kilomètres), de l'aéroport de Ljubljana (25 kilomètres), et de Villach-Klagenfurt (48 kilomètres). À proximité, on trouve : des centres de bien-être, des stations de ski, Planica (48 kilomètres) pour les sauts à ski, le plateau de Pokljuka (25 kilomètres) pour les compétitions de biathlon, des montagnes, des itinéraires pour le vélo... À disposition des hôtes : Wifi, vélos, parking, aire de pique-nique, terrain de jeux pour enfants. La famille fait tout pour que vous passiez un agréable séjour.

Kristina Zima Jurič
Dovje 12
Sl-4281 Mojstrana

T: +386 (0)4 589 10 45, **M:** +386 (0)41 764 536
kristinazima@yahoo.com
www.turisticnekmetije.si/pr-potovcnk
D, EN, CRO

« Nous avons passé un séjour merveilleux. Vous avez été des hôtes exceptionnels. Votre appartement est l'un des meilleurs qui soient. Merci à vous ».
Idit et Avi, Israël

saison:
LA4: 80 € LA5: 100 €
LA: 20 €/pers.
hors saison:
LA4: 69 € LA5: 86 €
LA: 18 €/pers.

21

Brunarica Pri Ingotu

60
altitude (m): 940
taille de la ferme (ha): 23

Si vous avez envie d'une aventure culinaire et culturelle, venez chez nous et observez la vie dans notre alpage. Chez nous, l'agriculture, le travail des bergers, la randonnée et le tourisme sont intimement mêlés. Le plus beau chemin jusqu'à nous part de Gozd Martuljek et traverse la gorge de Martuljek, un autre sentier part de Kranjska gora, passe par le lac Jasna et franchit la gorge Tofov graben. À la ferme, vous trouverez une cuisine-fumoir en plein air où l'on prépare des soupes et ragoûts sur le feu, ainsi que des boulettes de farine *žganci* au sarrasin, et des pâtisseries maison succulentes pour les gourmands.

« Hôte sympathique, soleil généreux, nature magnifique et délicieux lait aigre – que peut-on demander de plus ? Unique. Merci ! »
Francka et Stane, Ptuj

ouvert aux hôtes:
1.5. – 30.10. (de mai à octobre: samedi, dimanche ; du 20 juin au 1er septembre : tous les jours ; sur réservation pour les hôtes annonçant leur venue)

Ingo Robič
Na trati 7
Sl-4282 Gozd Martuljek

M: +386 (0)31 749 048
barbara.robic@telemach.net
www.jasenje-priIngotu.com
EN, D, CRO, IT

22

Špan

30
2/2
1/3, 1/4
altitude (m): 800
taille de la ferme (ha): 72

Notre ferme est renommée pour son calme, son panorama de rêve sur les collines et les montagnes (Storžič, Kriška gora, Triglav), les alpages à proximité (Konjščica, Javornik, alpages sous le mont Košuta), mais aussi pour le confort, l'intimité et la cuisine maison qu'elle offre aux hôtes. Chez nous, le temps s'arrête au son du vent qui souffle, au gazouillis des oiseaux et aux autres sons de la nature et vos pensées s'éclaircissent. Près de chez nous, on trouve la gorge de Dovžan, un site majeur de découverte de fossiles du Permien.

« Nous avons passé une semaine de vacances inoubliable avec mon mari Danilo. C'était vraiment agréable à la ferme, nous étions en compagnie des habitants locaux qui sont extrêmement sympathiques, prévenants, serviables. »
Danilo, Italie

saison:
NP: 22 € DP: 28 € LA: 18 €/pers.
LA: 30 €
hors saison:
NP: 22 € DP: 28 € LA: 18 €/pers.
LA: 30 €

Slavka Meglič
Potarje 3a
Sl-4290 Tržič

T: +386 (0)4 594 50 45
span3@siol.net
www.turisticnekmetije.si/span
D, EN, CRO

23

Pr' Tič

1/2+1, 1/3+2
altitude (m): 1050
taille de la ferme (ha): 40

Chez nous, on sait ce que c'est qu'une vue splendide sur la vallée et les sommets. Nous ne connaissons pas le brouillard. En hiver, il fait plus chaud que dans la vallée, et en été, le climat y est plus agréable. Nous pouvons être fiers de nos prairies fleuries et notre alpage où pâture le bétail en été. L'environnement de notre ferme est un paradis pour les enfants : ils y trouvent une infinité de possibilités de jeux sans danger et sont en contact avec des animaux. C'est aussi un lieu de rêve pour les parents qui dégustent des produits sains certifiés « Agriculture biologique » – et découvrent une partie du quotidien des paysans.

« Quoi de plus beau que le silence, les cloches des vaches, l'air pur, les sentiers pédestres magnifiques, la cuisine faite maison, des hôtes serviables et attentionnés, et un appartement coquet et propre ? »
Christine, Autriche

EN, D, CRO, I

saison:
LA1/2+1: 40 € LA1/3+2: 50 €
hors saison:
LA1/2+1: 40 € LA1/3+2: 50 €

Perne Ambrož
Potarje 10
Sl-4290 Tržič

T: +386 (0)4 594 50 44, M: +386 (0)41 822 843
ambroz.perne@siol.net
www.kmetija-tic.si

Goriška

Entre l'air et la terre

La région de la Goriška vous offre presque toutes les nuances de la Slovénie. Lovée au pied des Alpes, elle est émaillée de curiosités étonnantes et arrosée de rivières qui courent dans des vallées pittoresques.

Avec ses sections qui alternent eaux rapides et eaux calmes, et ses flots tumultueux dans d'autres sections, la Soča est l'une des rivières les plus prisées pour les sports aquatiques en eau vive, particulièrement les sports de pagaie.

L'arc-en-ciel de la Goriška brille comme la première météorite officiellement observée sur le territoire slovène, qui tomba sur le village d'Avče en 1908. Cet arc s'étire depuis le sommet des hautes montagnes presque jusqu'à la mer et se distingue par les flots extraordinaires de sa nature émeraude, par son histoire bouleversante, mais aussi par son avenir radieux.

À LA RECHERCHE DE LA PAIX

Aujourd'hui, vous pouvez entendre le grondement de la Soča sur les premiers kilomètres de son cours, de sa source à l'idyllique vallée alpine de Trenta. Il y a cent ans, vous auriez aussi entendu un grondement, mais beaucoup plus effrayant, dans les montagnes. En effet, pendant la Première Guerre mondiale, l'un des fronts les plus importants du conflit, le front de la Soča (ou front de l'Isonzo), courait le long de l'actuelle frontière italo-slovène. Heureusement, les bruits du passé, que vous pouvez écouter dans le maintes fois primé musée de Kobarid, trouvent aujourd'hui leur écho dans des histoires positives. Le Chemin de la paix intériorise le message de *L'adieu aux armes* d'Ernest Hemingway, roman inspiré des combats de la Soča. Tracé le long de l'ancienne ligne de front de la Soča, ce chemin fait le lien entre des sites et des hommes en quête de paix, tout en vous emmenant dans des voyages qui servent de souvenir et d'avertissement et offrent une foule de possibilités pour découvrir l'histoire et les beautés de la région.

VOIE LACTÉE, EMMÈNE-MOI...

Aujourd'hui, la Goriška coule une vie pleine de dynamisme. La principale artère qui l'alimente, la Soča, exhibe une éblouissante couleur vert laiteux en raison de sa base calcaire. Parfois à moitié vide, d'autres fois pleine, mais jamais ennuyeuse. Depuis plusieurs décennies, elle écrit un chapitre plein d'aventures et d'expériences dans l'histoire de la Slovénie, et est considérée comme l'épicentre de la randonnée, du vélo, du kayak, du rafting, du canyoning, du ski, du parachute et du parapente. Heureusement, contrairement aux séismes qui ont secoué la région au cours du siècle dernier, les sportifs sensibilisés à la protection de l'environnement ne laissent pas de stigmates derrière eux. Le comportement des visiteurs et de ceux qui permettent que la vallée de la Soča offre des activités variées garantissent même que la voie émeraude tracée autour de la Soča restera intacte pour les futures générations. Pour qu'elles puissent, elles aussi, encore déguster le fromage traditionnel tolminc dans les alpages simples et vivifiants des montagnes.

À FAIRE

1. Descendez dans l'extraordinaire puits d'Antoine dans la mine de mercure d'Idrija ou découvrez le formidable artisanat de la dentelle au fuseau, encore bien vivant, dans les régions de l'Idrijsko et du Cerkljansko.

2. Les assoiffés d'adrénaline s'essayeront à l'un des sports aquatiques proposés par la vallée de la Soča, ou descendront à vélo ou en luge depuis le col Mangartsko sedlo. Ceux qui aspirent à la tranquillité pourront s'offrir une séance de pêche à la mouche sur la Soča et ses affluents, une sortie à vélo à travers la vallée de Vipava ou une ascension aux monts Nanos, Gora, Čaven et sur d'autres montagnes.

3. Vous pouvez découvrir la région en train en toute tranquillité, de Jesenice à Nova Gorica, en vous arrêtant dans les gares intermédiaires. La ligne de fer de Bohinj traverse les Alpes juliennes en un tracé jalonné de près de 100 tunnels, galeries et ponts.

À Goriška Brda, des vignerons de renommée mondiale élaborent des vins de qualité exceptionnelle dont la rondeur va de pair avec les douces ondulations des collines plantées de vigne et les vues romantiques qui s'échappent vers la mer Adriatique.

La vallée de Vipava abrite l'un des vignobles les plus fertiles de Slovénie. La vigne y bénéficie de la fraîcheur des Alpes, du climat doux de la mer toute proche et d'un ensoleillement généreux. Les raisins produits donnent des vins vifs et pleins d'arômes.

« La mine d'Idrija, qui était la deuxième plus grande mine de mercure au monde, cache un dédale de 700 kilomètres de galeries inscrites sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. »

VENT ASCENDANT

Les parachutistes et parapentistes qui ajoutent encore de la couleur au ciel de la Goriška savent parfaitement que les vents ascendants, qui rafraîchissent les passionnés de montagne au sol, est plus que favorable à leur sport préféré. À deux pas des collines du Cerkljansko et de l'Idrijsko, vous devez sentir les bourrasques de vent burja qui apportent le froid des montagnes dans la vallée de Vipava, centre de la production fruitière et viticole de la Goriška. Ce vent explique aussi pourquoi les fruits, le jambon cru du Karst et le vin aromatique teran sont si particuliers. Mais en Goriška, de toute façon, rien n'est ordinaire, et surtout pas le plus ancien instrument de musique au monde, une flûte néandertalienne, qui a été découverte dans la grotte Divja Baba près de Cerkno. Voilà pourquoi on pourrait inscrire sur le menu de la Goriška : sauvage – à la demande, paisible – en stock, inoubliable – toujours à la carte.

24

Hiša Štekar

60
5/2, 1/3, 1/4
altitude (m): 250
taille de la ferme (ha): 12

Avec tout ce qu'elle offre, la région de Brda est une invitation à part entière. Ajoutez-y un choix de mets de Brda à base des ingrédients les plus locaux, ajoutez-y des ateliers culinaires où on peut découvrir les secrets de ces plats, ajoutez-y une visite de la cave et des dégustations guidées de vins raffinés (notamment, dégustation de vins biologiques) : tout cela vous attend chez nous, à la ferme, qui aurait été construite en 1771 d'après les sources écrites de l'Église.

« Dans la maison Štekar, le temps s'arrête ; on oublie les soucis quotidiens en savourant du bon vin et une cuisine exquise. Ici, c'est tout simplement beau. »
Sanja, Ljubljana

saison:
NP: 35 €
hors saison:
NP: 35 €

Anuška Štekar
Snežatno 26a
Sl-5211 Kojsko

T: +386 (0)5 304 65 40
M: +386 (0)41 413 083
F: +386 (0)5 304 65 41
stekar@siol.net
www.stekar.si
D, I, EN, CRO

25

Kmetija Štekar

25
1/1, 4/2, 1/5
altitude (m): 200
taille de la ferme (ha): 15

Entre les vignes et les vergers, dans un lieu paisible, vous passerez un séjour détendu dans notre ferme. Pour le petit-déjeuner, nous vous servirons des produits biologiques : charcuterie, œufs, yaourts, fromages et fromage blanc de Tolmin, fruits... Quand vous reviendrez de vos explorations des beautés de Goriška brda, nous vous inviterons dans notre cave, où nous préparerons une dégustation de vins. Près de la maison, vous pouvez vous rafraîchir dans une piscine naturelle.

« Nous ne regrettons pas – le confort, l'hospitalité, le soleil particulièrement généreux avec ce coin, et les gens qui sont heureux de travailler. Ici, on se sent facilement comme chez soi ! »
Anja et Klemen, Radovljica

saison:
NP: 35 €
hors saison:
NP: 35 €

Tamara Lukman
Snežatno 31a
SI-5211 Kojsko

M: +386 (0)40 221 413
info@kmetijastekar.si
www.kmetijastekar.si
D, I, EN,CRO

26

Šibav

44
2/4
altitude (m): 80
taille de la ferme (ha): 28

La vigne et le vin façonnent la vie de notre famille depuis plusieurs générations. Dans notre ferme viti-vinicole, nous accueillons d'emblée nos hôtes avec un verre de vin blanc rebula, puis dans le bâtiment typique de l'architecture de Brda, nous proposons une dégustation de vins délicieux et de charcuteries maison. La qualité constante de nos vins est due à notre travail assidu dans les vignes tout au long de l'année : taille manuelle, palissage, écimage, vendange et tri des raisins.

« Convivialité sincère et discussions spontanées. »
Toni et Ilse, Autriche

saison:
NP: 28,50 € DP: 36,50 €
LA2:60 € LA3: 70 € LA4: 80 €
hors saison:
NP: 28,50 € DP: 36,50 €
LA2:60 € LA3: 70 € LA4: 80 €

ouvert aux hôtes:
1.4. – 30.11., sur réservation

Miran Šibav
Neblo 45
Sl-5212 Dobrovo

T: +386 (0)5 304 25 87
M: +386 (0)41 818 163, +386 (0)31 863 512
sibav@siol.net
www.vino-sibav.si
EN, CRO, I,

28

Široko

60
2/2
1/2+2
altitude (m): 755 **taille de la ferme (ha):** 20

Plus vous avancez sur la route goudronnée qui grimpe au sommet de la colline, plus vous comprenez pourquoi on dit que la « vue de la ferme est la plus belle au monde ». Le regard embrasse la vallée de la Soča, les collines du Cerkljansko, la gorge Baška grapa, les Alpes juliennes, Goriška Brda et les collines de Kanal. Notre famille vous propose un hébergement agréable, des conseils sur les activités dans la région, et une gastronomie faite maison ; les spécialités de la ferme sont les pâtes roulées *štrukji* fourrées au fromage blanc, aux noix ou au chocolat.

« Si on dit que le paradis existe, alors quelque chose s'en approche aussi dans cette ferme. »
Janko, Koper

saison:
NP: 28,50 € DP: 36,50 €
LA2:60 € LA3: 70 € LA4: 80 €
hors saison:
NP: 28,50 € DP: 36,50 €
LA2:60 € LA3: 70 € LA4: 80 €

Bernarda Bevk
Tolminski Lom 41a
Sl-5216 Most na Soči

T: +386 (0)5 388 72 20
M: +386 (0)41 280 966, +386 (0)31 252 786
tksiroko@gmail.com
www.siroko.si
I, EN, CRO

27

Turizem Breg

50
2/2, 1/3, 2/6
altitude (m): 175
taille de la ferme (ha): 4

Nous avons rénové notre ferme dans le style des anciennes bâtisses typiques de Brda et planté des fleurs tout autour d'elle. De la terrasse s'ouvre une vue sur le pittoresque paysage de Brda et du Friou. Et qu'y a-t-il de plus beau, dans un tel cadre, que de manger quelque chose que nous « cueillons et préparons » nous-mêmes ? Les mets que nous concoctons varient selon les saisons et sont basés sur des recettes de la gastronomie de Brda, avec beaucoup d'herbes. Nous devons citer le menu aux lavandes, car nous avons un champ de lavandes, dont le délicieux parfum apaise l'esprit...

« Endroit formidable, paysage magnifique, cuisine savoureuse, prestations excellentes. Que peut-on désirer de plus ? Nous avons passé un superbe week-end. »
Wendy, Espagne

saison:
NP: 35-42 €
hors saison:
NP: 35-42 €

Mirela Peresin
Breg pri Golem Brdu 3
Sl-5212 Dobrovo

T: +386 (0)5 304 25 55
M: +386 (0)41 950 459
mirelaperesin@tiscali.it
www.turizembreg.com
I, EN, CRO

29

Pri Lovrču

25/60
2/4
altitude (m): 700
taille de la ferme (ha): 25

Si vous souhaitez découvrir la vie au cœur des montagnes de Tolmin, soyez les bienvenus dans notre petit village. Nous, les habitants du cru, nous sommes simples et sympathiques ; nous travaillons dans l'élevage biologique et veillons à ce que les pâtures ne s'enfrichent pas. Notre principale activité est la production de lait de vache, que nous transformons en fromage local Tolminc et en sérac dans la fromagerie de notre village. Nous vendons nos produits sous la marque des produits biologiques Biodar.

« Chère Marija et chers autres membres de la famille, votre grand sourire et votre bonne humeur ont embellit notre séjour qui était déjà fort agréable. Vous nous avez gâtés avec vos produits, votre spontanéité, mais aussi avec la nature extraordinaire autour de votre ferme... Nous reviendrons sans aucun doute ! »
Nataša et sa famille, Ljubljana

saison:
LA2: 50 € LA3: 60 € LA4: 65 €
hors saison:
LA2: 50 € LA3: 60 € LA4: 65 €

Aljoša Bončina
Čadrg 8
Sl-5220 Tolmin

T: +386 (0)5 381 11 54
M: +386 (0)31 709 001, +386 (0)31 548 383
marija.cadrg@gmail.com
www.prilovrcu.si
EN, CRO

30

Pri Kafolu

50
8/2
1/2, 2/5
altitude (m): 200
taille de la ferme (ha): 23

Nous vous invitons aux confins occidentaux de la Slovénie, à la lisière du Parc national du Triglav, où le jour dure plus longtemps qu'ailleurs. Lorsque le pain qui sort du four à bois embaume l'air, la table vous invite ; nous proposons du fromage affiné et du fromage blanc d'alpage, des charcuteries de notre étable et des légumes de notre potager. Dans le cadre tranquille et silencieux de notre ferme, vous pouvez vous détendre en écoutant le chant des oiseaux ou les discussions des animaux domestiques, vous pouvez vous promener au milieu des prairies ou grimper au sommet de nos montagnes.

« La situation était formidable, les propriétaires très avenants et serviables, et la nourriture était savoureuse. Nous avons passé 4 journées exceptionnelles. »
Sue, Royaume-Uni

saison:
NP: 30 € DP: 42 € LA: 50-100 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 42 € LA: 50-100 €

Tomaž Leban
Prapetno 15
Sl-5220 Tolmin

T: +386 (0)5 388 37 53, **M:** +386 (0)41 618 698
info@prikafolu.com
www.prikafolu.com
D, I, EN, CRO

31

Žvanč

1/6+2
altitude (m): 600
taille de la ferme (ha): 12

Depuis bien longtemps, notre ferme biologique est renommée pour ses experts dans l'art de la transformation fromagère. Nous élevons des bovins, des ovins et des chèvres de la race locale de Drežnica. En été, les petits ruminants estivent dans les prairies d'alpage, et nous transformons le lait sur place, en alpage. Dans notre fromagerie équipée d'outils traditionnels, nous organisons des soirées fromagerie avec fabrication fromagère au feu de bois, des formations fromagères, etc. Ne vous inquiétez pas, nous vous servirons aussi des spécialités à la viande et des légumes de notre potager.

« Merci pour l'appartement joli et meublé avec goût. Le calme et la tranquillité des lieux, et les hôtes sympathiques ont contribué à ce que nous passions l'une de nos plus belles fêtes du nouvel an. Merci, nous vous souhaitons tout le meilleur : »
Nives, Slovénie

saison:
LA: 45-90 €
hors saison:
LA: 40-85 €

Davorin Koren
Drežniške Ravne 33
Sl-5222 Kobarid

T: +386 (0)5 384 86 56
M: +386 (0)31 664 248
kmetija.zvanc@gmail.com
www.ekokmetija-zvanc.it.gg
EN, CRO, I

32

Kranjc – Pri Arnejčku

32
1/1, 5/2
1/3, 1/4 chambres (familiales)
2/2 (2 chalets de glamping)
altitude (m): 600
taille de la ferme (ha): 9

Le fromage à pâte dure de Vinko pour le petit-déjeuner, l'agneau d'Irena pour le dîner, et l'hospitalité d'Urška toute la journée – voilà comment on peut décrire notre ferme, dont l'offre est spécialisée et adaptée aux cyclistes et randonneurs. Sentier de grande randonnée Alpe Adria Trail, Chemin de la paix, traversée de la Slovénie Trans Slovenia : tous ces chemins passionnants passent à proximité de notre ferme, tout comme de nombreux itinéraires de VTT et circuits de randonnée intéressants. Après une journée éreintante, nous vous recommandons un moment de relaxation dans notre espace bien-être.

« C'est bien chez vous, il n'y a pas à dire ! Si Drežnica est un trésor naturel et culturel avec ses merveilles naturelles – le majestueux mont Krn, les cascades et gorges, les nombreuses sculptures Forma Viva, vous êtes son plus beau bouquet ! Merci pour l'expérience magnifique et culturelle. »
Marija, Slovénie

saison:
NP: 30- 38 DP: 40 - 48
hors saison:
NP: 28- 38 DP: 38 - 46

Vinko Kranjc
Koseč 7
Sl-5222 Kobarid

M: +386 (0)41 946 088, +386 (0)31 404 175
info@turizem-kranjc.si
www.turizem-kranjc.si
D, I, EN, CRO

33

Jelenov breg

25
1/2, 1/5
1/4+1
altitude (m): 800
taille de la ferme (ha): 12

Comme fabrique-t-on le fromage ? Comme prépare-t-on des biscuits maison ? Que peut-on faire avec du bois ? Qu'est-ce qu'un daim ? Quels sont les bruits que l'on entend la nuit ? Nous cherchons des réponses à toutes ces questions lors de stages estivaux pour enfants – des jeunes de 8 à 12 ans découvrent la nature, les animaux, les tâches agricoles... Et passent du bon temps avec leurs camarades. Nous séduisons les visiteurs plus âgés avec notre cuisine locale typique, dans laquelle les pâtes roulées *štruklji* de Kobarid occupent une place particulière.

« J'ai quelque chose à vous dire : vous êtes suuuuper ! PS : Nous espérons que Tine n'explose pas, que les canards vont avoir encore des petits, que vous dressez Kaja, qu'il n'y aura pas trop de daims... Et que vous donnez le bain aux petits lapins... »
Živa et Borči, Slovenska Bistrica

saison:
NP: 23 € LA: 17 €/pers.
hors saison:
NP: 23 € LA: 17 €/pers.

Branko Medveš
Avsa 22
SI-5222 Kobarid

T: +386 (0)5 384 40 40
M: +386 (0)41 494 560, +386 (0)41 853 455
medves.branko@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/jelenov-breg
EN, D, I, CRO

34

Černuta

40
2/4
altitude (m): 650
taille de la ferme (ha): 30

Située dans le Parc national du Triglav, notre ferme touristique est une exploitation fromagère caractéristique. Nous proposons une vaste gamme de produits au lait de brebis. Notre ferme est principalement connue pour ses délicieux fromages de brebis de Bovec (avec label). Nous nous faisons un plaisir de vous montrer la fromagerie, nous préparons des dégustations de fromages et des visites de la ferme. Les enfants peuvent s'amuser en compagnie des chats et des moutons, les adultes profitent du calme et du silence.

« Nous adorons revenir vous voir dans votre paradis au cœur d'une nature intacte, peuplée des gens avenants, et nous adorons votre fromage. »
Renner, Allemagne

saison:
LA4: 40-75 €
hors saison:
LA4: 40-60 €

Domen Černuta
Log pod Mangartom 40
Sl-5231 Log pod Mangartom

M: +386 (0)31 321 441, +386 (0)41 822 940
domen.cernuta@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/cernuta
EN, D, CRO, I

35

Pri Plajerju

20
2/3, 1/4
1/3 +2, 1/2+2
altitude (m): 610
taille de la ferme (ha): 15

Aux yeux de nos hôtes, Trenta est comme un paradis sur terre. Ils aiment y revenir et nombre d'entre eux restent chez nous deux ou trois semaines. Ils disent qu'ils n'ont pas le temps de s'ennuyer. Ils profitent de la « divine » quiétude et des innombrables possibilités de promenades dans le Parc national du Triglav, mais aussi des diverses activités offertes par les environs. Nous aimons nous occuper des enfants, car nous voulons qu'ils découvrent la vie à la ferme. En compagnie des enfants de la ferme, ils aident à nourrir les poules et les lapins, à ramasser les œufs, etc.

« Un lieu splendide avec des gens très gentils. Tout ce que vous proposez et faites mérite la note de 10/10. »
Darja, Andrej, Vuzenica

saison:
NP: 32 € DP: 43 € LA2: 55-65 €
LA3: 65-75 € LA4: 70-80 €
LA5: 85 €
hors saison:
NP: 29,50 € DP: 40,50 €
LA2: 50-60 € LA3: 60-70 €
LA4: 65-75 € LA5: 80 €

Stanka Pretner
Trenta 16a
Sl-5232 Soča

T: +386 (0)5 388 92 09, **M:** +386 (0)41 600 590
F: +386 (0)5 388 92 09
info@eko-plajer.com
www.eko-plajer.com
D, I, EN, CRO

36

Jelinčič

60
4/2, 1/6
altitude (m): 550
taille de la ferme (ha): 40

Nous vivons au cœur du Parc national du Triglav, au bord de la rivière Soča, qui offre une foule de possibilités pour les activités les plus variées. Après vos efforts, vous pourrez reprendre des forces avec des spécialités locales, comme les pommes de terre *čompe* au fromage blanc salé, et notre spécialité, la truite au fromage de brebis. Depuis plus de 20 ans, nous produisons dans notre fromagerie du fromage de brebis de Bovec et du fromage blanc selon une recette vieille de 700 ans. Notre fromage de Bovec Trentar et notre fromage aux herbes aromatiques rencontrent un franc succès.

»Čudovit kamp, veliko zabave za otroke, čista in ledena Soča.«
Anja, Ljubljana

saison:
NP: 27 € DP: 35 €
hors saison:
NP: 27 € DP: 35 €

ouvert aux hôtes:
1.4. – 31.10. In 1.10. – 31.3. sur accord

Ana Jelinčič
Soča 50
Sl-5232 Soča

T: +386 (0)5 388 95 10
M: +386 (0)31 753 162
kmetija.kamp.jelincic@gmail.com
www.kmetijajelincic.si
EN, D, I, CRO

37

Pri Košutovih

60
2/2, 1/4
1/4, 1/6
altitude (m): 250
taille de la ferme (ha): 15

Nous travaillons et vivons sur la base des principes suivants : qualité des produits, protection de la nature, authenticité, simplicité et gentillesse, nous aimons les animaux (nous possédons un parcours canin) et nous aimons les gens. Sur notre ferme, exploitée par la cinquième génération, les chambres et les appartements sont aménagés dans une étable ou grange rénovée, avec des murs de pierre qui assurent une climatisation naturelle. Et pour savourer encore mieux la vue magnifique sur le Karst et la basse vallée de Vipava, goûtez nos pâtes maison et notre jambon cru de Vipava.

« Hôtes aimables, jambon cru excellent, confiture maison, jus de cerises maison... Excellent point de départ pour de nombreuses excursions dans la vallée de Vipava, le Karst, sur le plateau Trnovska planota, à Brda, dans la vallée de la Soča et à la mer, dans le golfe de Trieste. »
Snežana, Maribor

saison:
NP: 40-60 € LA4: 100 €
LA6: 120 €
hors saison:
NP: 40-60 € LA4: 100 €
LA6: 120 €

Elizabeta Košuta Arčon
Vitovlje 37
Sl-5261 Šempas

M: +386 (0)41 692 210, +386 (0)41 387 606
info@kmetija-kosuta.si
www.kmetija-kosuta.si
CRO, I, EN

38

Pri Rebkovih

1/3, 1/4
altitude (m): 150
taille de la ferme (ha): 55

Dans le pré situé juste devant nos appartements, on trouve un excellent point d'atterrissage pour les adeptes du deltaplane et du parapente. Ne vous étonnez donc pas si un deltaplaniste « regarde dans votre assiette ». Votre assiette, vous pourrez la remplir des produits du potager ou du verger de la ferme. Nos petits-déjeuners se composent exclusivement de produits de la maison : jambon cru, saucisson, pancetta, cou de porc, miel, confiture d'abricots, sirop de sureau et pain cuit au four à bois.

Tadeja Curk Kompara
Lokavec 46a
Sl-5270 Ajdovščina

T: +386 (0)5 368 91 29
M: +386 (0)40 467 472, +386 (0)41 636 289
F: +386 (0)5 368 91 29
apartma.rebkovi@gmail.com
www.apartma-rebkovi.si
I, EN, CRO

« C'était tellement bien que les mots me manquent. Je vais recommander votre ferme partout en Allemagne où nous avons de la famille et des amis. Merci beaucoup pour ces belles journées. Si nous restons en bonne santé, nous nous reverrons à n'en point douter ! »
Peter et Veronika, Allemagne

saison:
NP: 23 € LA: 18 €/pers.
hors saison:
NP: 23 € LA: 18 €/pers.

39

Abram

60
6/2, 1/3, 2/5
altitude (m): 920
taille de la ferme (ha): 40

Vue somptueuse sur la mer slovène et italienne. En raison de l'altitude de la ferme, on peut y dormir bien sans climatiseur. La cuisine est préparée de façon traditionnelle. De nombreuses possibilités de vacances actives sont disponibles. L'ours Mitko et d'autres animaux vous tiendront compagnie à la ferme.

Božo Jež
Nanos 6
Sl-5271 Vipava

M: +386 (0)51 662 002
info@abram-si.com
www.abram-si.com
D, I, EN, CRO

« Ce lieu mérite la visite. »
Mauro, Italie

saison:
NP: 26 € DP: 32 €
hors saison:
NP: 26 € DP: 32 €

40

Ferjančič

60
2/3
1/3
altitude (m): 300
taille de la ferme (ha): 7

La ferme Ferjančič est située au pied des versants escarpés du mont Nanos et bénéficie d'une vue splendide sur la vallée de Vipava. Les activités de la ferme sont la viticulture, la viniculture et le tourisme. Nous sommes connus pour les *osmica* que nous organisons deux fois par an : en novembre vers la Saint-Martin, et au printemps. Nous vendons du vin (blanc et rouge) et du jus de pomme de la ferme, ainsi que des charcuteries sèches faites maison, du pain cuit sur place, de la soupe *jota*, des travers et du rôti de porc, des saucisses avec de la choucroute et du navet aigre, des pâtes roulées *štruklji* aux noix et du strudel à la pomme.

Boris Ferjančič
Gradišče pri Vipavi 11a
Sl-5271 Vipava

T: +386 (0)5 368 52 83
M: +386 (0)31 892 585
osmica.ferjancic@gmail.com
www.kmetija-ferjancic.si
CRO, I, EN, F

« Nous avons passé un bon moment. La nourriture et les boissons étaient bonnes, le prix abordable. J'espère que nous reviendrons. »
Janez, Slovenj Gradec

saison:
NP: 20 € LA: 20 €/pers.
hors saison:
NP: 20 € LA: 20 €/pers.

41

Pr' Mark

60
4/3
altitude (m): 683
taille de la ferme (ha): 50

Autrefois, Črni Vrh était connu pour son artisanat local (tonnellerie, articles de bois), mais le village s'est ensuite tourné vers l'agriculture et le tourisme. Nous proposons à nos hôtes des mets typiques de notre zone géographique, comme des charcuteries sèches, diverses soupes de légumes – soupe jota, *minestrones*, *cmokovec*, ravioles *idrijski žlikrofi* et divers rôtis. Nous montrons aussi comment se déroule l'abattage du cochon, comment préparer les ravioles *žlikrofi* et comment confectionner la dentelle d'Idrija.

Gašper Hladnik
Črni Vrh 32
Sl-5274 Črni Vrh nad Idrijo

T: +386 (0)5 377 86 46
M: +386 (0)41 961 053
Hladnik.Gasper@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/pr-mark
D, I, CRO, EN

« Gens très sympathiques, cuisine exquise et vue splendide. Nous recommandons absolument ! »
Axel, Italie

saison:
NP: 25 € DP: 33 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 33

42

Pri Flandru

55
2/1, 4/2
altitude (m): 700
taille de la ferme (ha): 40

Calme et quiétude dans une nature intacte : voilà comment on pourrait décrire le village de Zakojca, où ont vu le jour les personnages racontés par l'écrivain Bevk : les petits bergers, la petite nounou, les enfants de Grivar, le voleur, le petit rebelle... Nous vous invitons chez nous pour vous faire goûter nos produits biologiques et vous indiquer toute un éventail d'attractions. Les chevaux qui vous emmènent sur leur dos ou dans charrette dans les environs sont une agréable surprise, surtout pour les enfants. Nous partons dans des balades plus longues avec les cavaliers expérimentés.

« Quand on sent que tous les fruits sont sains et issus de racines saines, d'un tronc solide et sont mûris par les caresses d'un soleil généreux, on se laisse dorloter avec encore plus de plaisir. Je vous souhaite que vos fruits restent succulents et gorgés de soleil comme maintenant ; tous les sourires, chaque mot, excellente cuisine, service avenant... »
Irena, Ajdovščina

Marko Tušar
Zakojca 1
Sl-5282 Cerkno

T: +386 (0)5 377 98 00
M: +386 (0)31 288 142, +386 (0)41 750 983
info@kmetija-flander.si
www.kmetija-flander.si
D, I, EN, CRO

saison:
NP: 27 € DP: 38 €
hors saison:
NP: 27 € DP: 38 €

43

Želinc

60
4/1, 8/2
altitude (m): 306
taille de la ferme (ha): 52

Située au confluent des rivières Idrijca et Cerknica, notre ferme est membre du réseau européen des Maisons de tradition. En plus de nos spécialités maison, nos hôtes peuvent profiter d'une piscine en plein air en été, et d'un espace bien-être avec sauna finlandais et infrarouge et bassin à remous en hiver. Le rucher accueille une salle spéciale dans laquelle les hôtes peuvent respirer l'air des abeilles, qui a un effet thérapeutique pour éliminer les problèmes respiratoires. Nous fabriquons aussi d'autres produits des abeilles (miel, pollen).

« Encore une fois, nous avons passé un moment génial. Nous adorons revenir ici. Merci pour votre hospitalité et votre cuisine savoureuse. À l'année prochaine. »
Fabio, Italie

Urša in Jernej Brus
Straža 8 (Želin)
Sl-5282 Cerkno

T: +386 (0)5 372 40 20
F: +386 (0)5 372 40 21
info@zelinc.com
www.zelinc.com
D, I, EN, CRO

saison:
NP: 30 € DP: 42 € PC: 54 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 42 € PC: 54 €

44

Saksida

40
altitude (m): 70
taille de la ferme (ha): 5

Cernée par les vignes, notre ferme, avec son camping et son aire pour camping-cars, est connue pour sa cuisine raffinée, servie accompagnée d'excellents vins. Nous servons d'authentiques spécialités de Vipava, que nos grands-mères aimaient proposer à leurs hôtes. Les ingrédients locaux et frais, et les herbes de la méditerranée sont la garantie d'une grande richesse de saveurs, dont le goût plein est rehaussé par les vins de la cave de notre ferme.

« Personnel avenant, offre gastronomique exceptionnelle, carte des vins extraordinaire, abords et bâtiment parfaitement aménagés. »
Dušanka, Slovénie

Ingrid Saksida
Založče 12a
Sl-5294 Dornberk

T: +386 (0)5 301 78 53
M: +386 (0)41 208 345
info@vinasaksida.com
www.vinasaksida.com
EN, D, CRO, I

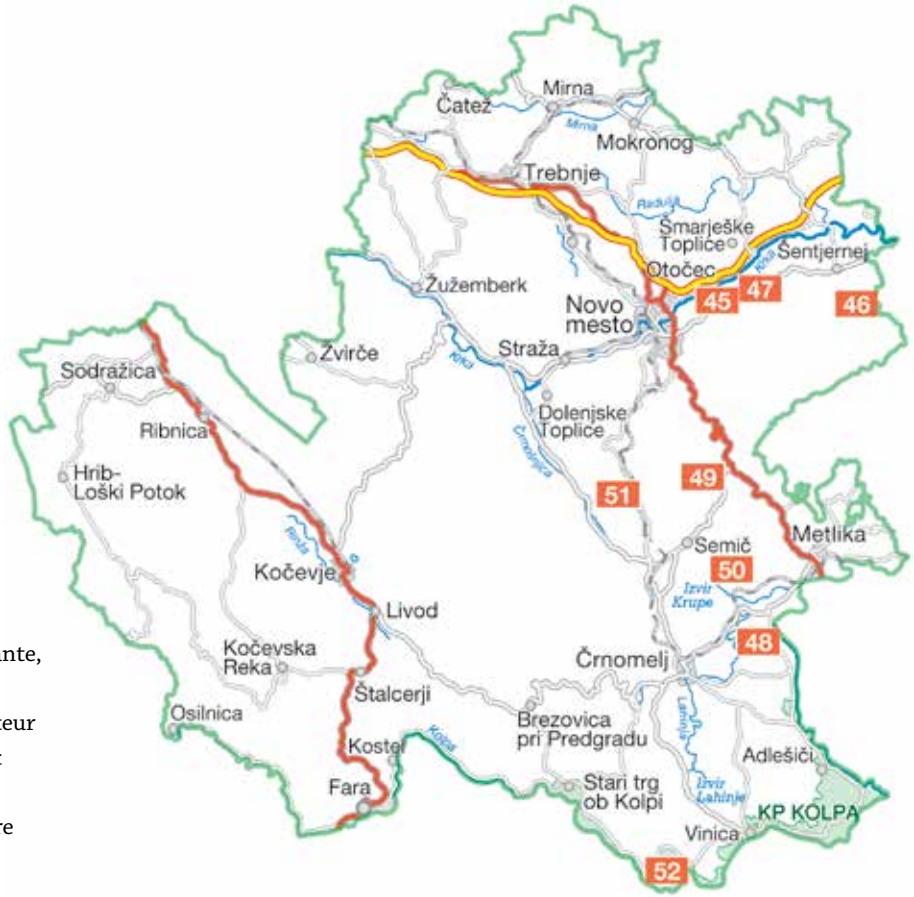
saison:
NA: 98 €
hors saison:
NA: 88 €

Sud-est de la Slovénie

Une diversité vivifiante

Si l'on dit souvent que les géants sont maladroits et patauds, la plus grande région slovène fait démentir tous les clichés. Le Sud-Est de la Slovénie offre le visage d'une création élégante où se mêlent les œuvres d'art de la nature sauvage et des hommes.

La chartreuse de Pleterje est le seul monastère chartreux encore en activité en Slovénie. Pendant leur vie contemplative, les moines récoltent les produits des abeilles, produisent des fruits et élaborent des vins exceptionnels et des eaux-de-vie et liqueurs de grande qualité, comme la poire et l'amer de Pleterje.



La diversité du Sud-Est de la Slovénie n'est pas étonnante, étant donné les mondes totalement différents qui se trouvent au-delà de ses frontières. Rien de plus évocateur que ce bout de terre parsemé de collines cultivées avec précision, entre la Suha krajina, la Bela krajina, et les reliques de forêts primaires de Kočevje, qui sont encore peuplées d'ours bruns.

ART ET SAVOIR-FAIRE DE L'HOMME

Les anciens habitants de la Dolenjska savaient déjà profiter des cadeaux que vous offrent encore aujourd'hui la nature, avec ses collines fertiles baignées de soleil, ses eaux et ses sources thermales. Pendant le premier âge du fer, les hommes ont laissé à Novo mesto de luxueuses parures d'ambre et de verre, ainsi que des situles d'une grande finesse que toute l'Europe vient admirer dans le Musée de la Dolenjska.

Mais la créativité ne s'est pas arrêtée au lointain passé. Avec un remarquable sens de l'esthétisme, les châteaux, comme Otočec et Kostel, ont été érigés dans des sites exceptionnels et même théâtraux. Les monuments médiévaux sont rehaussés par les vignes aux rangs serrés qui s'accrochent aux pentes abruptes et illustrent, ponctuées de leurs simples maisonnettes de vignerons, le caractère travailleur et obstiné des habitants locaux.

ART ET SAVOIR-FAIRE DE LA NATURE

Mais le savoir-faire n'est pas l'apanage des hommes. Un peu comme l'eau et la mousse s'allient pour construire des barrages de travertin à Žužemberk, les castors, véritables constructeurs sauvages qui font leur retour dans les eaux séduisantes de la Krka et de la Kolpa, augmentent encore la beauté du paysage vallonné de la région.

Observez de près la nature exceptionnelle dans les parcs naturels de la Lahinja et de la Kolpa, et découvrez l'homme et ses œuvres dans le Musée de la Bela krajina à Metlika. Vous les verrez sous un regard encore plus authentique si vous vous arrêtez pour admirer l'art qui entoure les chemins de ce pays miniature. Et l'art que les habitants de la Dolenjska et de la Bela krajina maîtrisent le mieux, c'est l'hospitalité, avec une galette de Bela krajina et un bon verre de vin cviček.

À FAIRE

1. Ressentez le souffle du passé. Visitez des châteaux d'âges immémoriaux – on en comptait jadis pas moins de 65 dans la vallée de la rivière Krka – et le musée des séchoirs à foin *kozolci* à Šentrupert, qui expose en plein air un grand nombre de ces édifices traditionnels étonnants.

2. La Krka et la Kolpa vous invitent toute l'année à découvrir leur nature luxuriante et préservée. Pendant les chaudes journées, elles vous offrent un rafraîchissement salvateur avec des baignades, descentes en canoë, kayak, paddle et avec des séances de pêche à la mouche.

3. Goûtez à l'hospitalité authentique du pays dans une maisonnette de vigneron typique, et désaltérez-vous avec un verre de cviček frais et léger. Marque emblématique de cette partie de la Slovénie, le cviček est, avec le chianti, le seul vin issu d'un assemblage de raisins rouges et blancs.

La fabrication des articles en bois – récipients en bois, paniers, jeux et outils – a une tradition de 500 ans, limitée à Ribnica et ses environs. Chez les artisans qui fabriquent des articles en bois et en argile, vous pouvez aussi tester votre habileté.

45

Šeruga

50
8/2, 2/2+1
1/2+1
altitude (m): 150
taille de la ferme (ha): 14

Malgré sa situation à proximité des routes principales, la ferme est totalement isolée, nichée entre un ruisseau et un bois. La remarquable conservation du patrimoine culturel et architectural nous a permis d'adhérer, en 2001, au prestigieux réseau européen des Maisons de tradition. Nous produisons nos aliments sur la ferme en respectant la nature, et donc en respectant aussi les mangeurs les plus exigeants, et nous nourrissons un grand amour pour la nature et pour nos hôtes. Nous sommes donc logiquement référencés dans tous les grands guides mondiaux, qui nous recommandent.

« Si vous êtes en Slovénie, vous devez aller dans cette ferme. Elle est belle, authentique et calme. Les chambres sont grandes et propres. La nourriture est délicieuse. N'attendez pas d'avoir une carte, mais laissez-vous surprendre par ce que les maîtres des lieux cuisinent pour vous. Tout est produit à la ferme. C'est vraiment formidable ! »
Alexandra, Allemagne

saison:
NP: 32,50-35 € DP: 40-45 €
hors saison:
NP: 32,50 € DP: 38-40 €

Slavko Šeruga
Sela pri Ratežu 15
Sl-8222 Otočec

T: +386 (0)7 334 69 00
info@seruga.si
www.seruga.si
D, EN, I, F, ES

47

Pr' Martinov'h

50
1/3, 1/4
altitude (m): 177
taille de la ferme (ha): 15

Nous sommes une ferme biologique. Et une ferme au premier sens du terme, car nos hôtes peuvent observer une foule d'animaux domestiques : vaches, poules, lapins, cochons (qui ont même leur piscine). Nous ne préparons à manger qu'à partir d'ingrédients maison, en nous adaptant aux saisons. Les charcuteries de la maison (saucissons, lard, *bržola*, etc.), les produits laitiers (fromages, yaourts, pâtes à tartiner, etc.) et le pain maison sont toujours au menu, et nous servons du vin cviček de notre propre vigne. Nous possédons également une boutique de produits de la ferme.

« Les Martinovi te proposent une nourriture saine, de l'air frais et un verre de vin de la cave, tous produits sur place. »
Jože, Šentjernej

saison:
NP: 20 € DP: 25 € PC: 30 €
hors saison:
NP: 20 € DP: 25 € PC: 30 €

Urška Krhin
Gradišče pri Šentjerneju 7
Sl-8310 Šentjernej

T: +386 (0)7 307 13 94, **M:** +386 (0)41 906 426
FB: Turistična kmetija Pr Martinovh-Krhin
krhin@siol.net
www.turisticnekmetije.si/pr-martinovh
CRO, D, EN

46

Vinotoč Drča

60
2/2
1/4
altitude (m): 250
taille de la ferme (ha): 3

Située au pied de l'imposant massif des Gorjanci, la ferme est cernée de vignes. Nous servons avec fierté un verre de notre cviček. Nous n'avons pas non plus à rougir de notre blaufränkisch. Et puisque le bon vin est encore meilleur lorsqu'il est accompagné de plats maison, nous faisons cuire, en été, des cochons de lait ou agneaux sur le feu à l'extérieur, en hiver, nous préparons des saucisses sur les recettes de nos grands-mères, ainsi que du rôti de porc, des pâtes roulées *štruklji* au fromage blanc, du gruau de sarrasin aux cèpes... Et nous sommes particulièrement fiers de notre jambon cuit.

« Celui qui ne s'est pas régalé et reposé chez Gorišek n'a pas encore goûté aux joies de la vie. »
Potočar, Slovénie

EN, CRO

saison:
NP: 18 € DP: 24 € PC: 28 €
LA4: 60 €
hors saison:
NP: 18 € DP: 24 € PC: 28 €
LA4: 60 €

Marjan Gorišek
Drča 17
Sl-8310 Šentjernej

T: +386 (0)7 308 24 50
M: +386 (0)41 521 120
jozica.gorisek1@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/vinotoc-drca

48

Fortunovi

1/2
altitude (m): 140
taille de la ferme (ha): 3

Avec son moulin vieux de trois siècles, inscrit au registre du patrimoine culturel, notre maison est l'endroit idéal pour les amoureux de la rivière Kolpa. Vous pouvez séjourner dans un studio avec coin cuisine et salle de bain, dans l'appartement judicieusement réaménagé du meunier qui vivait autrefois ici, quand le moulin était encore exploité. À la ferme, vous pouvez acheter de la nourriture et emprunter du matériel pour profiter de la Kolpa (kayak) ou des vélos.

« Nature merveilleuse. Convivialité. Vacances extraordinaires au bord de la rivière, dans un environnement paisible, au milieu des animaux de la ferme. »
Matjaž, Slovenj Gradec

saison:
NP: 46,36 € LA: 24,40 €/pers.
hors saison:
NP: 46,36 € LA: 24,40 €/pers.

Bonia Miljavac
Krasinec 23
Sl-8332 Gradac

T: +386 (0)7 306 93 13
M: +386 (0)41 614 735
bonia.miljavac@siol.net
www.turisticnekmetije.si/fortunovi
D, EN, CRO

49

Pecel

50
1/5
altitude (m): 450
taille de la ferme (ha): 40

Sur notre ferme, où nous appliquons depuis toujours les principes de l'agriculture biologique, nous possédons de nombreuses espèces différentes : bovins, ovins, chevaux, porcs, âne, poules, paon, chats, chien, et abeilles. En été, vous pouvez vous offrir une nuitée dans la grange à foin. Nous avons également aménagé un appartement dans notre maison vieille de 150 ans. Notre cuisine sent bon la galette de Bela krajina, l'agneau et d'autres spécialités. Nous vendons de la viande fraîche, des charcuteries sèches, du miel, du jus et du vin.

« C'est la première fois que nous visitons la Bela krajina, qui nous a charmés avec sa nature et son calme. Cette région est merveilleuse ! Le maître des lieux Peter est très sympathique. Nous reviendrons chez vous.
Mojca et sa famille, Celje

saison:
LA: 50 €
hors saison:
LA: 50 €

Peter Malenšek
Maline 17
Sl-8333 Semič

M: +386 (0)40 620 556, +386 (0)40 860 839
info@eko-pecel.si
www.eko-pecel.si
CRO, EN

51

Mlinar

50
altitude (m): 350
taille de la ferme (ha): 40

Même si l'activité principale de notre ferme est l'élevage biologique de bovins, il ne faut pas oublier de mentionner que la ferme possède aussi des chevaux et sa propre ferme piscicole. Nous élevons des truites arc-en-ciel, que vous pouvez déguster sur place ou acheter pour les rapporter fraîches chez vous. Nous sommes dans une vallée d'où partent des sentiers pédestres magnifiques. Les enfants seront ravis de rencontrer les animaux de la ferme. Des cyclistes, cavaliers et motards s'arrêtent souvent chez nous.

« Je n'ai jamais mangé de meilleur poisson. »
Tone, Ljubljana

ouvert aux hôtes:
mai – octobre (sur demande préalable)

Denis Plut
Rožni Dol 7
Sl-8333 Semič

T: +386 (0)7 306 82 23
M: +386 (0)31 836 649
ribogojnica.plut@gmail.com
www.ribogojnica-mlinar.si
EN, CRO

50

Ob izviru Krupe

60
1/ 1, 5/2, 2/3
altitude (m): 360
taille de la ferme (ha): 25

Près de la source mystérieuse qui a donné son nom à notre ferme (« À la source de la Krupa »), les gourmands de cuisine traditionnelle de Bela krajina trouveront leur paradis. La bâtisse traditionnelle de Bela krajina abrite aussi un musée. Celui-ci présente une ancienne salle paysanne, et, dans le grenier, une exposition de broderies de Bela krajina sur toile de lin locale, avec un accent sur les nappes murales, qui sont l'œuvre de notre grand-mère Olga. Des croquis de vêtements traditionnels de Bela krajina sont également exposés.

« Dans la vie, il n'y a pas beaucoup de belles choses, et encore moins de bonnes choses. Mais nous avons trouvé tout cela chez vous. Votre amabilité chaleureuse et votre sincérité ont encore relevé votre excellente cuisine. Merci à vous pour ces journées magnifiques. »
Saša et Rajko, Ankaran

saison:
NP: 28 € DP: 35 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 35 €

Danijela Cerjanec
Krupa 9
Sl-8333 Semič

T: +386 (0)7 306 80 12,**M:** +386 (0)41 418 162
F: +386 (0)7 306 80 12
daniela.cerjanec@amis.net
www.turisticna-kmetija-cerjanec.si
D, EN, CRO

52

Žagar

50
3/3
altitude (m): 201
taille de la ferme (ha): 26

Nous nous trouvons à 1,5 km du point le plus au sud de la Slovénie, au cœur du parc naturel de la Kolpa et, le plus important, à seulement 100 mètres de la Kolpa, où l'on trouve l'un des plus beaux sites de baignade des environs. Si vous avez envie de sentir la magie de la rivière, ne manquez pas de faire une descente en canoë ou rafting – cette expérience restera à jamais gravée dans votre mémoire. Vous pouvez aussi faire du vélo ou marcher le long de la rivière. Dans tous les cas, les vacances chez nous sont pleines d'activités.

« Nous vous remercions de votre gentillesse, mais aussi de l'excellente cuisine et de l'ambiance agréable de votre ferme. La convivialité, les paroles sympathiques et l'impression d'être accueillis comme des personnes et non comme de simples clients, sont le souhait de tout vacancier ayant un minimum d'exigence. »
Maja et Mitja, Grosuplje

saison:
NP: 30 € DP: 36 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 36 €

Zvonko Žagar
Damelj 11
Sl-8344 Vinica

T: +386 (0)7 306 44 41
M: +386 (0)41 606 920
F: +386 (0)7 306 44 42
tk.zagar@gmail.com
www.tk-zagar.si
D, CRO, EN

Koroška

Féérie forestière

La Koroška brille dans un éclat de diamant. Mais pas parce que l'on peut trouver des (micro)diamants dans les roches du massif du Pohorje. Plutôt parce que dans sa grande simplicité, cette région est époustouflante d'originalité.

Peca est le sommet de plus de 2000 mètres le plus oriental de Slovénie. Il fait la fierté des habitants de la Koroška. Ses versants sud descendent dans les pittoresques vallées Topla et Meža. Les sentiers qui montent à son sommet du côté slovène sont adaptés aussi bien aux randonneurs à la journée qu'aux grimpeurs aguerris.

Ce pays se compose de trois vallées – vallées de la Mežica, de la Drava et de la Mislinja – et de trois massifs montagneux – Karavanke, Pohorje et Alpes de Kamnik-Savinja.

EN HAUT ET EN BAS

La nature montagneuse originelle avec ses forêts profondes, sombres mais pas ténébreuses, est ponctuée d'habitations dispersées qui parsèment tout le paysage. Ici et là, elles laissent la place à quelque station de ski, mais surtout à d'innombrables sentiers de randonnée et, caractéristique des plus attrayantes, à plus de 1000 kilomètres d'itinéraires de VTT. Les habitants de la Koroška disent de ces chemins que ce sont de chaleureux cadeaux de bienvenue aux cyclistes, et ils ne sont pas étonnés d'avoir créé, avec toutes leurs actions en faveur de ce sport, le premier parc de vélo tout-terrain de Slovénie. Ils réservent même un petit plaisir de plus aux adeptes de la petite reine : un parcours à vélo dans des galeries de mine abandonnées sous le mont Peca.

LE PASSÉ DANS LE PRÉSENT

Le sous-sol du mont Peca est truffé de galeries. En effet, pendant 400 ans d'exploitation, on y extrait et fondait du minerai de plomb et de zinc. Mais rien ne laisse à penser que toute cette agitation sous la montagne a dérangé le mythique roi Matthias Corvin. La légende raconte qu'alors qu'il était en fuite, le bon roi aurait pu se réfugier avec ses soldats dans la montagne, qui leur aurait ouvert ses entrailles et les aurait pris en son sein. Matthias dort encore sur une table dans une cavité sous le sommet du mont Peca. Le peuple attend que sa barbe fasse neuf fois le tour de la table, ce qui devrait le réveiller et le sauver.

UN PAYS D'EXPLOITS

Mais en vérité, les habitants de la Koroška n'ont pas besoin de l'aide du bon roi Matthias. Ils reçoivent, protègent et utilisent avec le plus grand soin ce que la nature leur offre. Et la nature est vraiment généreuse et luxuriante dans la région. Le parc naturel Topla abrite une population très nombreuse de fiers coqs de bruyère, tandis que dans le Ribniško Pohorje, l'épicéa de Sgerm, plus grand épicéa d'Europe centrale, continue de pousser. Quant à l'extrême sud de la région, il abrite le mont Smrekovec, unique vestige de massif volcanique de Slovénie. L'ensemble du géoparc des Karavanke, dont fait

À FAIRE

1. Découvrez la vallée de la Drava depuis la surface de l'eau. Rejoignez les flotteurs de bois pour descendre la rivière sur un radeau depuis l'embarcadère de Gortina ou de Javnik, et savourez le cidre de Koroška et le fromage blanc à l'oignon et à l'huile de pépin de courge.

2. Inspirez profondément, et partez en vadrouille sur le sentier alpin de Koroška, ou relevez le défi de montagne K24 : conquérir en 24 heures les monts Uršlja gora, Smrekovec, Raduha, Olševa et Peca. Enfourchez votre vélo pour parcourir la Piste cyclable de la Drave ou la Tranversale cycliste du Pohorje, chaussez les skis pour dévaler les pentes de Kope et Ribniško Pohorje, enfilez votre maillot de bain pour plonger dans le Parc aquatique de Radlje ob Dravi, mettez votre baudrier et assurez-vous pour escalader de nombreuses falaises attirantes.

3. Descendez dans le sous-sol du mont Peca et dans le musée, découvrez l'histoire de l'exploitation minière en dégustant un petit-déjeuner de mineur, et explorez la mine en train, à vélo et même en kayak.

Šentanel est l'un des plus vieux villages de Koroška. Il se distingue par son authenticité et sa riche histoire, que vous pouvez ressentir sur le chemin des meuniers qui suit la rivière Šentanelska reka.

Les six kilomètres de l'itinéraire pour cyclistes tracé dans la mine de Mežica sont complétés par une myriade de circuits à vélo qui quadrillent toute la Koroška.

770 ans

c'est l'âge vénérable qu'aurait le tilleul de Navje à Ludranski vrh. Avec son tronc de 12,5 mètres de circonférence, ce tilleul est le symbole de la nation slovène.

1678 mètres

c'est l'altitude de l'église la plus haute de Slovénie, l'église Sainte-Ursule, située sous le sommet du mont Uršlja gora.

partie le Smrekovec, constitue un véritable terrain de jeu pour tous les passionnés de géologie. La diversité des formes de la surface, des roches et des sites fossilifères y est d'une intensité remarquable et s'étend jusque du côté autrichien de la frontière.

La Koroška partage aussi avec l'Autriche la rivière Drava, qui s'engouffre dans la vallée de la Drava renforcée de ses affluents alpins et apporte ainsi de l'eau en abondance. Dans le passé, les hommes savaient déjà parfaitement exploiter cette richesse, en y faisant flotter le bois récolté dans les immenses forêts de la région. Cette tradition est encore inscrite dans les gènes des habitants de la Koroška. Vous pouvez vous faire une idée de leur caractère en écoutant les contes locaux, par exemple celui de Mojca Pokrajculja. L'héroïne de ce conte achète, contre un sou qu'elle avait trouvé, un petit pot qu'elle transforme en modeste maison, dans laquelle elle accueille une foule d'animaux pendant une tempête. La morale de cette histoire résume à elle seule l'essence de la Koroška et de ses habitants : attirer les gens avec une hospitalité sincère.

53

Klančnik

60
altitude (m): 360
taille de la ferme (ha): 100

Nous vous emmèneront dans un enclos à gibier à bord d'un véritable train touristique. Nous visiterons la salle de cours biologique, où vous pourrez découvrir toute la diversité de la faune en Slovénie (plus de 100 espèces d'animaux empaillés). Nous vous présenterons la vie à la ferme, la salle commémorative de la ferme Klančnik, la salle de l'histoire de la chasse à la ferme, et pour finir, nous vous servirons nos spécialités.

« Encore une fois, la ferme Klančnik nous a étonné avec des jeux paysans et une excursion fort instructive. Les entraîneurs et participants au stage de judo pour enfants vous remercient pour la matinée parfaitement organisée. La collation était fantastique. »
Blaž, Ljubljana

Ouvert pour les hôtes :
1.4 – 1.12.

Marko Kogelnik
Podklanc 5
SI-2370 Dravograd

M: +386 (0)31 619 306, +386 (0)40 590 184
kmetija.klancnik@kanet.si
www.kmetija-klancnik.si
EN, CRO, D, I

54

Jeglijenk

60
2/4
altitude (m): 500
taille de la ferme (ha): 30

Notre ferme se situe à l'endroit où se réunissent les vallées des rivières Mislinja, Mežica et Drava. Nous appliquons les principes de l'agriculture biologique dans une nature saine et préservée. Une grande partie des aliments que nous proposons à nos hôtes est produite et transformée par nos soins sur la ferme, avec amour. En cuisine, nous suivons la tradition de la gastronomie de Koroška et préparons nos plats selon les recettes traditionnelles. Nous sommes renommés pour notre grand choix de charcuteries sèches et de produits laitiers, agrémentés par un petit verre d'eau-de-vie ou une chope de cidre.

« C'est l'un des plus beaux endroits de notre planète ! Des hôtes fabuleux avec une gentillesse inégalée. Les plats de la cuisine slovène traditionnelle y sont élaborés de la plus belle manière. L'ensemble crée une ambiance tout simplement merveilleuse et réveille l'esprit. »
Dmitrij, Russie

saison:
LA2: 40 € LA3: 45 € LA4: 55 €
hors saison:
LA2: 35 € LA3: 45 € LA4: 55 €

Zdravko Grilc
Selovec 14
Sl-2373 Šentjanž pri Dravogradu

T: +386 (0)2 878 50 59, **M:** +386 (0)41 341 063
zdravko.grilc@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/jeglijenk
EN, CRO

55

Ravnjak

35
1/2, 1/2+2, 1/2+3, 1/3+3
altitude (m): 760
taille de la ferme (ha): 45

Notre slogan est le suivant : La ferme – un séjour reposant pour retrouver l'inspiration. Notre ferme se distingue par son calme et ses innombrables nuances de vert. Derrière la maison, on trouve un belvédère de choix pour observer le coucher du soleil. En été, il ne fait pas trop chaud pendant le jour et la climatisation n'est pas nécessaire pendant la nuit. Dans le potager cultivé à côté de la maison, les hôtes peuvent ramasser des légumes, et dans le verger, ils peuvent cueillir des fruits, autant qu'ils peuvent en manger. La ferme est connue pour ses excellents plats à la viande d'agneau à la broche cuite sous la cloche. Sur demande, nous pouvons également préparer des petits-déjeuners et dîners.

« C'est la première fois que nous venions – et c'est comme si nous étions à nouveau en lune de miel après 25 ans. Nous sommes sûrs que nous reviendrons. »
Romana et Robert, Bled

saison:
LA2: 40 € LA3: 57 €
LA2+1: 57 € LA2+2: 64 €
LA2+3: 71 € LA3+3: 79 €
hors saison:
LA2: 40 € LA3: 57 € LA2+1: 57 € LA2+2: 64 € LA2+3: 71 € LA3+3: 79 €

Breda Gnamuš
Sele 37
Sl-2380 Slovenj Gradec

T: +386 (0)2 822 30 41, **M:** +386 (0)41 787 090
ravnjak@siol.net
www.kmetija-ravnjak.si
CRO, EN, D

56

Klevž

60
1/1, 3/2, 1/4
altitude (m): 627
taille de la ferme (ha): 20

Peu de fermes possèdent une salle commémorative comme la nôtre. La salle de Klevž, expose les objets anciens qui étaient autrefois utilisés à la ferme. Nous sommes très fiers du berceau vieux de plus de cent ans, qui a vu passer pas moins de 16 enfants de la famille Klevž, 12 garçons et 4 filles nés sur la ferme. Autres monuments remarquables : le double séchoir à foin de 1900 et la colonne, qui date de l'époque des invasions turques.

« Nous avons passé trois jours ici. Malgré la pluie, le soleil brillait dans la maison, car les propriétaires ont été des hôtes ont sens le plus noble du terme. Tout était magnifique, la cuisine était plus qu'excellente. Mon mari va sans doute rêver encore longtemps des confitures. Merci pour tout, nous vous souhaitons d'avoir encore beaucoup de clients satisfaits. »
Proje, Maribor

saison:
NP: 25 € DP: 30 € PC: 35 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 30 € PC: 35 €

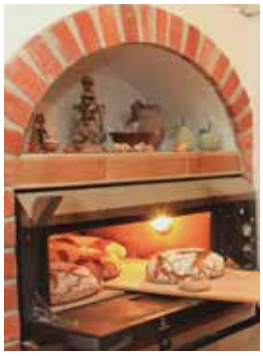
Helena Rotovnik
Legen 151
SI-2383 Šmartno pri Slovenj Gradcu

T: +386 (0)2 885 30 69
M: +386 (0)41 332 807
info@klevz.si
www.klevz.si
D, EN, CRO

57

Lešnik

50
3/ 2, 2/2 +2, 1/3, 1/4
1/4+2
altitude (m): 700
taille de la ferme (ha): 24



Adaptée aux handicapés et aux familles enfants, la ferme biologique touristique Lešnik est possède un riche patrimoine naturel et culturel qui conserve la tradition, avec des jeux de bois, des chansons et coutumes traditionnelles. Elle est dotée d'un jardin de plantes aromatiques et mellifères. Le rucher entièrement rénové abrite une petite salle pour l'apithérapie. Les chambres et espaces communs sont installés dans le séchoir à foin. À côté de la ferme, on trouve une aire aménagée pour les tentes et les camping-cars. Notre ferme est pédagogique, c'est-à-dire que nous proposons des visites de la ferme, des ateliers pratiques et une salle pour les séminaires.

« Les štruklji, les pommes fourrées et le gruau de sarrasin sont trop bons. Le menu végétarien est super. Et le grand point positif, c'est que l'on peut câliner les animaux. Vous êtes formidables ! »
Neža, Mislinja

D, EN, CRO
saison:
NP: 23 € DP: 28 € LA: 60 €/ appartement ; 17 €/pers.
hors saison:
NP: 23 € DP: 28 € LA: 60 €/ appartement ; 17 €/pers.

Hartman - Javornik
Golavabuka 24
Sl-2383 Šmartno pri Slovenj Gradcu

T: +386 (0)2 885 36 01, **M:** +386 (0)41 453 326
irma.javornik@guest.arnes.si
http://users.volja.net/tk-lesnik/index.htm
FB: Ekološko turistična kmetija Lešnik

58

Ploder

60
10/2
altitude (m): 583
taille de la ferme (ha): 27

Nous sommes une maison de longue tradition : nous avons été les premiers à nous lancer dans le tourisme à Šentanel. Originale et fondée sur des produits maison, la gastronomie que nous proposons est fondée sur la tradition : les ravioles *kločevi nudli* sont notre spécialité, et nous servons encore bien d'autres plats délicieux de Koroška. Notre ferme est joliment aménagée et abondamment fleurie, si bien que l'Association touristique de Slovénie nous a décerné en 2011 le premier prix. Chez nous, les hôtes se sentent bienvenus et sont acceptés comme des membres de notre famille.

« Nous sommes tombés sous le charme de votre ferme : authentique, agréable, savoureuse, mignonne, joyeuse, positive, et on pourrait ajouter encore d'autres épithètes élogieux. Super, nous revenons sans hésiter ! »
Des habitants de Primorska – reposés, contents et plus que satisfaits

saison:
NP: 25 € DP: 30 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 30 €

Marina Kumprej
Šentanel 3
Sl-2391 Prevalje

T: +386 (0)2 823 11 04
M: +386 (0)41 867 375, +386 (0)31 877 612
kmetijaploder@hotmail.com
www.kmetija-ploder.com
D, EN, CRO

59

Reht

60
altitude (m): 600
taille de la ferme (ha): 40

La ferme touristique Reht est située à la frontière entre la Slovénie et l'Autriche, près du passager frontalier de Reht. Vous la reconnaîtrez à son vénérable tilleul âgé de près de 600 ans, qui offre une fraîcheur et une ombre agréables en été, ainsi qu'aux animaux qui pâturent autour de la maison. Elle vous laissera le souvenir de ses excellents déjeuners et de ses assiettes de charcuteries exquises, composées exclusivement de produits faits maison, dont notamment du pâté et du pain de seigle délicieux, mais aussi de ses différentes pâtes roulées *štrukji* (aux pommes, noix, fromage blanc, sarrasin).

« Nous venons sur cette ferme depuis plus de vingt ans, et nous avons toujours été accueillis comme des amis. Il existe peu d'endroits où l'on peut se sentir comme chez soi, la ferme Reht en est un. »
Boris, Drago, Lidija, Vesna et Marija, Croatie

Danica Peter
Podkraj 7
Sl-2392 Mežica

T: +386 (0)2 823 52 64, **M:** +386 (0)31 742 918
danica.peter@tab.si
www.turisticnekmetije.si/reht
D, EN, CRO

61

Plaznik

60
1/2, 1/plusieurs lits
altitude (m): 850
taille de la ferme (ha): 62

Nous habitons une ferme isolée typique de la Koroška, à l'écart de la pollution lumineuse des villes et du bruit des voitures. Avec nos ravioles kločevi nudli, notre estomac de Koroška et notre cuisinière à bois, nous perpétuons la tradition de la cuisine de Koroška. Nous organisons des programmes spéciaux qui présentent aux enfants le processus du lait au produit fini, et les fondements de l'agriculture biologique. En hiver, nous traçons une piste de ski de fond de trois kilomètres de long. À proximité de la ferme, on trouve la station de ski où la championne de ski Tina Maze a tracé ses premières courbes dans la neige.

« Quand nous reviendrons en Koroška, nous nous arrêterons sûrement chez la famille Plaznik, parce qu'aujourd'hui, on ne trouve plus beaucoup d'endroits où l'on sert des plats vraiment faits maison, et où les gens sont si sympathiques, agréables et simples ! »
Famille Senekovič, Maribor

saison:
NP: 25 € DP: 30 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 30 €

Vida Adamič
Bistra 14
Sl-2393 Črna na Koroškem

T: +386 (0)2 823 80 22, **M:** +386 (0)51 273 564
vida.adamic@gmail.com
www.turisticna-kmetija-plaznik.com
D, EN, CRO

60

Kajžar

60
altitude (m): 520
taille de la ferme (ha): 14

Tous les week-ends, notre ferme nichée dans le pays du bon roi Matthias sent bon les plats que nous mitonnons selon les recettes traditionnelles. Les spécialités de la maison sont le cochon de lait rôti dans le four à pain, le bœuf à la sauce au gibier avec des knödels de pain, ravioles/*štrukji* à la pomme et au fromage blanc, assiettes de charcuteries sèches maison garnies de fromage blanc, oignon, huile de pépins de courge et pain de seigle fait maison. Vous pouvez arroser toutes ces délicieuses spécialités par du cidre de Koroška et différents jus maison.

« Des festins de classe internationale, continuez comme ça ! »
Samo, Ljubljana

Ljudmila Gerdej
Ob Meži 10a
Sl-2392 Mežica

T: +386 (0)2 823 52 85, **M:** +386 (0)51 450 841
kmecki.turizem.kajzar@hotmail.com
www.turisticnekmetije.si/kajzar
EN, CRO

62

Ošven

60
7/2, 2/3, 1/4
altitude (m): 1000
taille de la ferme (ha): 70

Située dans un endroit isolé, sous le sommet du mont Uršlja gora, notre ferme est un excellent point de départ pour partir vadrouiller sur les sentiers de randonnée. Notre longue expérience dans l'apiculture a fait notre renommée. La ferme ne manque donc pas de miel, de liqueur au miel et de propolis. Nous préparons des plats maison, typiques de notre région, et vous pouvez arroser ces mets exquis par notre eau-de-vie de fruits.

« Nous remercions la famille Gostenčnik pour sa gentillesse, sa cuisine succulente, ses jeux extraordinaires, mais aussi pour la serviabilité du maître des lieux et de tous ceux qui ont fait que cette semaine nous laissera un souvenir inoubliable. »
Groupe de participants au stage d'expériences « vie à la ferme » (association Sožitje), Ptuj

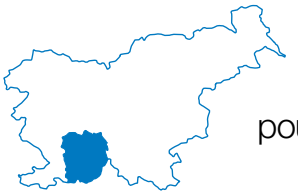
saison:
NP: 25 € DP: 30 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 30 €

Slavica Gostenčnik
Uršlja Gora 7a
Sl-2394 Kotlje

T: +386 (0)2 822 28 97
M: +386 (0)31 477 069
kmetija.osven59@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/osven
CRO, EN

Primorska et Notranjska

Une région sauvage au sous-sol truffé de grottes



Il y a au moins autant de vie au-dessus de la surface qu'au-dessous. Même si l'on dit que l'essentiel est invisible pour les yeux, dans la région de la Primorska et de la Notranjska, l'essentiel ne se dérobe pas à votre regard.

Le lac de Cerknica est le plus grand lac de Slovénie, mais seulement momentanément, lorsque les eaux remontent du sous-sol pour le remplir après de fortes pluies. Et comme les inondations sont ici régulières et imprévisibles, les habitants locaux continuent à construire et exploiter uniquement les terres au-dessus du niveau maximal atteint par l'eau

Ce coin de Slovénie au sous-sol truffé de cavités abrite une nature vraiment sauvage. Les plateaux d'altitude d Notranjska ondulent avec leurs forêts luxuriantes peup d'ours, lynx et loups, qui préfèrent éviter tout contact a les hommes, et alternent avec les poljés, ces dépression karstiques à fond plat qui laissent pressentir l'intense activité qui règne sous vos pieds.

UN UNIVERS FANTASTIQUE SOUS LA TERRE

Et ce pressentiment est tout à fait justifié. Sous la surface, une myriade de grottes – la Slovénie en compte plus de 12 000 – avale les eaux qui jaillissent violemment de sources karstiques et inondent les poljés par temps pluvieux, tandis que par temps sec, se dévoilent les ponors, profonds trous par où l'eau s'évacue sous la terre. Le polymathe Janez Vajkard Valvasor avait déjà observé le phénomène des lacs intermittents il y a 300 ans, en se demandant d'où venaient les « bébés dragons » transparents qui apparaissaient en surface. Plus tard, les Slovènes donnèrent à l'étonnant protée anguillard le nom de « poisson humain ». Même si leur existence n'est pas limitée à la Slovénie, la grotte de Postojna a assisté à un événement extrêmement rare : l'éclosion de larves de petits protées anguillards. Il y a 140 ans, cette célèbre cavité inaugurait le premier train de grotte au monde.

UN UNIVERS FANTASTIQUE SUR LA TERRE

Les habitants de la Notranjska savent qu'il ne faut pas essayer d'aller à l'encontre de la nature sauvage. C'est dans cet état d'esprit qu'ils ont accroché le château de Predjama à une falaise, et qu'ils expliquaient simplement les phénomènes karstiques dévastateurs des environs de Cerknica par la méchanceté des sorcières qui y habitaient. Les habitants de Bloke ont inventé le ski pour se déplacer sur la neige épaisse qui tombait pendant les rudes hivers, ils se chargeaient d'un tas de loirs qu'ils aimaient manger cuits en ragoût et goulache, comme ils le font encore aujourd'hui. Avec ces expériences hors du commun et cette nature sauvage, vous pouvez être sûr que vous n'aurez pas de trou de mémoire.

À FAIRE

1. Découvrez la nature sauvage du Karst. Explorez des grottes spectaculaires, comme Križna jama et la grotte de Postojna. Cette dernière est l'une des grottes touristiques les plus célèbres au monde, considérée comme la cavité abritant le plus grand nombre d'animaux cavernicoles. Laissez-vous surprendre par les sources, pertes, ponts naturels, comme celui de Rakov Škocjan, ainsi que par les lacs intermittents de Cerknica et Pivka.

2. Cherchez les meilleurs belvédères sur la mer. Des sentiers pédestres et même des itinéraires cyclables mènent aux plateaux d'altitude – Vremščica, Nanos, Bloke, Javornike et Snežnik – d'où s'ouvrent des vues exceptionnelles qui portent à des kilomètres.

3. Plongez-vous dans les mythes et légendes qui entourent les châteaux, comme ceux de Predjama et de Snežnik, et laissez courir votre imagination.

Le plus grand château de grotte au monde, inscrit au Livre Guinness des records, règne depuis déjà 700 ans dans sa falaise imposante, où se cache la galerie secrète d'Érasme qui mène à la surface depuis l'ancien château.

63

Dolenčevi

45
1/2, 4/3, 1/4
altitude (m): 595
taille de la ferme (ha): 20

Notre ferme est l'endroit idéal pour tous ceux qui apprécient les montagnes et les grottes. Et pas seulement la grotte de Postojna, les environs cachent des cavités plus petites, moins connues et mais tout aussi belles. La ferme est aussi prisée des familles avec enfants, qui vont dans l'étable ou courent avec insouciance dans les prés. Nous veillons à ce que nos hôtes repartent de chez nous avec le ventre plein. Nous proposons des minestrones aux champignons – les plats à base de champignons sont notre spécialité – des gnocchis, cochonnailles, gâteaux, et nous avons tellement de légumes que nous pouvons vous en vendre pour chez vous.

Boris Dolenc
Sajevče 8
Sl-6225 Hruševje

T: +386 (0)5 756 20 22
dolencevi@dolencevi.si
www.dolencevi.si
CRO, EN, D, I

« Convivialité et hospitalité au cœur d'une nature préservée. »
Andrea, Italie

saison:
NP: 25 € DP: 35 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 35 €

64

Peternelj

60
1/2, 2/3, 3/4
2/5
altitude (m): 460
taille de la ferme (ha): 113

Notre ferme touristique est située à deux pas de la Croatie, donc à seulement une demi-heure de route de la côte. Si vous préférez nager dans l'eau douce plutôt que dans la mer, vous pouvez vous rafraîchir dans le ruisseau Posrtvica à proximité. Si vous avez envie d'activités encore plus dynamiques, nous vous prêtons un vélo pour explorer la région de Brkini. Ensuite, nous vous invitons à la table, où nous vous servons des mets traditionnels, dont les fameux plats à la viande de veau, de cheval, et de bœuf de race angus.

Florijan Peternelj
Brce 10
Sl-6250 Ilirska Bistrica

T: +386 (0)5 714 44 29
M: +386 (0)41 584 193, +386 (0)41 622 359
kmetija.peternelj@gmail.com
www.kmetijapeternelj.si
D, EN, CRO, I

« Jolie ferme dans un site enchanteur, entourée de nature. Hôtes sympathiques. Très propre et confortable. Nous avons eu du mal à partir. Excellente situation pour les excursions dans la zone. »
Tina, Pays-Bas

saison:
NP: 25 € DP: 35 € PC: 45 €
LA: 12 €/l.
hors saison:
NP: 25 € DP: 35 € PC: 45 €
LA: 12 €/l.

65

Pri Andrejevih

60
2/2, 4/4
altitude (m): 478
taille de la ferme (ha): 30

Forte d'une tradition de plus de 15 ans, la ferme touristique Pri Andrejevih offre à ses hôtes du confort, de la détente, et un séjour en pleine campagne avec de nombreuses activités et une gastronomie exceptionnelle. Vous aussi, venez respirer avec nous l'air de la campagne et de la nature. Les Andrejevi sont une famille d'agriculteurs biologiques, éleveurs, passionnés de gastronomie, amoureux des animaux, musiciens et animateurs. Nous cuisinons avec le cœur et n'oublions pas non plus le bon esprit.

Jože Želko
Narin 107
Sl-6257 Pivka

T: +386 (0)5 753 20 70, +386 (0)5 753 20 71
M: +386 (0)41 536 094
info@andrejevi.si
www.andrejevi.si
CRO, EN, D, I

« Famille extraordinairement sympathique, belles chambres, situation idéale en pleine nature, lits confortables, excellente cuisine biologique. La piscine vient compléter encore cette expérience parfaite. Pendant nos deux semaines de vacances en Slovénie, la ferme Pri Andrejevih était absolument le meilleur lieu de séjour ! »
Marco, Allemagne

saison:
NP: 30 € DP: 42 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 42 €

66

Logar

40
7/2, 1/4
1/5
altitude (m): 560
taille de la ferme (ha): 56

Notre situation attrayante au bord du lac intermittent de Cerknica, l'ambiance conviviale de notre ferme et les plats traditionnels mitonnés par nos soins sont nos marques de qualité, sur lesquelles nous parions depuis plus de deux décennies. Nous sommes certifiés en agriculture biologique depuis 1998. En plus de nos mets savoureux, nous sommes fiers de nos pâtes roulées *štruklji*, avec lesquelles nous perpétuons la tradition du village, puisque Žerovnica est associé à la phrase suivante : « Si tu viens, quand tu viens, tu recevras un petit bouquet, un petit *štrukelj*, et encore d'autres choses... »

Ivanka Logar
Žerovnica 16
Sl-1384 Grahovo

T: +386 (0)1 709 20 71, **M:** +386 (0)31 784 232
F: +386 (0)1 709 60 71
info@tk-logar.com, www.turisticnakmetijalogar.si
CRO, EN, I

« Nous avons déjà vu et vécu beaucoup de belles choses dans notre jolie Slovénie, mais le lac de Cerknica et votre ferme sont quelque chose d'extraordinaire, de spécial. Votre cuisine est délicieuse et pleine de surprises. Nous nous sommes vraiment bien sentis chez vous. »
Lojzka et Franci, Maribor

saison:
NP: 25-30 € LA10: 150 €
hors saison:
NP: 25-30 € LA10: 150 €

Littoral et Karst

La région qui sent bon le vent et le sel

Les bienfaits de la mer se font sentir encore longtemps après que le sel n'est plus qu'un vague souvenir. La mer, avec son arrière-pays sur lequel elle exerce une influence si forte, dégage une force magique.

Récolté manuellement et entouré de l'amour du soleil qui brille généreusement sur les salines de Sečovlje, le sel de Sečovlje est apprécié dans le monde entier.

Dans cette région, rien ne prend moins de temps que d'aller faire un saut dans la mer. Mais avant la baignade, une petite halte s'impose dans le Karst avec sa gastronomie de haut vol, dans les douces collines de Brkini et les minuscules villages des coteaux de l'arrière-pays.

DANS LE VENT DES SIÈCLES

Dès le XVIe siècle, les notables autrichiens ont découvert que les prairies qui poussaient sur les sols pierreux du Karst avaient une valeur nutritive exceptionnelle. Non seulement la fameuse terre rouge de la zone offrait des conditions idéales aux vignes de cépage aromatique refošk, qui produisent encore aujourd'hui le vin teran à la robe presque noir. Les immenses prairies étaient aussi comme prédestinées à l'élevage des chevaux. C'est à la suite de cette découverte qu'a été fondé le plus ancien haras d'Europe, Lipica, où des lipizzans blancs, principalement, sont élevés et présentés au public depuis plus de 400 ans. Mais la nature n'est pas généreuse qu'avec les animaux. Dans les grottes des environs de Sežana, les malades pulmonaires profitent encore aujourd'hui de thérapies dans l'air humide du sous-sol. Dans le Karst, le paysage est tellement riche en curiosités qu'il a donné son nom, dans le monde entier, aux reliefs qui affichent au moins une partie de ces formes, présentes en abondance sous et sur la terre dans cette région. Il n'est donc pas étonnant que les grottes de Škocjan aient été la première attraction de Slovénie inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. La vue sur la puissante rivière Reka qui disparaît, au fond d'une profonde doline d'effondrement, dans les mystérieuses entrailles de la terre, invite à parcourir les passerelles sécurisées qui sont accrochées au-dessus du cours d'eau souterrain.

CHAUD OU FROID, JAMAIS TIÈDE

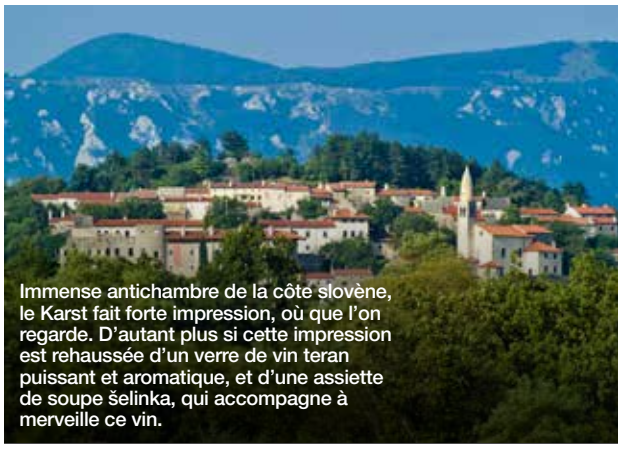
L'absence de cours d'eaux en surface est une caractéristique rare et unique. Même dans la région de Brkini, on ne peut que pressentir la présence de l'eau, lorsque l'on observe les grandes vallées en cul de sac caractéristiques du karst de contact, où le flysch imperméable rencontre le calcaire perméable. De nombreuses grottes sont facilement accessibles et étaient autrefois utilisés comme glacières. On y conservait de la glace qui servait à refroidir les poissons pêchés sur la côte pendant les mois les plus chauds. Les amplitudes de température entre le jour et la nuit, et la combinaison de précipitations abondantes avec un ensoleillement généreux donnent une délicieuse saveur sucrée aux nombreux fruits qui font ployer les branches des pommiers, pruniers, poiriers et cerisiers.

À FAIRE

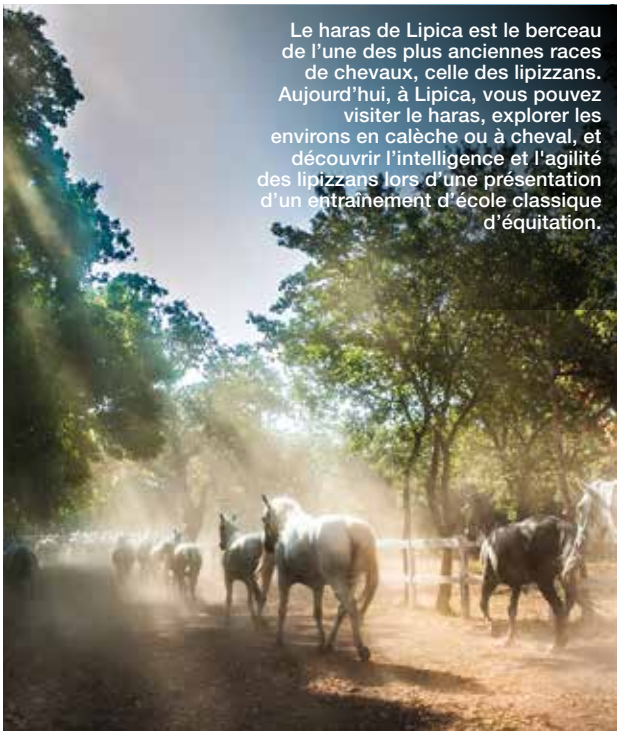
1. Découvrez la tradition unique des *osmica*. Autrefois, les paysans-vignerons étaient autorisés à vendre sans taxes leurs surplus de vin pendant huit jours dans l'année. Aujourd'hui, cette tradition séculaire est complétée par une remarquable offre culinaire, et notamment du jambon cru traditionnel. Les *osmica* sont indiquées par des bouquets de lierre accrochés dans les cours.

2. Avec ses villages blottis à l'ombre des oliviers, des mûriers et des pins et son relief doux, la région du Karst et du littoral se prête idéalement à une découverte à vélo ou à pied.

3. Flânez des salines de Strunjan aux salines de Sečovlje, où l'on produit du sel sur une couche naturelle d'algues, de gypse et d'argile qui empêche le mélange avec la vase au fond du bassin et donne son arôme au sel. Le caractère unique de ce sel, particulièrement de la fleur de sel, est apprécié dans les cuisines des grands restaurants du monde entier.



Immense antichambre de la côte slovène, le Karst fait forte impression, où que l'on regarde. D'autant plus si cette impression est rehaussée d'un verre de vin teran puissant et aromatique, et d'une assiette de soupe šelinka, qui accompagne à merveille ce vin.



Le haras de Lipica est le berceau de l'une des plus anciennes races de chevaux, celle des lipizzans. Aujourd'hui, à Lipica, vous pouvez visiter le haras, explorer les environs en calèche ou à cheval, et découvrir l'intelligence et l'agilité des lipizzans lors d'une présentation d'un entraînement d'école classique d'équitation.

« À Strunjan, avant Piran et à Debeli rtič, la bande littorale est dominée par des falaises de flysch spectaculaires, où trouvent refuge des myriades d'oiseaux. »

LE SOUFFLE DE L'ADRIATIQUE

Les conditions climatiques extrêmes disparaissent lorsque le plateau du Karst s'effondre brusquement à l'approche de la mer. Ici, la brise marine embaume l'air, l'architecture du Karst laisse sa place à l'ambiance méditerranéenne des petites villes de pêcheurs de Piran et Izola, les vergers sont presque remplacés par les oliveraies. Le littoral slovène est l'un des terroirs les plus septentrionaux d'Europe pour la culture de l'olivier, et les experts s'accordent à dire que les conditions relativement rudes de la région donnent naissance à des olives et des huiles dont la qualité est reconnue dans le monde entier et qui confèrent un caractère spécifique à la gastronomie locale.

Les olives sont présentes dans toutes les maisons du littoral slovène, et sont généralement pressées dans de petits villages paisibles juchés au sommet de collines. Il faut visiter la région du Littoral et du Karst dans ses moindres recoins à chaque saison. Une seule visite dans une vie ne suffit tout simplement pas à saisir toute cette diversité.

67

Domačija Butul

25
3/2
1/3, 1/4
altitude (m): 100
taille de la ferme (ha): 3

Dans notre maison, tout tourne autour du jardin de plantes aromatiques mondialement connu, où les hôtes peuvent voir plus de 50 espèces de plantes et herbes aromatiques. Ils peuvent aussi humer le bon air de la mer et profiter des charmes de la Méditerranée avec des olives et de l'huile d'olive, des vins de cépages malvazija et refošk, et avec une cuisine locale mitonnée de façon raffinée. Nous organisons des ateliers culinaires thématiques, des dîners ou déjeuners de dégustation, et pour ceux qui passent la nuit chez nous, des petits-déjeuners de rêve.

« Merci pour l'expérience que vous nous avez fait vivre. Domačija Butul m'a fait vivre un des moments les plus beaux et les plus fantastiques de ces dernières décennies.
Gianni, Italie

saison:
NP: 40 € LA3: 73 € LA4: 85 €
hors saison:
NP: 40 € LA3: 73 € LA4: 85 €

Tatjana Butul
Manžan 10/D
Sl-6000 Koper

T: +386 (0)5 631 17 77
M: +386 (0)41 718 219
tatjana.butul@gmail.com
www.butul.net
I, EN, CRO

68

Francinovi

50
4/2, 1/8
altitude (m): 395
taille de la ferme (ha): 21

Dans notre maison rénovée typique du Karst, nous prenons soin de nos hôtes en leur servant une cuisine gastronomique de haut vol. Nous proposons principalement des plats du Karst ; le jambon cru du Karst, le saucisson, le fromage macéré dans l'huile d'olive et les *štruklji* figurent constamment dans la carte. Pour accompagner les bons petits plats, nous servons du vin maison, car notre exploitation est spécialisée dans la viticulture-viniculture. Nous nous faisons un plaisir de vous présenter les beautés du Karst et vous indiquons les itinéraires cyclables. Le village de Štanjel est tout proche, tout comme le haras de Lipica, les grottes de Divača et de Škocjan, mais aussi Venise…

« Une gastronomie et des vins excellents, la maîtresse des lieux est extrêmement sympathique, et l'ambiance de la ferme est très agréable. Nous recommandons ! »
Matej, Celje

saison:
NP: 27 € DP: 35 € PC: 42 €
hors saison:
NP: 27 € DP: 35 € PC: 42 €

Bojana Ukmar
Avber 21
Sl-6210 Sežana

T: +386 (0)5 768 51 20, **M:** +386 (0)41 472 713
info@ukmar.si, www.ukmar.si
EN, CRO, D, I

69

Dujčeva domačija

60
1/2
4 /3, 2/4
altitude (m): 400
taille de la ferme (ha): 8

Notre ferme se trouve à la limite du parc des grottes de Škocjan, qui sont classées sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. À proximité coule la rivière Reka, qui forme une île pittoresque près d'un ancien moulin. Nous avons aménagé une aire de camping et de pique-nique au bord de la rivière. Nous disposons également d'une salle polyvalente de travail pour les groupes. Nous mitonnons des plats typiques de la région de Brkini à nos hôtes, qui peuvent faire du canoë, partir en excursion à vélo et visiter les grottes karstiques des environs.

« C'est un lieu d'une grande quiétude, où le passé et le présent vont main dans la main. »
Štefka, Celje

saison:
NP: 35 € LA3: 75 € LA4: 100 €
camping: 9,36 €/pers.
hors saison:
NP: 30 € LA3: 60 € LA4: 80 €
LA: 25 €/pers. camping: 7,86 €

Emilijana Lipovšek
Škoflje 33
SI-6217 Vremski Britof

T: +386 (0)5 762 53 05
M: +386(0)31 786 125, +386(0)41 597 988
info@dujceva.si
www.dujceva.si
CRO, EN, D, F

71

Petelin – Durcik

40
3/2, 1/3
1/ 5+2
altitude (m): 280
taille de la ferme (ha): 22

Notre ferme touristique est surtout connue pour son excellent teran. Nous cultivons environ quatre hectares de vignes, et nous produisons principalement de teran. Ce vin obtient toujours de bonnes notes et s'est plusieurs fois hissé sur la première marche du podium lors de concours et dégustations. Cette année, notre vin a gagné le tournoi des chevaliers de l'Ordre européen des chevaliers du vin (Ordo equestris vini Europa), et nous avons ainsi remporté le grand blason des chevaliers.

« Situation charmante, hôtes sympathiques et vin excellent. Nous reviendrons vous voir. »
Matjaž, Kranj

saison:
NP: 29 € DP: 39 € LA5: 100 €
hors saison:
NP: 29 € DP: 39 € LA5: 100 €

Breda Durcik
Pliskovica 93
SI-6221 Dutovlje

T: +386 (0)5 764 00 28
M: +386 (0)41 519 253, +386 (0)31 654 171
petelin.durcik@siol.com, mail@petelin-durcik.si
www.petelin-durcik.si
CRO, EN, I

70

Škerlj

50
4/2, 1/3, 2/4
altitude (m): 360
taille de la ferme (ha): 18

Notre ferme est nichée au cœur du Karst, sur la colline Tabor à Tomaj. D'après nombre de connaisseurs, le terroir de Tomaj, avec sa terre rouge spécifique, donne le meilleur vin teran. Quant à la burja du Karst qui souffle sur le village, elle donne un cachet exceptionnel au jambon cru. Chez nous, vous pouvez goûter les deux, teran et jambon cru, mais aussi d'autres charcuteries sèches (pain de viande *prata*, cou de porc, pancetta), *gospodov klobuk* ou rôti à la mode du Karst avec sauce au vin teran, et notre fameuse glace au miel.

« Nous avons passé une superbe soirée, une nuit paisible et une matinée parfumée. Toutes nos félicitations pour vos produits et plats maison : teran, jambon cru, gospodov klobuk, omelette, confiture, štruklji et pain. Ambiance extrêmement agréable, intimité dans les chambres et hôtes sympathiques. Nous reviendrons à coup sûr ! »
Dix amis, Slovenska Bistrica

saison:
NP: 25 € DP: 37 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 37 €

Izidor Škerlj
Tomaj 53a
Sl-6221 Dutovlje

T: +386 (0)5 764 06 73
M: +386 (0)51 213 617, +386 (0)31 306 919
skerlj.tomaj@gmail.com
www.tk-skerlj.si
CRO, EN, I

72

Abram – Žerjal

50
2/2, 1/3, 2/4, 1/5
altitude (m): 314
taille de la ferme (ha): 10

Les auberges temporaires *osmica* font partie de la vie du Karst. Nous en organisons une depuis 1993, toujours pendant les fêtes du premier mai. Pendant leur excursion parmi les curiosités du Karst, nos visiteurs sont dirigés (pendant la durée de l'*osmica*) par des panneaux de bois ornés d'une branche de lierre. Nous leurs servons un choix de spécialités du Karst – pain maison, jambon cru, soupe *jota*, goulache toč au teran, pain de viande *prata* et saucisse faite maison et sa garniture, et pâtes roulées *štruklji* aux noix – sans oublier notre excellent teran, notre vin de cépage vitovska grganja ou notre liqueur de teran.

« Chez vous, l'ambiance est conviviale et inspirante ! »
Ferdinand, Ljubljana

saison:
NP 24 €
hors saison:
NP 24 €

ouvert aux hôtes:
1.3. – 30.11.

Martina Žerjal
Sveto 69
SI-6223 Komen

T: +386 (0)5 766 82 23, **M:** +386 (0)31 326 769
info@tk-abram.si
www.kmetija-abram-zerjal.si
CRO, EN, I

73

Pri Filetu

60
2/2, 3/3
1/3, 1/4
altitude (m): 625
taille de la ferme (ha): 8

Outre les spécialités alimentaires (fromage, fromage blanc, minestrones, polenta aux cèpes, agneau...), nous produisons diverses eaux-de-vie sur la ferme, et notamment de l'eau-de-vie de genièvre et de la prune de Brkini protégée par une indication géographique. L'eau-de-vie de genièvre du Karst est élaborée à partir de baies de genièvre fermentées et distillées deux fois. Pendant la première distillation, nous obtenons aussi de l'huile de genièvre qui possède nombre d'effets thérapeutiques. L'eau-de-vie de prune de Brkini est produite par distillation de purée de prunes fermentées de variété locale.

« Cadre joli et calme, gens sympathiques, et nourriture excellente ! Nous reviendrons ! »
Martin, Allemagne

saison:
NP: 25,50 € DP: 36 €
LA: 24 €/pers.
hors saison:
NP: 25,50 € DP: 36 €
LA: 24 €/pers.

Franc Jelušič
Slope 20a
Sl-6240 Kozina

T: +386 (0)5 680 20 16
T.K.-FILE@siol.net
www.tk-file.si
D, I, EN, CRO

75

Tonin

50
2/2+2
altitude (m): 260
taille de la ferme (ha): 12

Puče est un petit village d'Istrie réputé pour ses sources d'eaux, sa fête de village « Pučarska fjera » et ses habitants avenants. Notre famille vous charmera avec ses spécialités de la cuisine istrienne : jambon cru et pancetta, pâtes faites maison et minestrones, courgettes marinées et asperges sauvages, viande cuite sous la cloche... Les crêpes aux figues sont la spécialité de la maison. Nos invitons nos hôtes à participer aux tâches dans les vignes, les champs ou l'oliveraie.

« L'idée d'aider aux travaux de la ferme est excellente. Nous avons semé de l'ail et passé un très bon moment. »
Gregor, Slovénie

saison:
NP: 35 € LA2: 60 €
hors saison:
NP: 30 € LA2: 50 €

Luka Pucer
Puče 48
Sl-6274 Šmarje

T: +386 (0)5 656 70 98
M: +386 (0)31 559 094
tonin.pucer@gmail.com
www.kmetija-tonin.com
EN, I, CRO

74

Pri Friščevih

34
4/2, 1/3
altitude (m): 580
taille de la ferme (ha): 20

Depuis tout temps, la campagne autour du petit village de Rodik, près de Kozina, est connue pour son climat bienfaisant. Nos hôtes peuvent aussi prendre soin de leur santé en se délassant dans notre sauna finlandais aux herbes. L'herboristerie est notre spécialité : nous conseillons et préparons divers produits à base d'herbes. Les hôtes trouvent tous leur bonheur avec la cuisine de Brkini faite maison et un petit verre de notre eau-de-vie, mais aussi avec un tour en VTT sur le circuit du Karst et de Brkini.

« Ici, la quantité et la qualité vont de pair. Nous sommes venus quatre fois sur la ferme à diverses occasions (famille, travail, fête), et ce fut à chaque fois un succès. Le propriétaire et ses collègues ajoutent à l'ambiance du lieu. Ne manquez pas de goûter l'assiette de charcuteries et l'eau-de-vie de la maison ! »
Gabriele, Italie

saison:
NP: 30 €
hors saison:
NP: 30 €

Iztok Race
Rodik 40
Sl-6240 Kozina

T: +386 (0)5 680 00 38
M: +386 (0)51 637 890
friscevi@gmail.com
www.turizem-race-rodik.si
D, EN, CRO, I

76

Robivera – Lisjak

60
1/4
altitude (m): 200
taille de la ferme (ha): 18

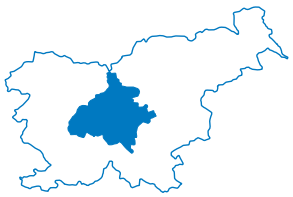
L'un des produits phares de notre ferme est l'huile d'olive biologique pressé à froid. Nos hôtes peuvent acheter, outre l'huile, des légumes produits à la ferme et des vins excellents avec une appellation d'origine protégée (refošk, malvazija, muscat à petits grains). Nos eaux-de-vie et nos plats traditionnels d'Istrie (*soupe bobiči*, pâtes *fuži* aux truffes, etc.) valent aussi le détour. Et pour couronner le tout, nous vous faisons une démonstration de labour avec une vache de race locale istriana.

« Nous avons passé 5 jours dans cette ferme touristique charmante qui produit du vin et de l'huile d'olive. Robert est un hôte parfait. L'appartement est confortable, propre et bien équipé. Nous venons de prendre notre petit-déjeuner, qui était copieux, varié et savoureux. Et quelle vue depuis la terrasse... »
Els, Belgique

saison:
NP: 30 € DP: 40 €
PC: 50 € LA: 30 €/pers.
hors saison:
NP: 25 € DP: 35 € PC: 45 €
LA: 25 €/pers.

Robert Lisjak
Krkavče 18a
Sl-6274 Šmarje

T: +386 (0)5 656 76 51, **M:** +386 (0)41 739 024
info@turisticna-kmetija-lisjak.si
www.turisticna-kmetija-lisjak.si
EN, I, CRO



Slovénie Centrale

Le carrefour dynamique de la Slovénie

La partie centrale de la Slovénie est un vrai concentré de ce pays préalpin. Sur de courtes distances, vous vivrez beaucoup d'expériences et de diversité, dans les airs vous ressentirez à la fois l'agitation et la quiétude.

L'alpage de Velika planina grouille encore de vie. Pendant les périodes les plus chaudes de l'année, il fourmille de randonneurs, et en hiver, il promet d'agréables séances de luge ou de marche dans la neige.

Imaginez-vous les yeux de Jason et des Argonautes, qui auraient jadis transporté la toison d'or à travers le bassin de Ljubljana, lorsqu'ils naviguaient vers les eaux de la Sava ? Ils devaient certainement pétiller à la vue des Alpes ensoleillées et de la verdure exubérante autour d'eux.

UNE PÉRIPHÉRIE URBAINE VERDOYANTE

Aujourd'hui, l'endroit est occupé par le petit mais cosmopolite centre urbain et culturel de la Slovénie, Ljubljana. Rien d'étonnant à ce que la capitale slovène ait décroché le titre de Capitale verte de l'Europe : l'agglomération est adossée au parc de Tivoli et à la butte de Rožnik, et entourée par le Sentier pédestre de la mémoire et de la camaraderie, long de 32 km. Ce célèbre chemin traverse aussi d'anciennes zones périphériques, dont le caractère rural se mêle aujourd'hui à l'élégante architecture de Jože Pečnik. Ce dernier a marqué de son sceau la capitale blottie au pied de la colline du château.

UNE PÉRIPHÉRIE SAUVAGE

La montée au château de Ljubljana ou même au mont Šmarna gora, pris d'assaut par les marcheurs en hiver, ne suffit pas pour découvrir toutes les richesses de cette région. À l'ouest s'élèvent les pentes boisées des dolomites de Polhov Gradec. Au nord, Velika planina invite les visiteurs au seuil des Alpes de Kamnik-Savinja et de leurs pics ciselés. Vers l'est, la Sava creuse une vallée pittoresque qui ne s'élargit qu'autour de la ville Litija. Vers le sud s'étend le vaste marais de Ljubljana, où l'obstinée Ljubljanica, presque domptée, déploie ses méandres qui font le bonheur des amateurs de pagaies. Cette rivière prend sa source près de Vrhnika, mais ses eaux proviennent de nombreuses pertes, sources et poljés karstiques, si bien qu'elle porte en fait le septième nom d'un seul et même cours d'eau. On pourrait même lui donner un huitième surnom : l'Archéologue. Nombre de trésors archéologiques majeurs ont été mis à jour dans son lit, et notamment la plus ancienne roue au monde, avec son essieu. La région au cœur de la Slovénie est vraiment à l'image du gâteau *roulé potica* à l'estragon : unique.

À FAIRE

1. Respirez à pleins poumons ! Que vous alliez skier à Krvavec ou que vous vous promeniez entre les chalets d'alpage de Velika planina, que vous flâniez dans l'Arboretum Volčji potok ou que vous arpentiez des chemins infinis dans les bois et au fil de l'eau. Partout vous pourrez être actifs et détendus.

2. Les nombreux vestiges du passé vous conduiront sur les voies romaines de Longaticum (Logatec) et Nauportus (Vrhnika) au centre de l'antique Emona (Ljubljana), où les Romains ont fondé une ville dotée d'un système d'égouts, de termes et d'auberges.

3. Imprégnez-vous de la quiétude des imposantes églises de la région, trouvez la santé à Stična, le plus ancien monastère en activité de Slovénie, avec ses produits traditionnels à base d'herbes médicinales.

Le marché de Ljubljana est l'une des principales sources d'animation de la ville. Les nombreux événements traditionnels et réguliers qui l'animent réunissent des gens qui ne se seraient peut-être jamais rencontrés autrement.

77

Pr' Ostank – Apartmaji Hribar

2/2+1, 2/4+2
altitude (m): 430
taille de la ferme (ha): 16

Le village de Srednja vas pri Kamniku est presque au centre de la Slovénie et bénéficie donc d'une situation idéale pour rayonner dans les environs. La ferme vous propose des appartements bien aménagés à prix abordable, profitez de réductions dans la station thermale de Snovik à proximité et allez voir la source d'eau thermale. Partez visiter les alpages Velika planina et Menina planina, le parc thérapeutique de Tunjice, l'Arboretum de Volčji potok, le centre médiéval de Kamnik... Les environs se prêtent idéalement aux promenades à vélo et à pied sur des sentiers pédestres balisés...

« Appartement bien aménagé et très propre, propriétaire sympathique. Nous sommes venus reprendre notre souffle dans un cadre tranquille, nous repartons frais et reposés pour de nouvelles réussites professionnelles... Au revoir et merci. »
Jerneja et Damjan, Radlje ob Dravi

saison:
LA2: 29 € LA4: 42 € LA6: 54 €
hors saison:
LA2: 29 € LA4: 42 € LA6: 54 €

Jožı et Brane Hribar
Srednja vas 14
Sl-1241 Kamnik

T: +386 (0)1 839 27 00
M: +386 (0)41 882 559, +386 (0)41 837 286
info@apartmaji-hribar.si
www.apartmaji-hribar.si
EN, CRO

78

Na hribčku

60
altitude (m): 480
taille de la ferme (ha): 29

Comme son nom l'indique, notre ferme est juchée sur une colline et offre aux hôtes une vue splendide sur les collines de la Dolenjska d'un côté et du Zasavje de l'autre. Notre ferme attire les visiteurs en excursion qui recherchent de la bonne cuisine et de bonnes boissons. Dans nos champs, nous cultivons du blé et préparons du vrai pain paysan à partir de notre farine faite maison. Nous l'accompagnons de charcuteries, jambon cuit, *štruklji*, boulettes žganci à la farine de sarrasin... Le tout agrémenté d'un verre de vin ou d'un dé à coudre d'eau-de-vie. Nous disposons également d'une aire de pique-niques.

« Après une marche un peu longue, nous nous sommes offert un délicieux déjeuner. Le personnel est très accueillant. Nous avons profité du calme, du silence et de la vue merveilleuse sur les sept églises des environs pendant tout l'après-midi, et nous reviendrons ici avec plaisir. »
Jožica, Ljubljana

Anton Končina
Velika Štanga 17
Sl-1275 Šmartno pri Litiji

T: +386 (0)1 899 10 87
M: +386 (0)41 820 386
petra.koncina@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/na-hribcku
EN, CRO

79

Grofija

60
4/2
altitude (m): 450
taille de la ferme (ha): 21

Notre ferme classée monument historique, avec son vieux tilleul touffu, est située à un quart d'heure de marche du monastère de Stična. Elle est accrochée sur la colline du site archéologique de Cvinger, où ont été découverts les vestiges d'un village préhistorique fortifié vieux de 3000 ans. La source du ruisseau Vir à proximité est le premier endroit où a été découvert le protée anguillard, et les anciens maîtres de notre ferme sont directement liés à l'histoire de sa découverte.

« La bonne réputation de votre ferme s'est propagée dans le monde entier, donc vous pouvez être fiers d'avoir réussi à conserver le patrimoine de vos ancêtres, de l'avoir complété, et de le proposer sous diverses formes aux personnes qui souhaitent découvrir l'authenticité de la campagne slovène. »
Famille Puš, Krka

saison:
NP: 30 € DP: 40 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 40 €

Majda Vrhovec
Vir pri Stični 30
Sl-1295 Ivančna Gorica

T: +386 (0)1 787 81 41
M: +386 (0)31 855 009
info@grofija.com
www.grofija.com
D, EN, CRO

80

Šinkovc

60
altitude (m): 800
taille de la ferme (ha): 41

Venez à Medvedje Brdo si vous avez envie d'un bon déjeuner, de nourriture produite à la ferme, d'un lieu où les enfants pourront s'amuser – loin de la route et avec des animaux – et où vous serez servis dans une maison d'un âge vénérable (construite en 1721). Nous proposons des charcuteries sèches et du pain maison, en hiver des cochonnailles, nous préparons la viande et les légumes de diverses manières, et nous les accompagnons de ravioles *žlikrofi* et de pâtes roulées *štruklji*. Les plats à base de viande de bœuf maturée sont une spécialité de la maison.

« En votre compagnie, autour de discussions agréables, on se détend, et la vue sur les beautés de la nature repose l'esprit et clarifie le regard. La cuisine maison redonne la force et l'énergie nécessaires pour faire face aux obligations quotidiennes dans la ville... Le paradis sur terre ! »
Mateja, Slovenija

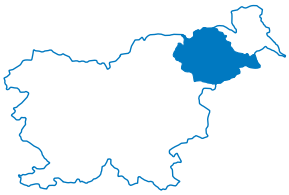
fermé:
Noël, Pâques

Vilma in Jože Brenčič
Medvedje Brdo 10
Sl-1373 Rovte

T: +386 (0)1 750 11 39
M: +386 (0)41 376 062
vilma.brencic@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/sinkovc
I, EN, CRO

Podravska

Rendez-vous avec l'abondance



Envie d'une aventure galante avec des lieux gorgés de soleil, qui invitent à admirer la nature et à vivre des expériences par milliers ? Bienvenue dans le Podravje.

On sait pour quoi bat le cœur des habitants du Podravje : pour la vigne. Dans le Podravje, l'amour est même tracé par la route qui serpente entre les vignes des collines de Svečina.

Préparez-vous : le long des routes des vins, des sentiers de montagne, sur les pistes de ski et dans les châteaux, toute une série de bonnes et belles choses vous attend.

(PRESQUE) TOUT EST DRAVA

La générosité de la Podravska est toujours un peu liée à la Grande rivière, la Drava. Ses affluents ont taillé leurs sillons dans les massifs du Pohorje et du Kozjak, pour que le bois présent en abondance puisse être descendu dans la vallée à travers les défilés. Aujourd'hui, ces montagnes sont sillonnées de sentiers pédestres et cyclables. Les usines hydroélectriques de la Drava produisent de l'électricité pour un quart de la Slovénie, et les abords des lacs de barrages servent de refuge à une foule d'oiseaux. Ptuj, la plus vieille ville de Slovénie d'après les sources écrites, et Maribor, avec la promenade romantique de Lent au bord de la Drava et la plus vieille vigne au monde, qui donne encore des raisins, ne seraient pas les mêmes sans la bonne fée Drava qui a apporté aux plaines fertiles de la région leurs précieux sédiments il y a des milliers d'années.

INONDÉE DE SOLEIL

La Drava n'a pas déversé que des sédiments dans la plaine, elle y a aussi apporté de l'or, charrié depuis le massif autrichien des Hohe Tauern. Si, il y a quelques siècles, la recherche des pépites était une activité lucrative, aujourd'hui, bien qu'il reste probablement encore quelques tonnes de précieux métal, les habitants locaux préfèrent se consacrer à une autre richesse, celle que l'on met en bouteilles. Sur les coteaux inondés de soleil des Slovenske gorice, Haloze et des contreforts du Pohorje, la viticulture est une activité très sérieuse. Vous pourrez rapidement le constater dans les vignes taillées au cordeau et les caves à vin joliment aménagées. On peut notamment citer la cave Vinag, l'une des plus grandes et plus anciennes caves viticoles classiques d'Europe, qui étend ses galeries de 2,5 kilomètres de long sous la ville de Maribor.
Lors de votre rendez-vous avec la Podravska, vous obtenez tout ce que vous devriez vivre lors d'un rendez-vous galant : des découvertes excitantes et un contenu plein de sens. Et même si on parle des champignons, de l'orge mondé et de la viande cuite dans le fameux ragoût *pohorski pisker*.

À FAIRE

1. Sautez entre les vignes. Sillonnez les routes des vins et faites des haltes dans les caves à vins qui proposent des dégustations.

2. Faites un tour dans le Pohorje : à vélo, en ski, à pied ou à cheval. Cueillez des myrtilles, mûres, champignons et châtaignes, puis délassez-vous les muscles dans l'eau fraîche et pure des ruisseaux qui s'écoulent sur les pentes du Pohorje. Certains sont encore peuplés d'écrevisses, qui ne supportent pas la pollution.

3. Découvrez l'art du passé. Les majestueux châteaux (Ptuj, Štatenberg, Slovenska Bistrica...) conservent derrière leurs murs épais les témoignages de l'ingéniosité humaine. Partez arpenter leurs chemins et découvrez l'artisanat ancien.

Le Podravje respire avec le vin – du débourrement de la vigne au printemps, jusqu'aux traditionnelles vendanges et à l'élevage du vin dans les nombreuses caves de cette région viticole, qui est la plus vaste de Slovénie.

81

Vinogradi Horvat

52
altitude (m): 300
taille de la ferme (ha): 10

L'histoire de notre ferme, installée à seulement 2,5 kilomètres du centre de Maribor, a débuté il y a 60 ans, lorsque nous avons commencé à produire des vins de qualité reconnus à l'international. Dans la salle réservée à l'accueil des visiteurs (jusqu'à 60 personnes), nous organisons, sur demande, diverses réunions familiales et professionnelles, avec des spécialités culinaires locales et une visite de la cave avec dégustation œnologique guidée.

« Une extraordinaire expérience œnologique et culinaire. Nous reviendrons à coup sûr ! »
Graeme, Écosse

Andrej Horvat
Počehova 29
Sl-2000 Maribor

T: +386 (0)2 251 78 72
M: +386 (0)41 359 565, +386 (0)41 266 231
F: +386 (0)2 251 78 02
vinogradi.horvat@triera.net
andrej@vino-horvat.eu
www.vino-horvat.eu
EN, D, CRO

82

Dreisiebner

60
4/2, 1/4, 1/5, 1/7
altitude (m): 472
taille de la ferme (ha): 17

La route qui mène à notre ferme serpente au milieu des vignes. Et ce n'est pas n'importe quelle route : c'est celle qui a été la plus photographiée, car elle dessine un cœur. Au belvédère d'où l'on observe ce cœur, une statue de Saint-Georges a été érigée en 1848 en souvenir de l'abolition de la corvée. Parmi les autres curiosités des alentours, on peut citer la table à la frontière autrichienne et l'oiseau de la liberté. Notre ferme s'enorgueillit d'une longue tradition dans la production viticole et vinicole. Vous pourrez donc y déguster divers vins de qualité et de qualité supérieure, accompagnés de spécialités culinaires locales.

« Le paradis sur terre – nous avons du mal à croire qu'à seulement quelques kilomètres de l'agitation urbaine, la ferme soit entourée d'un tel calme et bénéficie d'une vue si magnifique. »
Tina, Celje

saison:
NP: 25-30 €
hors saison:
NP: 25-30 €

Janez Dreisiebner
Špičnik 1
Sl-2201 Zg. Kungota

T: +386 (0)2 656 07 77
M: +386 (0)31 268 114, +386 (0)31 764 558
jdreisiebner@gmail.com
www.dreisiebner.si
D

83

Jarc

50
1/1, 3/2
altitude (m): 440
taille de la ferme (ha): 10

La situation de notre ferme saura vous séduire. En effet, nous sommes perchés au sommet d'une colline ; devant la maison et devant le visiteur se dévoile un amphithéâtre de collines viticoles slovènes et autrichiennes, un paysage vallonné, émaillé de collines couvertes de vignes, qui sont ponctuées d'étroits bosquets de feuillus et de façades de maisons colorées. Comme le disent nos hôtes slovènes et étrangers – une véritable toscane en Styrie. Nous sommes spécialisés dans la viticulture et la viniculture et proposons d'excellents vins et mets avec une saveur reconnaissable.

« Un pays d'une beauté paradisiaque, des gens chaleureux, une tranquillité très agréable ! Depuis combien de décennies le chant du coq ne nous avait plus réveillés ? Merci, nous allons revenir. »
Marjeta et Mitja, Kranj

saison:
NP: 30 € DP: 40 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 40 €

Maksimiljan Jarc
Slatina 10
Sl-2201 Zg. Kungota

M: +386 (0)41 771 954
vinarstvo.jarc@gmail.com
www.vinojarc.com
CRO, EN, D

84

Protner

60
5/2, 1/1
altitude (m): 372
taille de la ferme (ha): 17

La ferme est littéralement encerclée par les vignes, si bien que vous pouvez cueillir du raisin par la fenêtre de votre chambre... Nous sommes connus pour produire du raisin et du vin. Vous ne repartirez donc pas de chez nous en ayant soif. Nos vins légers, frais et fruités se marient à merveille à la viande maturée dans le tonneau (*kiblflajšu*), au saucisson de cerf, pâté, lard haché *zaseka*, gâteau *gibanica* et pain cuit au four à bois. Dans la grande prairie clôturée, vous pouvez observer de près des daims.

« Des gens sympathiques, un environnement charmant, de bons vins et spécialités culinaires. Nous sommes sûrs de revenir l'année prochaine. »
Amit, Inde

saison:
NP: 24 €
hors saison:
NP: 24 €

Bojan Protner
Dragučova 65
Sl-2231 Pernica

T: +386 (0)2 473 03 92
M: +386 (0)41 729 345, +386 (0)31 793 650
info@protner.si
www.protner.si
D, CRO, EN

85

Rajšp

3/4+2
altitude (m): 290
taille de la ferme (ha): 31

Si vous en avez assez du bruit et de l'air vicié de la ville, notre maison au cœur des collines des Slovenske gorice est l'adresse qu'il vous faut. Ce bâtiment abrite trois appartements au mobilier de qualité supérieure, nommés selon leur situation : Lever du soleil, Coucher du soleil et Soleil. Vous pouvez y faire à manger (vous pouvez acheter des produits locaux chez nous) et passer des vacances sans hâte ni stress. Vous pouvez aussi profiter d'un sauna privé, d'un grand jardin avec barbecue et fontaine, où vous pouvez prendre de l'eau fraîche.

« Convivialité, environnement très agréable et tranquille, conditions idéales pour bien se sentir, se reposer, faire la fête et se retrouver, enrichir son esprit. »
Familles Kočevar et Vrhovnik, Kranj

saison:
LA: 16-18 €/pers.
hors saison:
LA: 16-18 €/pers.

Angela Rajšp
Breznikova cesta 23
Sl-2234 Benedikt

T: +386 (0)2 703 10 28
M: +386 (0)31 829 614, +386 (0)31 833 158
apartmajirajsp@gmail.com
www.apartmaji-rajsp.com
EN, CRO, D

86

Firbas

60
2/2, 5/3, 1/4
1/3, 1/4
altitude (m): 330
taille de la ferme (ha): 12

Chez nous, vous dégusterez des assiettes pleines de saveurs de la nature ; nous proposons à nos hôtes le meilleur de notre production. Et parmi nos meilleurs produits, il faut citer les poires williams. Lorsqu'elles sont encore sur les arbres, elles ne rougissent pas à la vue des visiteurs. Une fois cueillie, elles sont transformées de mille et une façons en confitures, quartiers séchés, compotes, etc., et attirent toujours des éloges. Ceux qui ne boivent pas d'alcool apprécieront le délicieux jus épais. Ceux qui aiment trinquer avec un petit verre d'alcool prendront de l'eau-de-vie de poire williams.

« Cette ferme est un exemple éclatant de l'hospitalité sincère des Slovenske Gorice et de la Slovénie dans un environnement où la nature et les gens travaillent main dans la main de façon originale ! »
Janez, Ljubljana

D, EN, CRO

saison:
NP: 30 € DP: 42 €
hors saison:
NP 27 € DP: 39 €

Marjana in Alojz Firbas
Cogetinci 60
SI-2236 Cerkvenjak

M: +386 (0)31 855 814
info@firbas.com
www.firbas.com

87

Pri Kapeli (Veršič Druzovič)

2/2, 1/3, 2/4
altitude (m): 300
taille de la ferme (ha): 7,5

Nichée au milieu des vignes, la ferme se distingue par sa longue tradition viticole et vinicole qui se transmet de génération en génération. Dans notre cave vieillissent des vins blancs et rouges de qualité exceptionnelle. La maîtresse des lieux Mojca est sommelière et organise des dégustations guidées pour les hôtes de la ferme. Nous produisons également des pommes, qui sont constamment intégrées dans notre menu. Nous les transformons en confitures, strudels, tartes, gâteaux roulés potica, compotes, et nous fabriquons également du jus de pomme, du vinaigre et des pommes séchées (*klojce*).

« Cuisine faite maison délicieuse, vin, hôtes sympathiques et accueillants, et environnement tranquille. »
Srečko, Vrhnika

saison:
NP: 25 € DP: 30 € PC: 35 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 30 € PC: 35 €

Marjan Druzovič
Drbetinci 26
Sl-2255 Vitomarci

T: +386 (0)2 757 54 11
M: +386 (0)41 728 941, +386 (0)31 728 941
prikapeli@siol.net
www.prikapeli.si
CRO, D, EN

88

Štern – Pri Kovačniku

60
1/2, 3/4
altitude (m): 700
taille de la ferme (ha): 36

Notre tradition trentenaire dans le tourisme nous donne une base suffisamment solide pour que nous puissions écrire que chez nous, c'est le « paradis du Pohorje ». La ferme vous propose un séjour dans un cadre calme et chaleureux. Nous sommes de vrais créateurs en cuisine ; nous mijotons des plats typiques du Pohorje (nous préparons le meilleur gâteau *gibanica* du Pohorje), tout en explorant les visions modernes de la gastronomie. Les enfants peuvent profiter de la compagnie de différents « jouets vivants » (vaches, poules, moutons...). Nous réveillons les souvenirs de jeux anciens déjà tombés dans l'oubli.

« Une hospitalité comme chez notre grand-mère, un cadre digne d'un conte de fées, une gastronomie de grand restaurant : nous avons passé des vacances inoubliables chez Kovačnik. Nous sommes tombés sous le charme de ce lieu magnifique et de ses gens formidables. »
Famille Lahajner, Kranj

saison:
NP: 33 € DP: 42 €
hors saison:
NP: 33 € DP: 42 €

Barbara in Danilo Štern
Planica 9
Sl-2313 Fram

T: +386 (0)2 601 54 00, **M:** +386 (0)41 878 474
info@kovacnik.com, www.kovacnik.com
FB: Pri kovačniku
D, I, EN, CRO

Pomurska

Originale et séduisante

Telle une fleur dans les cheveux, le Pomurje confère à la Slovénie une partie essentielle de son caractère unique. Cette région rayonne, remplit et apaise, mais elle explose aussi dans une débauche d'originalité.

Les rives de la Mura, qui a donné son nom à la région, étaient autrefois renforcées par les *bùjraši*, des artisans qui travaillaient pour préserver le lit du fleuve et empêcher que les inondations ne fassent trop de dégâts.

Le Pomurje est un monde qui chante une mélodie différente. Comme dans les chansons douces qu'ont écrites les poètes de la région inspirés par le paysage, vous serez, vous aussi, inspiré par les eaux thermales aux effets relaxants et la riche offre culinaire.

SENTIR LA VIE DE LA PLAINE ET DES COLLINES VITICOLES

C'est comme si tout ce qui existait venait de la légèreté de la plaine et de la douceur des collines. La rivière Mura paresse entre les champs cultivés, tellement qu'à certains endroits, elle forme des écosystèmes hors du commun, comme ses bras morts qui abritent des méduses d'eau douce absolument inoffensives. Dans le Prekmurje et la Prlekija, les gens prennent le temps de faire de la poterie et de se réunir pour dépouiller les épis de maïs. Ils élaborent des vins aromatiques, préparent des mets riches et copieux, et pressent les pépins de courge pour produire une huile délicate, qui rehausse nombre de spécialités de sa saveur extraordinaire et de sa couleur vert-noir. C'est peut-être cette même délicatesse qui explique le nom donné à l'ancien bac d'Ižakovci, l'« Île de l'amour » sur la Mura, dont les visiteurs peuvent ressentir tout le romantisme lors d'une traversée charmante au milieu du courant rapide de la rivière. Et c'est peut-être aussi pour cette raison que les cigognes reviennent chaque année dans le Pomurje pour attendre l'éclosion de leurs petits.

DÉCOUVRIR L'EXPLOSION

Outre les *klopotec*, ces crécerelles géantes traditionnelles qui veillent sur les vignes, autre chose vient troubler l'idyllique quiétude de la région : le « volcan » au milieu du Goričko, avec son passionnant parc d'attractions. Comme dans la Prlekija vallonnée, qui s'étend sur la rive droite de la Mura, les ondulations du Goričko pimentent agréablement les chemins pédestres et cyclables. Ces itinéraires conduisent jusqu'en Hongrie, qui enrichit ce royaume pannonien de son influence frontalière. Les langues et les gens se mélangent, tout comme les eaux thermales et minérales des nombreuses stations thermales, héritages de la mer Pannonienne dont les flots recouvraient autrefois les plaines et collines d'aujourd'hui. La chanson de la Pomurska ne s'arrête jamais. Vous ne souhaiterez qu'une chose : engranger dans votre mémoire le plus de vers possible du poème entonné par les rives de la Mura.

À FAIRE

1. Prenez le temps de suivre un cours de poterie dans l'atelier traditionnel d'un artisan, et prenez part à la préparation des délicieux gâteaux *gibanica* du Prekmurje avec les maîtresses de maison des fermes touristiques.

2. Laissez-vous conter les histoires des meuniers lors d'une traversée de la Mura en bac, ou d'une visite au moulin de Babič à Veržej. Ensuite, partez en vadrouille, à pied ou à vélo, sur les chemins plats ou vallonnés du Pomurje, et étirez vos jambes dans les piscines des stations thermales, un verre d'eau minérale naturelle à la main.

3. Dans les collines de Lendava, de Ljutomer-Ormož et de Radgona-Kapela, essayez, pendant une dégustation de vin sur une ferme touristique avec des habitants locaux, de distinguer les différences entre les dialectes du Prekmurje et de Prlekija.

Goričko n'est pas seulement une région vallonnée. La zone abrite la population de loutres la plus dynamique du pays. Ces discrets animaux aquatiques sont classés espèce menacée. Le village de Grad possède l'un des plus grands châteaux de Slovénie.

89

Posestvo Podlipje

60
1/8
altitude (m): 230
taille de la ferme (ha): 30

« Là où la route s'arrête, le domaine Podlipje commence » dit-on ici. Notre domaine porte le nom de son ancien toponyme, car le lieu était autrefois planté de nombreux tilleuls (*lipa* en slovène). Aujourd'hui, notre élevage biologique de 30 hectares regroupe des bovins de race black angus, des daims et mouflons qui paissent dans des enclos, ainsi que des sangliers, des porcs de race mangalica et des chapons engraissés dans des espaces clôturés. Les aliments sont faits maison, l'hébergement est aménagé dans un chalet bio en bois.

« Chez vous, nous avons découvert un petit coin de paradis sur terre. »
Tanja, Brezovica pri Ljubljani

saison:
LA8: 220 €
hors saison:
LA8: 220 €

Alenka Lovrenčec
Tešanovci 140
Sl-9226 Moravske Toplice

M: +386 (0)41 648 425
info@podlipje.si
www.podlipje.si
EN, D, CRO

90

Dervarič

50
1/3, 1/4
altitude (m): 250
taille de la ferme (ha): 2

Le vin, l'huile pressée à froid et la gastronomie du Pomurje sont les atouts maîtres de notre ferme. Nous cultivons 6000 pieds de vigne sur deux hectares. Nous produisons aussi des jus (jus de pomme, sirop de sureau), du vinaigre de cidre, nous possédons notre propre marque d'eaux-de-vie et élaborons toute une gamme de liqueurs, dont l'étonnante liqueur de Clinton. En plus des huiles pressées à froid (noix, pépins de courge, chanvre, lin, tournesol et colza), nous vendons aussi diverses graines et farines.

« Nous avons passé une journée magnifique dans un cadre d'une beauté féérique. La nourriture était délicieuse, le vin aussi. Hospitalité de haut niveau. Nos amis doivent aussi connaître cette adresse, donc nous reviendrons. En ville, nous manquons de calme et de silence, deux choses que vous avez ici en abondance. Merci pour tout. »
Vika, Žalec

saison:
NP: 24 € DP: 30 €
hors saison:
NP: 24 € DP: 30 €

Simona Božič
Kopriva 17
Sl-9240 Ljutomer

M: +386 (0)41 376 765, +386 (0)31 365 985
tkdprenocisca@gmail.com
info@turisticna-kmetija-dervaric.com
www.turisticna-kmetija-dervaric.com
EN, CRO, D

91

Tompa

60
4/2, 2/4
altitude (m): 290
taille de la ferme (ha): 3,5

Notre ferme doit sa renommée à son ambiance, à sa gastronomie, à ses membres et aux événements qui s'y déroulent. Le bâtiment n'est construit qu'avec des matériaux naturels. La terrasse offre un panorama magnifique sur Jeruzalem, la vallée de Cerovec, Desnjak... La nourriture est fraîche tous les jours, et nous proposons, comme spécialité régionale, les ravioles *krapi* de sarrasin. Nous nous efforçons de nous adapter à chaque hôte et de veiller à l'ambiance chaleureuse pour la Saint-Martin, la Saint-Sylvestre, les fêtes de Pâques et du premier mai, mais aussi pendant les vacances.

« Quand nous sommes venus chez vous pour le déjeuner, nous avons été surpris par votre inventivité et votre cuisine de saison: soupe à l'ail des ours, rôti de veau façon maison, pâtes mlinci faites maison, et pour le dessert, une raviole de sarrasin encore chaude ! Félicitations, c'était extraordinaire ! Nous reviendrons. »
Aleksandra et Robert, Autriche

saison:
NP: 25 €, DP: 33 €, PC: 42 €
hors saison:
NP: 25 €, DP: 33 €, PC: 42 €

Nadica Tompa
Stara cesta 12f
Sl-9240 Ljutomer

T: +386 (0)2 580 90 57, **M:** +386 (0)41 516 637
F: +386 (0)2 580 90 58
info@turizemtompa.si
www.turizemtompa.si
EN, CRO, D

92

Galunder

1/2, 1/3, 1/4
altitude (m): 150
taille de la ferme (ha): 34

À la limite de la région de la Prlekija, où la plaine de la Prlekija et les rives de la Mura se rencontrent, nos hôtes peuvent profiter d'appartements modernes et judicieusement intégrés dans leur environnement naturel. Autour des appartements, on trouve un grand espace pour faire des barbecues, une gloriette de bois pour la sieste de l'après-midi, et les enfants peuvent s'éclater sur le gazon avec les jeux. Chez nous, les hôtes peuvent acheter des légumes frais, de l'huile de pépins de courges, du vin produit sur la ferme, et ils peuvent nous aider dans les travaux agricoles ou nourrir les chevaux et les porcs.

« Nous quittons la Prlekija charmés par votre gentillesse, votre serviabilité, mais aussi par le cadre et l'ambiance agréable de la ferme. À bientôt ! »
famille Čepon, Slovénie

saison:
LA: 15-20 €/pers.
hors saison:
LA: 15-20 €/pers.

Matija Galunder
Frana Kovačiča 5
Sl-9241 Veržej

T: +386 (0)2 587 14 82
M: +386 (0)31 607 201, +386 (0)41 228 300
F: +386 (0)2 587 14 83
info@apartmaji-galunder.si
www.apartmaji-galunder.si
D, EN, CRO

93

Vrbnjak

3/4, 1/6
altitude (m): 200
taille de la ferme (ha): 15

Chez nous, pas d'embouteillages ni de cheminées d'usines à proximité. Dans la nature intacte qui nous entoure, nous disposons de conditions idéales pour la production biologique d'aliments que nous servons à la table de nos hôtes. Nous vendons les légumes en surplus en frais ou en conserve dans des boutiques bio. La ferme attire les amateurs de chevaux, car nous possédons des poneys pour les plus petits visiteurs, et des chevaux qui peuvent partir en randonnée. Vous pouvez aussi vous promener en calèche.

Anton Vrbnjak
Kuršinci 19
Sl-9243 Mala Nedelja

T: +386 (0)2 584 82 86
M: +386 (0)31 705 646
F: +386 (0)2 584 82 86
tk.vrbnjak@gmail.com
www.turisticna-kmetija-vrbnjak.si
CRO, D, EN

« Chez vous, les citadins comme nous sont en contact direct avec la nature et les gens – c'est totalement différent de chez nous. L'appartement est génial, le matelas d'eau formidable ! Les petits-déjeuners sont pantagruéliques et délicieux, tellement que nous n'avons même pas eu à nous faire à manger le reste de la journée. Et bien sûr, les gens de la ferme sont très sympathiques. »
Elvira et Marino, Izola

saison:
LA2: 40 € LA4: 60 € LA6: 80 €
hors saison:
LA2: 40 € LA4: 60 € LA6: 80 €

95

Borko

50
2/2, 2/3
1/4
altitude (m): 243
taille de la ferme (ha): 12,5

Sur notre ferme touristique vinicole, beaucoup d'activités tournent autour du vin. Nous produisons du vin de cépages riesling, gewürztraminer, pinot blanc et gris, chardonnay, sauvignon et welschriesling, et nous organisons des dégustations de vins dans notre cave vieille de quatre siècles. Les vins sont accompagnés de plats préparés selon les recettes de nos grands-mères, et notamment de la fameuse galette *kvasenica* aux noix.

Danijela Borko
Črešnjevci 9
SI-9250 Gornja Radgona

T: +386 (0)2 561 13 79
M: +386 (0)41 730 093
vino.borko@hotmail.com
www.turisticnekmetije.si/borko
CRO, EN, D

« Merveilleux ! Une grande ferme avec une propriétaire gentille et cordiale ! Le petit-déjeuner est super, avec des spécialités locales faites maison. Nous revenons l'année prochaine. »
Christian, Allemagne

saison:
NP: 26-32 € DP: 32-38 €
PC: 42 € LA: 15 €/lit
hors saison:
NP: 26-32 € DP: 32-38 €
PC: 42 € LA: 15 €/lit

94

Pivičan Kosi

60
altitude (m): 330
taille de la ferme (ha): 8

Notre ferme vinicole est connue pour ses vues magnifiques sur le Pomurje ainsi que pour ses excellents vins blancs et rouges, et ses vins mousseux. Pendant les dégustations dans la cave, nous servons aux hôtes de la galette *kvasenica*, des ravioles *krapi* de sarrasin, du gâteau gibanica de Preklija, ainsi que des charcuteries. Chez nous, les assiettes sont pleines de légumes et de fruits ; en automne, nous proposons du raisin de table. Nous disposons d'une aire pour les pique-niques. La forêt voisine est un paradis pour les cueilleurs de champignons et les connaisseurs d'espèces d'oiseaux rares.

Marjan Kosi
Drakovci 107
Sl-9243 Mala Nedelja

T: +386 (0)2 587 17 50
M: +386 (0)41 684 869, +386 (0)70 171 725
marjan.kosi54@gmail.com
EN, CRO, D

« Sur votre ferme, tout est toujours magnifique. Vous avez des vignes admirablement entretenues, entourées d'une nature intacte. Vous prenez toujours bien soin de nous, si bien que nous revenons toujours vous voir, boire du vin délicieux et manger vos spécialités maison traditionnelles. »
Jože, Ljubljana

96

Ferencovi

60
3/2, 1/3, 2/3+1
altitude (m): 232
taille de la ferme (ha): 9

Dans notre ferme située près du lac artificiel de Ledava, vous pourrez aussi « plonger » dans le passé : nous conservons en effet une collection d'outils et machines agricoles, certains étant classés monuments historiques et inscrits au patrimoine culturel technique. Nous vous montrerons comment confectionner une fleur en papier crépon. Sur demande, nous faisons une démonstration de vannerie ou indiquons aux hôtes le potier le plus proche où ils peuvent s'essayer à la confection d'objets en argile.

Marjeta Ivanič Kous
Krašči 23a
Sl-9261 Cankova

T: +386 (0)2 540 11 17
M: +386 (0)31 302 531, +386 (0)41 330 982
ferencovi.jezero@siol.net
www.ferencovi.si
D, CRO

« Le service convivial, la cuisine savoureuse et le cadre magnifique nous ont convaincus de revenir. »
Alenka et Matjaž, Gorenjska

saison:
NP: 23 € DP: 29 €
hors saison:
NP: 23 € DP: 29 €

Savinjska
Vert royaume

La région Savinjska est à l'image de la rivière dont elle porte le nom : indomptée en maints endroits, coquettement aménagée ailleurs, à la fois joueuse et paisible.

La vallée Logarska dolina comble le corps et l'âme des fondeurs, skieurs de randonnée, randonneurs, cyclistes et grimpeurs. L'image de cet écrin de montagnes, avec le tilleul de Logar au premier plan, est tellement inoubliable que les étrangers disent de cette vallée que c'est la plus belle des Alpes.

Le territoire qui s'étend sur les rives de la Savinja et au-delà regorge de joyaux que la nature a offerts à l'homme pour qu'il les polisse et les utilise. Ici, la nature sait satisfaire même les hédonistes les plus exigeants.

ÉCHOS DES MONTAGNES

Les confins occidentaux de la Savinjska annoncent déjà l'abondance offerte par la région. Les vallées de montagne Matkov kot, Robanov kot et Logarska dolina, avec leurs randonneurs et leurs cyclistes, déploient des paysages raffinés d'une beauté inoubliable. On peut avoir l'impression que le monde se termine au bout du cul-de-sac arrosé par la cascade Rinka, mais les chemins continuent. Entre les prairies et les fermes locales où l'on concocte de délicieuses ravioles aux poires, et dans les immenses montagnes où tempêtaient jadis les géants. Entre les rochers que ces géants ont jetés de joie dans les vallées, les eaux translucides de la Savinja se fraient aujourd'hui un passage et font le bonheur des kayakistes et rafteurs.

ÉCHOS DES PLAINES ET DES COLLINES

Au fil de la Savinja, les vallées encaissées s'élargissent et s'ouvrent sur la vaste vallée de la Savinja, que l'on surnomme souvent la vallée verte. Mais on pourrait aussi l'appeler la vallée de l'or. En effet, le précieux houblon de Styrie cultivé ici entre dans la composition de la bière brassée localement, dorée et pétillante de vie.

Au temps de la Rome antique, le paysage devait certainement offrir un visage différent, car la bière n'était pas très prisée des Romains. Ces derniers n'en ont pas moins laissé de nombreux vestiges, et notamment l'étonnante nécropole de Šempeter et même la « ville sous la ville » à Celje. À partir de Celje, la Savinja entame son chemin jusqu'à la Sava. Derrière elle ondulent les collines ensoleillées des vignobles de Škalce à Slovenske Konjice et de Šmare-Virštanj. Les environs se démarquent par leur nature originelle parsemée de sources thermales et minérales et de sept stations thermales. Ceux qui aiment écrire la vie avec un grand « V » trouveront toutes les raisons de continuer à le faire dans la région Savinjska.

À FAIRE

1. En été, rafraîchissez-vous dans les lacs (Velenje, Šmartinsko, Braslovče...), dans les forêts de Zreško Pohorje. En hiver, réchauffez-vous dans les grottes (Snežna, Pekel) et les piscines thermales.

2. Désaltérez-vous à l'eau pure des sources qui émaillent le cours supérieur de la Savinja. À Rogaška Slatina, retrouvez la santé en buvant l'eau minérale naturelle qui possède la plus forte teneur en magnésium du monde.

3. À pied, à vélo, en ski ou en rollers, découvrez la richesse des parcs naturels Logarska dolina, Robanov kot, Boč-Donačka gora, Golte, Ponikovski kras, Ribnik Vrbje, ainsi que le Parc naturel du Kozjansko, où l'on produit encore de succulentes pommes dans des vergers hautes tiges qui débordent de vie. .

Les champs de houblon donnent un cachet particulier à la vallée de la Savinja. Le houblon et la bière sont chez eux dans cette région, comme on peut le découvrir à l'Écomusée du houblon et de la bière à Žalec, et le ressentir à la fontaine de bière de Žalec.

97

Soržev mlin

1/2+1, 1/3+2, 1/4+1, 1/11
altitude (m): 290
taille de la ferme (ha): 5

La ferme se trouve au bord de la rivière Hudinja et d'un ruisseau qui entraîne toujours la roue d'un moulin et d'une scie « vénitienne ». Les hôtes peuvent observer leur fonctionnement, le maître des lieux leur présente aussi la ferme – composée de sept bâtiments, dont quatre sont classés monuments culturels, il leur montre le chemin de la graine au pain, ainsi que les produits et cultures de l'exploitation, qui sont issus d'une agriculture durable. Au moulin, toute une palette de produits de meunerie est proposée à la vente.

« Celui qui respecte le passé tient l'avenir dans ses mains »
ministre estonien de l'Agriculture

saison:
LA2+1: 37 € LA3+2: 60 €
LA4+1: 77 € LA11: 20 €/lit
hors saison:
LA2+1: 37 € LA3+2: 60 €
LA4+1: 77 € LA11: 20 €/lit

Oton Samec
Polže 1
Sl-3203 Nova Cerkev

T: +386 (0)3 781 25 42
M: +386 (0)41 571 473
sorzev.mlin@gmail.com
www.sorzev-mlin.si
EN, CRO, D

98

Urška

20
2/suita, 5/2
altitude (m): 500
taille de la ferme (ha): 14

Sur la ferme, tout tourne autour des trois lettres « ÉCO ». Le respect des normes écologiques est le principe directeur de l'exploitation. La table y est donc garnie de produits biologiques, les détergents utilisés sont écologiques, nous protégeons l'environnement et nous efforçons de réduire le plus possible la pollution de l'air et notre consommation d'énergie... Et le plus important : nous avons été la première ferme de Slovénie à obtenir l'écolabel européen (label officiel de l'UE pour les hébergements touristiques respectueux de l'environnement), auquel est venu s'ajouter le titre d'« hébergement vert ».

« De tout mon voyage en Europe, c'est chez vous que j'ai mangé le mieux ».
Fang, Chine

saison:
NP: 37 € DP: 43 €
hors saison:
NP: 37 € DP: 43 €

Urška Topolšek Planinšek
Križevec 11a
Sl-3206 Stranice

T: +386 (0)3 759 04 10
M: +386 (0)31 249 812, +386 (0)51 211 066
info@kmetija-urska.si
www.kmetija-urska.si
D, EN, CRO, I

99

Arbajter – Kotnik

50
1/2, 2/3, 1/4
1/4+1
altitude (m): 970
taille de la ferme (ha): 68

Notre maison est nichée au centre d'un élevage d'ovins, de cerfs et de daims qui pâturent librement et viennent vous saluer lorsque vous arrivez de Rogla ou de la station thermale de Zreče. Vous pouvez vous promener au milieu d'eux, les nourrir et observer comment ils sont élevés. Nous sommes connus pour notre gastronomie authentique, typique du Pohorje. Parmi nos spécialités, nous aimons particulièrement citer les mets à base de viande d'agneau et de cerf (saucissons, jambon cru, goulache accompagné de boulettes de farine *žganci* au saindoux, steaks aux cèpes). Nous disposons d'une salle à manger pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes.

« Nous nous sommes retrouvés dans la maison à Skomarje pour écouter les chansons de Saint Georges. C'était tellement beau, qu'il n'existe pas de mot pour le décrire. Après, nous sommes allés à la ferme Arbajter, où nous nous sommes promenés au milieu des cerfs. Les gens de la ferme se sont tellement bien occupés de nous que nous étions vraiment aux anges. Nous voulons revenir dans ce lieu merveilleux. »
Ana, Idrija

saison:
NP: 30 € DP: 38 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 38 €

Andrej Arbajter
Skomarje 46
Sl-3214 Zreče

T: +386 (0)3 576 23 90
M: +386 (0)41 815 697, +386 (0)41 753 846
F: +386 (0)3 576 23 90
tk.arbajter@siol.net
www.arbajter.com
D, EN, CRO, I, HU, RO

100

Ramšak

45
1/2, 3/3, 1/4
altitude (m): 945
taille de la ferme (ha): 62

Les forêts du Pohorje sont extraordinaires. Sombres, exubérantes et pleines de senteurs. Elles regorgent de gibier et de fruits. L'air que vous y respirez est synonyme d'un mot, la santé. Notre ferme est située à la lisière de ces bois, dans un écrin de nature intacte. Chez nous, les assiettes débordent de spécialités variées : nous mitonnons des pâtes roulées *štruklji* au fromage et aux pommes de terre, du gâteau roulé *potica*, nous proposons des saucissons maison et cuisons du pain de seigle ou aux fruits, et nous préparons du lait aigre et un délicieux jus de pomme.

« Nous revenons toujours avec grand plaisir dans ce havre de paix et de bonne cuisine. Nous sommes conquis par l'hospitalité sincère qui règne à la ferme. »
Tamara, Italie

saison:
NP: 28 € DP: 36 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 36 €

ouvert aux hôtes:
20.12. – 15.3., 1.7. – 30.9.

Tomaž Mernik
Padeški Vrh 2
Sl-3214 Zreče

T: +386 (0)3 752 08 23
M: +386 (0)41 891 629
tkramsak@siol.net
www.kmetija-ramsak.si
EN, CRO, D

101

Kočnik

25
1/2, 2/3, 2/4
1/4
altitude (m): 1000
taille de la ferme (ha): 27

Resnik est un petit village idyllique dans le massif du Pohorje, au bord de la route de Rogla. Dans un cadre calme et bien entretenu, notre ferme accueille ses hôtes avec un petit verre de liqueur de myrtille et des croissants. Tous les autres aliments sont faits maison, du pain cuit au feu de bois, aux charcuteries, des produits laitiers aux pâtes roulées *štruklji* au fromage. Dans la pièce commune, on trouve un jeu de fléchettes et un babyfoot, une télévision, un four à pain à côté duquel il est agréable de se réchauffer en hiver.

« On ne dit pas pour rien que la bonne renommée atteint les lieux les plus éloignés ! Je suis venue ici sur les conseils de connaissances et je vois que ce qu'on m'avait dit est véridique. Hébergement confortable, chaleureux, sympathique… Sans parler de la cuisine – délicieuse, maison. Toutes mes félicitations à la famille KOVŠE. J'espère revenir à la ferme ! »
Karmen, Ljubljana

saison:
NP: 28 € DP: 35 € LA: 50 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 35 € LA: 50 €

Janez Kovše
Resnik 33
Sl-3214 Zreče

T: +386 (0)3 576 11 28
M: +386 (0)40 622 090
tk.kovsekocnik@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/kocnik
EN, CRO, D, I

103

Pomona

6/2
2/4
altitude (m): 320
taille de la ferme (ha): 3,5

L'activité touristique de notre exploitation fruitière est fondée sur l'histoire de Pomona, la divinité romaine des fruits et des vergers. Notre bâtiment d'hébergement est doté de 3 saunas, un bain à remous, un ruisseau destiné aux cures Kneipp pour les jambes, une salle de remise en forme et une pièce pour les massages. Nous possédons en plus un étang naturel pour les baignades, avec sauna extérieur, un parc « adrénaline » pour les enfants, des équipements de musculation en plein air, et une vinothèque dans la maison-musée. Nous prêtons des vélos ordinaires et électriques. Nous proposons également des boissons et aliments frais, variés et produits sur place.

« Une combinaison indispensable de nature intacte, de plaisir, de gens sympathiques et de cuisine maison succulente. Tout simplement magnifique ! Un endroit que l'on n'oublie pas et qui incite à revenir. »
Jasna, Koper

saison:
NP: 37 € LA2: 85 € LA4: 115 €
hors saison:
NP: 34,50 € LA2: 80 € LA4: 110 €

Janko Zupanec
Zg. Sečovo 3
Sl-3250 Rogaška Slatina

M: +386 (0)31 399 474
info@pomona.si
www.pomona.si
D, I, RUS, EN, CRO

102

Marjanca

50
2/1, 4/2, 2/3, 1/studio
1/2
altitude (m): 350
taille de la ferme (ha): 11

Comment nous décrire ? Une ferme avec une offre pléthorique à proximité de la station mondialement connue de Rogaška Slatina. Une ferme qui accueille les familles avec plaisir. Une ferme touristique innovante. Chez nous, nos hôtes découvrent toujours de nouvelles choses. Les enfants ramassent les œufs, aident à cuire le pain, jouent sur des instruments de musique à percussion. Les parents passent du bon temps dans le centre de bien-être ou s'assoient à une table garnie de spécialités qui perpétuent les traditions de la cuisine typique du Kozjansko.

« Nous tenons à saluer votre sens du design : espace bien-être très joliment aménagé, chambres magnifiques, propreté. Un cadre qui donne de l'inspiration. Un compliment spécial pour l'extraordinaire petit-déjeuner maison. »
Mateja et Drago, Podlehnik

saison:
NP: 29 € DP: 37 LA: 55 €
hors saison:
NP: 29 € DP: 37 LA: 55 €

David Černogoj
Sp. Kostrivnica 5
Sl-3250 Rogaška Slatina

T: +386 (0)3 581 42 64
M: +386 (0)40 625 705
info@tk-marjanca.net
www.tk-marjanca.net
EN, CRO

104

Pirc

2/2+2, 1/4+4
altitude (m): 330
taille de la ferme (ha): 12

Le chalet de bois abrite trois appartements confortables et agréablement aménagés, deux petits et un grand. Le bâtiment accueille également un sauna finlandais et infrarouge. La vue porte sur les collines environnantes et le cours de la rivière Savinja. La ferme élève toute une palette d'animaux domestiques. Les enfants peuvent s'amuser sur des jeux. À proximité, on trouve une multitude de sentiers de randonnée et d'itinéraires cyclables, ainsi que les établissements thermaux de Thermana Laško et Rimske Terme.

« Un petit chalet de bois féérique nous attendait. Tous les jours, j'aimerais me réveiller dans un logement comme celui-là. Quand j'ai regardé, le matin, la brume se lever sur le soleil et les églises sur les collines à proximité, je me suis dit : qu'elle est belle, notre Slovénie ! »
Tanja, Ljubljana

saison:
LA: 24-30 €/pers. LA2: 60 €
LA4: 95 €
hors saison:
LA: 24-25 €/pers. LA2: 50 €
LA4: 95 €

Katarina Pražnikar
Lahomšek 1
SI-3270 Laško

T: +386 (0)3 573 14 55, **M:** +386 (0)31 704 930
info@kmetijapirc.si
www.kmetijapirc.si
CRO, EN, D, IT

105

Nemec

60
6/2
altitude (m): 420
taille de la ferme (ha): 8

Notre ferme est au cœur du pays de Perkmandeljc, le lutin qui aimait taquiner les mineurs. Nous, nous ne vous taquinerons pas, au contraire, nous vous ferons découvrir les secrets de notre cuisine, essayer les tâches quotidiennes dans l'étable, ou nous vous indiquerons les randonnées à Kal, Mrzlica, Kopitnik, Kum, Šmohor. Vous pouvez aussi visiter les stations thermales toutes proches de Laško ou Rimske Toplice. Si vous appréciez voir du monde, venez chez nous au moment du traditionnel festival de la bière et des fleurs, Pivo in cvetje.

Jerica in Stanko Nemec
Sedraž 19e
SI-3270 Laško

T: +386 (0)3 573 65 49
M: +386 (0)41 218 743, +386 (0)31 383 162
turizem.nemec@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/nemec
CRO, EN

« Une fois de plus, nous avons passé des journées magnifiques chez la famille Nemec. Cette famille est un véritable exemple pour moi ! Félicitations ! L'hospitalité et la cuisine sont tout simplement remarquables. Merci beaucoup ! Et à la prochaine fois ! »
Lidija et Eberhard, Allemagne

saison:
NP: 28 € DP: 30 € PC: 35 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 30 PC: € 35 €

106

Weiss

4/2
altitude (m): 500
taille de la ferme (ha): 23

Le calme, le silence et la nature omniprésente autour de la ferme attirent chez nous les hôtes qui souhaitent se reposer, tandis que les nombreux sentiers de randonnée et itinéraires cyclables font le bonheur des amateurs de vacances actives. Nous faisons tout pour que vous vous sentiez chez vous dans notre ferme. Le petit-déjeuner, que nous servons aussi sur la terrasse par beau temps, ne comporte que des produits de la maison. Une aire de camping se trouve dans le pré à côté du vieux séchoir à *foin* toplar. Un sauna finlandais et infrarouge vous attend aussi.

Maja Weiss
Miklavž pri Taboru 37
Sl-3304 Tabor

T: +386 (0)3 572 71 11
M: +386 (0)31 619 484, +386 (0)41 706 433
info@turisticna-kmetija-weiss.si
www.turisticna-kmetija-weiss.si
EN, CRO

« Dans le centre du pays, nous avons profité des beautés du paysages tout en étant entourés de toutes les attractions de la Slovénie que nous souhaitions visiter. Parmi les trois destinations européennes où nous avons séjourné, c'est celle de Maja et Roman qui nous a plu le plus. »
Sandra, États-Unis

saison:
NP: 25 €
hors saison:
NP: 25 €

107

Pri Mlinarju

60
altitude (m): 400
taille de la ferme (ha): 26

Dans notre maison paysanne rénovée de 250 ans, nous accueillons les visiteurs en excursion qui aiment bien manger. La culture du houblon est une autre activité de notre exploitation. Pendant la récolte de l'« or vert », les hôtes peuvent nous aider et observer l'ensemble du processus. Nous produisons aussi de l'ail, et possédons des vignes de cépages kerner, welschriesling, pinot, chardonnay, sylvaner, blaufränkisch et pinot noir dans les collines des environs.

Ksenija, Miran Rotovnik
Gotovlje 45
Sl-3310 Žalec

T: +386 (0)3 710 42 43
pri.mlinarju@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/pri-mlinarju
D, EN, CRO

« Le bonheur est chez celui qui fait le travail qu'il aime et dont la réussite se voit. »
Štefka, Ljubljana

108

Apat

60
2/2
2/2
altitude (m): 500
taille de la ferme (ha): 33

Nous ne sommes pas une famille slovène typique. Alors que nous étions encore jeunes, nous avons échangé la vie dans la capitale pour les prairies, les forêts et 40 vaches. Tous les jours, nous travaillons main dans la main pour que nos hôtes se sentent chez nous comme chez eux. Nous leur servons le meilleur bouillon de bœuf qui soit, du pain cuit au four à bois, du lard haché *zaseka*, et la spécialité de la maison : les « croissants de Nada » fourrés à la confiture maison.

Laura Apat
Gaberke 214
SI-3325 Šoštanj

T: +386 (0)3 891 33 39
M: +386 (0)41 776 228
turizemapat@gmail.com
http://turizemapat.wordpress.com
CRO, EN, D

« Je suis ingénieur dans les services et dans le cadre de mon travail, je voyage beaucoup et séjourne dans les hôtels les plus variés. Mon séjour à la ferme touristique Apat a été pour moi une expérience totalement inédite. Les propriétaires sont très aimables et sympathiques. Le petit-déjeuner et le dîner étaient incroyables et fantastiques. La maman est la 'Jamie Oliver' slovène. »
Peter, Pays-Bas

saison: LA: 60 €
hors saison: LA: 60 €

109

Korošec

3/4+2, 2/2+2
altitude (m): 320
taille de la ferme (ha): 14

Pour accueillir nos hôtes, nous avons aménagé des hébergements dans des chalets de bois au mobilier moderne, construits en rondins et grumes de bois de la Savinjska. En plus des appartements, ces chalets abritent aussi un espace bien-être privé avec sauna, jacuzzi, massages. Dans le lac de la ferme, les hôtes peuvent se baigner, pêcher ou se promener en barque. En hiver, ils peuvent y faire du patin à glace. Vous découvrirez le petit potager d'Urška avec les légumes et le coin des plantes aromatiques.

« Nous avons adoré notre séjour : boisson de bienvenue, personnel super, tout au top. Le summum : le sauna avec le jacuzzi. Inoubliable ! Nous reviendrons à coup sûr et feront connaître cet endroit autour de nous. »
Dare et Simona, Ljubljana

saison:
LA2: 45-55 € LA3: 60-70 €
LA4: 75-85 € LA5: 90-100 €
LA6: 105-115 €
hors saison:
LA2: 45-55 € LA3: 60-70 € LA4: 75-85 € LA5: 90-100 €
LA6: 105-115 €

Urška Reberčnik
Ljubija 5
Sl-3330 Mozirje

T: +386 (0)3 583 11 22
M: +386 (0)31 619 634
F: +386 (0)3 839 01 23
korosec.rebercnik@siol.net
www.turizemkorosec.com
D, EN, CRO

111

Žagar

4/2, 1/3
altitude (m): 515
taille de la ferme (ha): 40

Notre slogan : « Simple, fait maison, au cœur d'une nature enchanteresse ». La nature est bien représentée chez nous, avec notre verger hautes tiges planté de variétés locales de fruits. En automne, nos hôtes peuvent nous rejoindre pour cueillir et presser les fruits, et confectionner le jus de pomme. Ceux qui ne sont pas intéressés par le jus peuvent aller voir le jardin de plantes aromatiques et déguster une tisane du jardin. Même les herbes aromatiques pour les pâtes à tartiner viennent du potager de la maison, et les tartines sont faites avec du pain cuit au four à bois.

« Des gens très sympathiques, avec une maison et un jardin merveilleux. Nous avons vu des petits poussins, mangé des fraises du jardin, savouré une délicieuse tisane, et bu du jus de pomme fait maison. L'ambiance dans la maison est excellente, calme et idéale pour dormir. Tout était OK. »
Silvia, Hongrie

saison:
NP: 23 €
hors saison:
NP: 23 €

Marjanca Čekon
Dobrovlje pri Mozirju 17
Sl-3331 Nazarje

M: +386 (0)31 214 181
marjana.cekon@gmail.com
www.prenocisca-zagar.si
D, EN

110

Lesjak

40
4/2
altitude (m): 700
taille de la ferme (ha): 30

Chez nous, nous ne nous consacrons pas qu'au tourisme. Nous sommes aussi paysans. Nos hôtes peuvent donc voir le processus de fabrication des aliments que nous apportons à leur table, et ils découvrent aussi les animaux de la ferme. Notre propre captage d'eau est une curiosité intéressante ; l'eau de source a un goût différent de l'eau qui coule du robinet en ville. La nourriture aussi est différente, faite maison. De la ferme, la vue porte loin aux alentours, et aucune route ne passe à proximité de chez nous, ce qui est un atout indéniable pour les familles avec enfants.

« Nous avons passé chez vous un magnifique après-midi. Tout était formidable. Il m'est déjà arrivé de bien manger dans de nombreux endroits, mais j'ai rarement rencontré un personnel si avenant que chez vous. Félicitations à tous. »
Franci, Dobje

saison:
NP: 26 € DP: 34 €
hors saison:
NP: 26 € DP: 34 €

Ema Lesjak
Šmihel nad Mozirjem 5
Sl-3330 Mozirje

T: +386 (0)3 583 23 92
M: +386 (0)31 443 282
kmetija.lesjak@gmail.com
www.lesjakturizem.com
EN, D, CRO

112

Bukovje

50
1/1, 4/3
altitude (m): 435
taille de la ferme (ha): 30

Nous sommes fiers de notre maison paysanne rénovée, qui date de 1891. Son intérieur dégage une atmosphère intime, agrémentée de notre sympathie et de notre énergie, que nous transmettons aussi aux hôtes. Nous gâtons nos hôtes en leur consacrons notre temps et en leur servant une cuisine véritablement maison, qui fait la part belle aux spécialités culinaires de la Haute vallée de la Savinja. Notre ferme est une base de départ idéale pour les passionnés de pêche et de pêche à la mouche, car la rivière Savinja traverse notre domaine. Les environs de la maison sont aussi parfaits pour les promenades.

« Nous sommes fiers d'avoir pu héberger nos hôtes chez vous. Vous êtes les meilleurs, tout simplement ! Merci à vous ».
Polona et sa famille, Slovénie

saison:
NP: 30 € DP: 35 € PC: 40 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 33 € PC: 38 €

Alenka Korpnik
Primož pri Ljubnem 79
SI-3333 Ljubno

T: +386 (0)3 838 14 16
M: +386 (0)31 630 476
kmetija.bukovje@siol.net
www.turisticnekmetije.si/bukovje
D, EN, CRO, I

113

Kladje

30
2/2, 1/4
1/4+2
altitude (m): 1040
taille de la ferme (ha): 12

Notre ferme se trouve dans un site isolé, entouré de forêts, de prés et champs cultivés, à 1040 mètres d'altitude. Dès votre arrivée à la ferme, l'agitation urbaine quitte votre esprit et est remplacée par le silence, uniquement troublé par le champ des coqs, le gazouillis des oiseaux et les salutations de nos animaux. Sur la table, nous proposons du pain maison, de l'estomac de Savinja, des pâtes roulées *štruklji*, des ravioles *žlinkrofi*, des boissons faites maison et des légumes de nos champs.

« Calme et silence, cuisine maison, animaux et chambres avec balcons : tout cela nous a convaincu, sans oublier les maîtres des lieux sympathiques. »
Tanja, Ljubljana

saison:
NP: 27 € DP: 35 € LA4: 40-84 €
hors saison:
NP: 27 € DP: 35 € LA4: 40-84 €

Andreja Podlesnik
Ter 53
SI-3333 Ljubno ob Savinji

T: +386 (0)3 584 10 31
M: +386 (0)51 825 988, +386 (0)31 302 173
tkkladje@gmail.com
www.tk-kladje.si
FB: Turistična kmetija Kladje
CRO, D, EN

114

Visočnik

35
2/2, 1/2+1, 1/5
1/2+1
altitude (m): 1121
taille de la ferme (ha): 99

Perchée à 1121 mètres d'altitude, notre ferme isolée offre une vue extraordinaire à 360° sur les Alpes de Kamnik-Savinja. Dans notre ferme biologique, les hôtes sont en contact direct avec les animaux d'élevage. Nous régalons nos hôtes avec une cuisine authentique faite maison. Nous nous distinguons par notre riche histoire et notre longue tradition. Notre grange de 1880 abrite une collection d'anciens outils et accessoires agricoles. À proximité de la ferme, on trouve une infinité de sentiers et chemins qui conduisent tous à une nature paisible et tranquille. En hiver, vous pouvez skier dans la station de Golte à 5 kilomètres.

« Grande ferme familiale dans un site magnifique avec une vue extraordinaire. Plats maison délicieux. Les enfants ont pu traire une chèvre et une vache, ils ont monté à cheval dans le ranch à proximité. Les sentiers de randonnée des alentours sont adaptés à toutes les générations. Un excellent choix pour les vacances d'été. »
Ivo, Croatie

saison:
NP: 29 € DP: 37 € LA3-4: 55 €
hors saison:
NP: 29 € DP: 37 € LA3-4: 55 €

Viktorija Visočnik
Ter 54
Sl-3333 Ljubno ob Savinji

T: +386 (0)3 584 17 05, **M:** +386 (0)51 325 084
FB: Turistična kmetija Visočnik
info@kmetija-visocnik.com
www.kmetija-visocnik.com
D, CRO, EN

115

Prodnik

2/2, 8/2+2
altitude (m): 350
taille de la ferme (ha): 25

Nous sommes fiers des activités sportives que nous proposons aux visiteurs de notre ferme, pour leur plus grand bonheur. Nous organisons des descentes en rafting sur la Savinja, nous louons des kayaks et des canoës. Chez nous, vous pouvez emprunter des vélos en été et des skis en hiver – la station de ski et de loisirs de Golte est toute proche. Nous proposons également un sauna et une salle de remise en forme. Nous nous faisons un plaisir de vous emmener dans la nature. Notre ferme est un excellent point de départ pour partir à l'assaut des sommets des Alpes de Kamnik-Savinja et pour arpenter la vallée Logarska dolina.

« Nous avons passé un super moment, les petits-déjeuners étaient délicieux, avec uniquement des produits de la ferme. Nous n'avions pas mangé de pain aussi bon depuis bien longtemps. Ferme très bien aménagée, hôtes avenants et vue splendide sur les vaches au pâturage. Et en plus, les environs sont parfaits pour diverses activités. »
Jure, Grosuplje

saison: NP: 32 €
hors saison: NP: 32 €

Frančiška Jurjevec
Juvanje 1
SI-3333 Ljubno ob Savinji

T: +386 (0)3 838 10 30
M: +386 (0)31 752 111, +386 (0)41 752 111
s.c.prodnik@gmail.com
www.prodnik.com
CRO, EN, D

116

Stoglej

45
1/1, 5/2, 1/3
altitude (m): 555
taille de la ferme (ha): 70

Notre ferme touristique peut se prévaloir de la plus longue tradition dans l'agritourisme en Slovénie. La ferme est entourée de forêts. Le jardin offre une vue imprenable sur l'imposant mont Raduha, qui s'élève au-dessus du village de Luče. Nous sommes un endroit idéal pour tous les amateurs de pêche, car la rivière Savinja se trouve à seulement 200 mètres de notre maison. Nous proposons à nos hôtes des charcuteries sèches, des confitures, des pâtes roulées *štruklji*, et encore bien d'autres spécialités succulentes.

« Nous avons passé de magnifiques vacances chez vous. Nous vous remercions de votre hospitalité, de votre sympathie et des délicieuses spécialités culinaires que vous nous avez servies. Nous espérons vous revoir l'année prochaine. »
Evelina, Murska Sobota

saison:
NP: 27 € DP: 32 €
hors saison:
NP: 27 € DP: 32 €

Milena Marolt
Podveža 3
Sl-3334 Luče

T: +386 (0)3 838 40 31
M: +386 (0)31 494 196
stoglej@siol.net
www.stoglej.eu
EN, D, CRO

117

Zgornji Zavratnik

50
1/1, 6/2+1, 1/3, 1/4
altitude (m): 850
taille de la ferme (ha): 45

Depuis quatre décennies, notre famille ouvre grand ses portes aux visiteurs de notre ferme touristique. Les environs de la ferme offrent des sentiers pédestres et cyclables, et une foule d'activités sportives. Nous vous emmenons sur un circuit ethnologique aménagé. Vous pouvez participer à des ateliers culinaires en cuisine, ou rencontrer des fileuses et un vannier. Le soir vous pouvez chanter et danser au son de l'accordéon.

« La ferme nous a été recommandée par des amis qui s'y rendent depuis plus de 20 ans. Tout ce qu'ils nous avaient dit est vrai : personnel sympathique, cuisine savoureuse, somptueuses attractions naturelles dans les environs... Restez comme vous êtes, nous reviendrons sans aucun doute. »
Lidija, Koper

saison:
NP: 30 € DP: 35 €
hors saison:
NP: 30 € DP: 35 €

Simona Germelj Šumah
Raduha 49a
Sl-3334 Luče

T: +386 (0)3 838 41 60
M: +386 (0)41 334 531
info@zgornjizavratnik.com
www.zgornjizavratnik.com
D, EN, CRO

118

Lenar

5/2, 1/3
1/2 (studio), 1/2, 1/4
altitude (m): 780
taille de la ferme (ha): 160

La ferme Lenar vous invite pour un séjour nature inoubliable au cœur du parc naturel alpin féerique de Logarska dolina. Nous proposons des nuitées avec petit-déjeuner et des appartements à louer. Les petits-déjeuners sont composés de produits locaux. L'hébergement à la ferme offre un point de départ idéal pour la randonnée et l'escalade dans les Alpes de Kamnik-Savinja, mais aussi pour le vélo dans la vallée en été et le ski de fond en hiver. Les accessoires de loisirs peuvent être empruntés gratuitement.

« Des gens incroyables et une nature merveilleuse – une expérience super ! »
Inna, Israël

saison:
NP: 35 € LA: 70-110 €
hors saison:
NP: 35 € LA: 70-110 €

Urška Lenar
Logarska dolina 11
Sl-3335 Solčava

T: +386 (0)3 838 90 06
M: +386 (0)41 851 829
F: +386 (0)3 838 90 03
tk.lenar@siol.net
www.lenar.si
D, EN, CRO, I

119

Juvanija

2/2, 2/3
altitude (m): 736
taille de la ferme (ha): 7

Nous nous trouvons dans Logarska dolina, l'une des plus belles vallées des Alpes. Tous ceux qui aiment le calme, les promenades dans la nature ou les sorties en montagne pourront profiter de tout cela dans ce magnifique endroit. Sympathie, convivialité et hospitalité sont nos vertus principales. Nous nous faisons une joie de vous servir des spécialités locales concoctées à partir des recettes traditionnelles. Estomac de la Savinja maison, saucisses, fromage, fromage blanc, beurre, lait aigre et tous les autres produits de la ferme sont constamment au menu.

« Juvanija est merveilleuse, nous adorons toujours y revenir. Un cadre somptueux, un jardin et une ferme formidables. Restez comme vous êtes, vous ne pouvez être qu'encore meilleurs. Nous nous reverrons bientôt. À coup sûr ! »
Lucija et sa famille, Celje, Maja et sa famille, Novo Mesto

saison:
NP: 26 € DP: 32 €
hors saison:
NP: 26 € DP: 32 €

Jože Mlačnik
Logarska dolina 8
Sl-3335 Solčava

T: +386 (0)3 838 90 80
info@juvanija.com
www.juvanija.com
D, CRO, EN

120

Gradišnik

25
2/2
2/4
altitude (m): 920
taille de la ferme (ha): 63

Notre ferme possède tout ce que les fermes ont dans la vallée Logarska dolina, avec quelque chose en plus : nous organisons des activités de tir à l'arc depuis deux décennies. Les hôtes de la ferme peuvent emprunter un arc et des flèches. Ils obtiennent leurs premiers conseils du maître des lieux, qui est champion d'Europe de tir à l'arc (en plus d'être un joueur de cithare très célèbre). Et quand ils maîtrisent les bases du tir à l'arc, ils peuvent se lancer sur le parcours de tir 3D qui propose, dans la forêt, 28 animaux-cibles en plastique (simulation de chasse).

« Merci pour l'expérience formidable que vous m'avez fait vivre. »
Elen, Koper

saison:
NP: 25 € LA4: 60 €
hors saison:
NP: 25 € LA4: 60 €

Drago – Karli Gradišnik
Logarska dolina 18
SI-3335 Solčava

T: +386 (0)3 838 90 12, **M:** +386 (0)41 526 699
F: +386 (0)3 838 90 12
info@gradisnik.si, www.gradisnik.si
CRO, EN, D

121

Strevc

48
1/3
1/4, 1/5
altitude (m): 1235
taille de la ferme (ha): 142,3

Dans notre ferme, nous sommes d'excellents connaisseurs de plantes aromatiques et champignons. Voilà pourquoi notre cuisine dégage des senteurs alléchantes toute l'année. Nos hôtes, tant ceux qui sont de passage que ceux qui séjournent chez nous, sont tous enchantés par nos *štruklji*. Ils sont tout autant émerveillés par les environs de la ferme, qui offrent un contact direct avec la nature et des possibilités de randonnées vers les sommets proches des Alpes de Kamnik-Savinja. Les courageux se lancent dans une descente de la rivière Savinja en rafting, et les plus intrépides font du parapente.

Milan Selišnik
Podolševa 26
SI-3335 Solčava

T: +386 (0)3 838 60 20, **M:** +386 (0)40 477 909
F: +386 (0)3 838 60 21
selisnik.milan@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/strevc
CRO, D

« Site magnifique et gens sympathiques. La Slovénie est vraiment merveilleuse. Tout était formidable. Merci. »
Rebecca, Italie

saison:
NP: 25 € LA: 59 €
hors saison:
NP: 25 € LA: 59 €

122

Rogar

25
3/2, 1/3, 1/4
altitude (m): 1250
taille de la ferme (ha): 80

Nous sommes la ferme touristique avec hébergement la plus haute de Slovénie. Notre ferme est juchée à 1250 mètres d'altitude et ouvre sur une vue, par beau temps, qui embrasse les Alpes de Kamnik-Savinja, les monts Raduha et Olševa. Le Sentier des ours, qui mène au site archéologique de la grotte Potočka zijalka, passe par la ferme. Vous pouvez aussi partir à la découverte des nombreuses beautés de la route panoramique du Solčavsko. Nous proposons d'excellentes charcuteries sèches, des confitures qui ont remporté de nombreux prix, et un succulent strudel maison aux myrtilles.

Marjeta Štiftar
Podolševa 24
Sl-3335 Solčava

T: +386 (0)3 839 50 30
M: +386 (0)31 204 703
rogar@siol.net
www.turisticnekmetije.si/rogar
D, EN, CRO

« Des vues magnifiques, un cadre soigneusement entretenu, et avant tout, les maîtres des lieux sympathiques et cordiaux. Il est agréable de revenir là où l'on est accueilli avec le sourire. »
Mirjana, Slovénie

saison:
NP: 27 € DP: 32 € PC: 38 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 30 € PC: 36 €

123

Majdač

20
2/2, 1/3, 2/4
1/8+2
altitude (m): 900
taille de la ferme (ha): 85

Partout où porte le regard, des montagnes. Solitude, calme, chant des eaux, bourdonnement des abeilles, parfum des bois et plantes médicinales : c'est comme cela, chez nous, à 900 mètres d'altitude. Étant donné que le travail ne manque jamais, et que nous avons toujours besoin de bras assidus, nous invitons nos hôtes à nous aider dans les tâches agricoles et dans le travail avec les bêtes. Et quand ils prennent faim, ils savourent d'autant plus les spécialités de la maison, comme l'estomac de la Haute vallée de la Savinja, le fromage, le fromage blanc, les boulettes de farine žganci, les ravioles *žlikrofi*, les pâtes roulées *štruklji* et le gâteau potica.

Majda Klemenšek
Podolševa 10
Sl-3335 Solčava

T: +386 (0)3 839 49 40, **M:** +386 (0)31 318 332
majdamajdac@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/majdac
FB: Ekološka turistična kmetija Majdač
D, EN, CRO

« La gastronomie succulente, l'endroit paisible qui regorge de possibilités d'activités sportives, l'hospitalité et la serviabilité des gens de la ferme (même celle de la jeune maîtresse des lieux Majda) nous feront revenir chez les Majdač. À bientôt ! »
Famille Grajžl, Slovénie

saison:
NP: 25 € DP: 30 € PC: 35 €
LA: 70 €
hors saison:
NP: 24 € DP: 28 € PC: 33 €
LA: 50-60 €

124

Bevšek – Ošep

1/1, 5/2, 1/3
altitude (m): 600
taille de la ferme (ha): 115

La ferme est entièrement classée monument culturel : si les bâtiments datent du XIXe siècle, le domaine est encore plus ancien, car il est cité dans des documents écrits datant du Moyen Âge. Vous reconnaîtrez le bâtiment par les fresques qui le décorent, près d'une colonne de la peste séculaire et d'une ancienne scierie en bois avec un moulin. La ferme constitue une excellente base de départ pour les randonneurs de différents niveaux, pour les pêcheurs, mais aussi pour les hôtes qui ont envie de goûter l'estomac de la Haute vallée de la Savinja, les saucissons et les produits laitiers de la maison.

Jožica Kos
Robanov Kot 29
Sl-3335 Solčava

T: +386 (0)3 838 60 36
bevsek.osep@siol.net
www.bevsek-osep.si
D, EN, CRO, I

« Nous avons passé les vacances du nouvel an à la ferme Bevšek-Ošep. Les hôtes étaient très avenants, tous les plats étaient faits maison et délicieux. Vous devez goûter leurs spécialités maison (fromage blanc, fromage, lait de leurs vaches, confitures...). »
Simon, Slovénie

saison:
NP: 26 € DP: 33 €
hors saison:
NP: 26 € DP: 33 €

ouvert aux hôtes:
25.4. – 15.10., et pour les fêtes de fin d'année

125

Na Matkovem

35
5/2, 2/3
altitude (m): 1165
taille de la ferme (ha): 700

Notre demeure est nichée dans Matkov kot, une petite vallée glaciaire creusée entre les Alpes de Kamnik-Savinja et les Karavanke. Les environs regorgent de curiosités : « cuve » de Matk et « fenêtre » de Matk... La ferme est encerclée par les bois. Trois générations habitent la ferme. Nous produisons selon les préceptes de l'agriculture biologique – notre ferme est certifiée biologique.

« Nous avons vraiment passé du bon temps dans votre ferme dans la forêt. J'ai rencontré des gens libres, ce qui est très important pour moi. Je vous souhaite tout le meilleur ! »
Aleks, Australie

hors saison:
NP: 29 € DP: 35 €

Klemen Matk
Logarska dolina 21
Sl-3335 Solčava

T: +386 (0)3 584 71 17
M: +386 (0)41 556 752, +386 (0)31 696 218
info@matk.si, janja.matk@gmail.com
www.matk.si
EN, D, CRO

saison: NP: 29 € DP: 35 €

126

Ambrož Gregorc

30
6/2
altitude (m): 650
taille de la ferme (ha): 72

Les gens de la région surnomment notre ferme Na logu, parce qu'elle bénéficie d'une situation unique, posée dans un pré au bord de la Savinja et entourée par les cimes des Alpes de Kamnik-Savinja. Comme nous avons beaucoup d'animaux domestiques – vaches, chèvres, poules, poney, chat, chien – les familles avec enfants adorent venir chez nous. L'emplacement de la ferme est idéal pour les cyclistes et les amateurs de marche en pleine nature. Nous prenons soin de nos hôtes avec des petits-déjeuners et des dîners concoctés à partir de produits de la ferme.

« Formidable ! Tout était parfait. Les chambres sont propres et le balcon donne sur une vue magnifique. Toute la nourriture était délicieuse et admirablement cuisinée. Produite localement. Les maîtres des lieux sont conviviaux et accueillants. Nous recommandons la visite ! »
Emily, Suède

saison:
NP: 25 € DP: 35 €
hors saison:
NP: 25 € DP: 35 €

Uroš Gregorc
Solčava 53
Sl-3335 Solčava

T: +386 (0)3 584 60 97, **M:** +386 (0)41 705 949
F: +386 (0)3 584 60 97
rgregorc@siol.net, www.ambroz-gregorc.com
CRO, D, EN

127

Ložekar – Alpske sanje

6/2, 1/1
1/2+2, 1/10
altitude (m): 1150
taille de la ferme (ha): 102

Pour arriver à Alpske sanje, les Rêves alpins, vous devez monter la route panoramique du Solčavsko, jusqu'à 1150 mètres d'altitude. Vous y trouverez un domaine exclusivement réservé à nos hôtes. Nous souhaitons leur offrir presque l'impossible : calme et intimité dans des chalets de bois construits dans le respect de l'environnement. La ferme dispose d'un sauna turque, finlandais, aux herbes et infrarouge, d'un bain à remous et d'un jacuzzi extérieur avec poêle. Un étang se trouve à proximité de la ferme. L'endroit est idéal pour partir sur les sentiers pédestres et cyclables. En hiver, le domaine possède sa propre piste de ski.

« La fin du monde ou le début de la beauté du paradis ! »
Janez, Bled

saison:
NP: 35 € LA2+2: 100 €
LA10: 380 €
hors saison:
NP: 30 € LA2+2: 80 €
LA10: 300 €

Aleš Klemenšek
Logarska dolina 27
Sl-3335 Solčava

M: +386 (0)41 516 187
info@alpske-sanje.si
www.alpske-sanje.si
EN, D, CRO

128

Klemenšek

60
altitude (m): 1145
taille de la ferme (ha): 90

Chez nous, « Na Klemenčem », au-dessus de la vallée Logarska dolina, sur la route panoramique du Solčavsko, à 1145 mètres d'altitude, l'exploitation forestière, l'élevage et le tourisme vont main dans la main. Les hôtes en excursion qui ont annoncé leur venue ou les hôtes de passage se régalent des spécialités de Klemenč faites à la main. Nous proposons : les charcuteries Klemenč (estomac, saucisses, lard, grattons…), aussi à emporter, et les plats Klemenč : soupe, boulettes de farine *žganci*, pâtes roulées *štruklji*, ravioles žlikrofi, déjeuners… À proximité, on trouve une source d'eau ferrugineuse.

« Chez vous, c'est comme au paradis. Un enchantement tant pour les yeux que pour les papilles. »
Špela, Celje

ouvert aux hôtes:
1.1. – 31.12. (sur réservation pour les groupes)
23.4. – 30.6 et 25.8. – 15. 10.: samedi, dimanche et jours fériés
1.7. – 24.8.: tous les jours ;

Judita Klemenšek
Logarska dolina 29
Sl-3335 Solčava

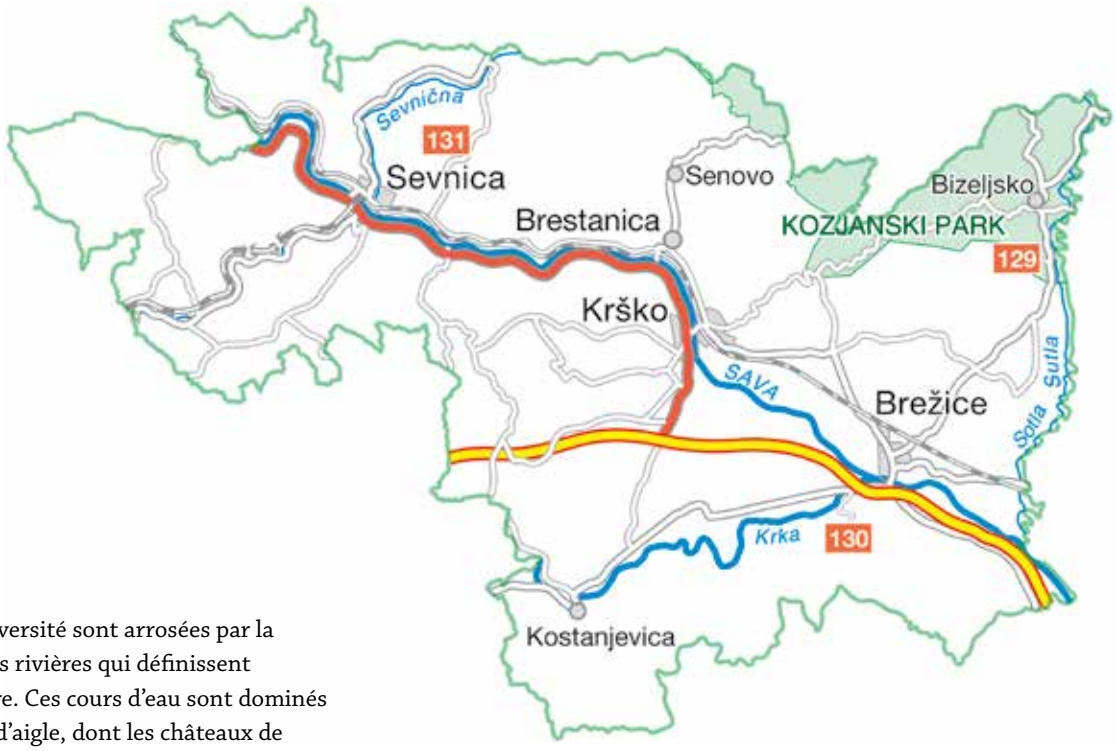
T: +386 (0)3 838 90 24, **M:** +386 (0)41 593 715
info@na-klemencem.si
www.na-klemencem.si
D, EN, CRO

Posavska

Dans l'étreinte de l'eau

La Posavska est une région chaleureuse. Mais pas seulement parce qu'elle bat tous les records de chaleur du pays, mais plutôt parce que ses vallées baignées de rivières, ses collines et ses châteaux illuminés de soleil sont tout simplement grisants.

Brežice ne mérite pas seulement le détour pour les aventures dans les rivières et parcs aquatiques, l'équitation, le vélo et la pêche. Pour une belle journée garantie, arpentez le chemin de montagne de Brežice qui dévoilera, à vos pieds, toutes les beautés de la plaine de Krško-Brežice.



La région Posavska et sa diversité sont arrosées par la Sava, la Krka et la Sotla, des rivières qui définissent complètement son caractère. Ces cours d'eau sont dominés par une multitude de nids d'aigle, dont les châteaux de Kostanjevica, Brežice, Sevnica et Rajhenburg. Les vallées de la région sont tout logiquement surnommées les « vallées des châteaux ». Dans la Posavska, l'eau est omniprésente.

LE ROYAUME DE L'EAU

Même si l'eau qui inonde fréquemment l'île de Kostanjevica na Krki n'est pas la bienvenue hors du lit des rivières, les plaines humides de Jovsi au bord de la Sotla et de la forêt vierge Krakovski gozd au bord de la Krka offrent un abri sûr à des espèces animales et végétales rares. Cette forêt est principalement composée de chênes rouvres qui ont plus de 300 ans. Dans le Bizeljsko, on trouve le plus gros chêne rouvre de Slovénie, le chêne Nujčev, qui affiche une circonférence de huit mètres.

DU PAIN ET DU VIN

La croissance spectaculaire des végétaux ne s'arrête pas à l'orée des bois. Les vergers hautes tiges du Parc régional du Kozjansko produisent de grandes quantités de vieilles variétés de pommes, et la zone de Bizeljsko-Sremič des raisins propices à l'élaboration de vins aromatiques, et même de vins mousseux.

C'est justement pour conserver le vin et les aliments que les habitants locaux ont commencé, il y a 200 ans, à creuser d'étonnantes galeries souterraines, les repnica, dans le sable siliceux déposé ici par la mer Pannonienne il y a des millions d'années. En effet, les gens du coin ont une grande estime pour leurs produits et leurs celliers ont encore aujourd'hui un statut de lieux sacrés. Avec les *repnica*, les celliers sont des points où l'on se rencontre autour d'un bon verre de vin. Et le visiteur peut-il rêver d'une formule de bienvenue plus chaleureuse que celle des soleils gravés sur les portes à l'entrée des celliers ? Les portes ornées d'un soleil sont une particularité de cette partie de la Slovénie. Elles montrent le vrai visage du Posavje, celui d'un lieu ensoleillé qui déborde d'expériences sincères, de curiosités et de découvertes.

À FAIRE

1. Observez l'exceptionnelle diversité d'oiseaux dans les plaines humides de Jovsi et de la forêt de Krakovski gozd, et dans les prairies du Parc régional du Kozjansko et de Vetrnik, dont la biodiversité est l'une des plus riches d'Europe.

2. Arpentez le Sentier des *repnica* et descendez dans ses galeries souterraines pour des expériences culinaires extraordinaires. Les gens du coin vous y proposeront certainement du vin, des fruits, et peut-être même du gâteau traditionnel au sarrasin.

3. Mettez les pédales et vos jambes en mouvement, et explorez les vallées des rivières avec leurs moulins préservés et leurs sentiers tracés au milieu des collines plantées de vignes. Partez à l'assaut des monts Lisca ou Bohor, et rafraîchissez-vous sous les nombreuses cascades qui émaillent leurs versants.

Le château de Sevnica salue le voyageur en chemin le long de la Sava et de sa vallée émaillée de châteaux rénovés et de plus en plus animés.

129

Pudvoi

48
3/2, 1/3
altitude (m): 240
taille de la ferme (ha): 4,5

Certes, vous mangerez bien, boirez de bonne choses et vivrez de nombreuses expériences chez nous, mais ce sont nos *repnica* dont nous sommes le plus fiers, des galeries souterraines creusées dans des dépôts sableux de l'ancienne mer Pannonienne, qui forment des caves non maçonnées, uniques en Europe. Les précédents maîtres des lieux les utilisaient pour conserver les récoltes des champs et les fruits. Nous avons relié l'une de ces galeries à notre cave et l'utilisons pour conserver le vin. Dans ce sous-sol de sable unique en son genre, nous organisons aussi des dégustations.

Darko Ogorevc
Stara vas – Bizeljsko 89
SI-8259 Bizeljsko

T: +386 (0)7 495 12 28
M: +386 (0)31 484 003
info@pudvoi.si
www.pudvoi.si
CRO, D, EN

« La ferme Pudvoi est une maison pleine de gens avenants, on se sent comme un roi en leur compagnie. Nous avons passé un très bon moment. Nous avons dégusté une nourriture délicieuse et des vins exceptionnels produits par la maison. Les possibilités de randonnées dans les collines et petites vallées sont infinies. »
Ida, Kranj

saison:
NP: 23 € DP: 30 €
hors saison:
NP: 23 € DP: 30 €

130

Pri Martinovih

60
6/2, 4/4
altitude (m): 250
taille de la ferme (ha): 21

Nous accueillons nos hôtes dans une maison paysanne en bois vieille de plus de 250 ans, qui est admirablement rénovée et classée monument historique. Nous leur servons des plats produits à 80 % sur place, car notre ferme est certifiée en agriculture biologique. Les vins aussi – cviček, blaufränkisch et vins blancs – sont produits dans la cave de la ferme, où nous organisons des dégustations. Des musiciens se chargent de mettre l'ambiance pendant que vous savourez votre repas.

Milena Tomše
Globočice 8
Sl-8262 Krška vas

T: +386 (0)7 496 10 57
M: +386 (0)41 381 271
martinovi@siol.net
www.martinovi.com
D, EN, CRO, I

« Toute la famille crée une histoire vraiment intéressante. Les produits de la ferme, que la maîtresse de maison Milena transforme en délicieux mets, pendant que le maître des lieux Franci remplit les verres de ses excellents vins. Je recommande chaleureusement cette ferme ! »
Sabina, Sevnica

saison:
NP: 27 € DP: 33 €
hors saison:
NP: 27 € DP: 33 €

131

Grobelnik

60
10/2
altitude (m): 380
taille de la ferme (ha): 20

Notre atout, c'est notre excellente cuisine mariée à nos vins. Dans la cave, on trouve des vins de cépage ; à table, on boit des assemblages bizeljčan rouge ou blanc, mais aussi du sauvignon blanc, du blaufränkisch et du jus de raisin naturel de variété šipon. Pour les occasions spéciales, nous servons du vin liquoreux de cépage blaufränkisch, vieilli dans une salle de 150 ans aux murs de pierres. Nous aimons beaucoup montrer notre cave, la production des raisins, l'élevage du vin, et nous dégustons des vins en compagnie d'un sommelier. En automne, nos hôtes peuvent participer aux vendanges.

Slavica Grobelnik
Podvrh 39
Sl-8292 Zabukovje

M: +386 (0)41 335 257
info@grobelnik.si
www.grobelnik.si
EN, CRO

« Nous avons vécu chez vous quelques moments inoubliables pour une occasion vraiment spéciale – un mariage, pendant lequel un habitant du Prekmurje est venu chercher une fille de Dolenjska. Merci à vous pour votre gentillesse et votre hospitalité ! Nous avons passé un moment merveilleux ! »
Convives du Prekmurje

saison:
28 € DP: 36 €
hors saison:
NP: 28 € DP: 36 €

Zasavska

Des profondeurs et des hauteurs qui donnent le vertige

Certes, le Zasavje est de loin la plus petite région slovène. Mais son territoire et les possibilités qu'offre sa nature sont vraiment dignes d'intérêt.

Depuis les chemins qui sillonnent les pentes herbeuses du mont Javor, véritable paradis des mordus de VTT, la vue s'ouvre sur le paysage vallonné du Zasavje et s'étend même au-delà à toute la Slovénie.

Lorsque l'on parcourt la pittoresque vallée de la Sava, on peut s'amuser à imaginer que les habitants du Zasavje se sont tournés vers le sous-sol par manque de place en surface. Depuis près de 300 siècles, ils creusent en effet dans des roches riches en lignite, laquelle a grandement contribué au développement de la Slovénie.

PROFONDEURS DES MINES

Marquée par l'exploitation minière, la vallée de la Sava présente un caractère ethnologique unique. Les mineurs étaient considérés comme un groupe de personnes à part. Il n'est donc pas surprenant qu'ils se soient regroupés pour vivre dans des colonies minières uniques, où ils partageaient tout, le bon comme le mauvais. Alors que les gueules noires ont presque raccroché leurs pioches pour de bon, leurs descendants ont entrepris de transformer le Zasavje en une attraction qui mêle l'héritage industriel au patrimoine naturel avec une remarquable inventivité.

SOMMETS VERDOYANTS

Ici, la richesse est exubérante et même surprenante au-dessus de la surface. Ici aussi, vous pourrez admirer l'une des vues les plus étendues du pays. Du sommet de Kum, le « Triglav du Zasavje », le regard porte sans problème jusqu'au vrai Triglav, le point culminant de la Slovénie. Sur ses pentes, vous surprendrez peut-être un chamois, un mouflon, et, dans une fissure de falaise à l'abri de la lumière, un petit coléoptère de l'espèce *Anophtalmus schaumi kumensis*, qui ne vit que dans ce lieu. Depuis Kum, les sentiers pédestres rayonnent aux quatre points cardinaux, comme les signaux des antennes radio et télévision qui coiffent son sommet. Il suffit d'un saut par-dessus la Sava pour rejoindre les versants boisés et les prés fleuris de Mrzlica et Čemšeniška planina.
Et ne soyez pas étonné si, au moment de rentrer, le ventre repu d'une omelette *funšterc* du Zasavje, les gens du coin vous salueront en vous disant *srečno* – bonne chance. Depuis des siècles, c'est cette formule qui accompagne les mineurs lorsqu'ils descendent dans le sous-sol de Trbovlje, Zagorje et Hrastnik.

À FAIRE

1. Descendez dans le royaume souterrain de Perkmandeljc, le lutin de la mine, qui embêtait les mineurs mais les prévenait aussi des dangers. Lancez-vous dans une exploration excitante à travers les galeries de la mine de Trbovlje-Hrastnik et découvrez la tradition minière dans le Musée de la mine de Zagorje.

2. Offrez-vous une dose de sensations forte en montant au sommet de la cheminée de l'ancienne centrale électrique de Trbovlje, la plus haute tour de béton d'Europe, qui dépasse même la tour Eiffel.

3. Découvrez les collines du Zasavje à pied ou à cheval. Les chevaux qui aidaient autrefois les mineurs restent aujourd'hui présents dans les clubs équestres.

Dans les mines de Zagorje et Trbovlje-Hrastnik, plus de 100 km de galeries désaffectées ont déjà été comblées ou inondées. Environ 13 km sont encore exploités.

132

Arbi

60
altitude (m): 430
taille de la ferme (ha): 3

Les hôtes viennent chez nous pour bien manger, célébrer un événement solennel ou festif, conserver le meilleur souvenir d'une noce, étonner des partenaires commerciaux dans une ambiance conviviale, ou fêter un anniversaire animé par les danses rythmiques du duo de la maison Arbi. Les plats sont toujours cuisinés au dernier moment – il faut donc commander à l'avance – et nous les concoctons exactement comme le faisait notre grand-mère. Ils peuvent aussi être dégustés dans une étonnante grotte karstique artificielle.

Marjan Arbi
Žvarulje 2a
Sl-1411 Izlake

T: +386 (0)3 567 51 76
M: +386 (0)31 472 130
arbi@siol.net
www.turisticnekmetije.si/arbi
EN, CRO

« À table chez Arbi, on oublie la crise ! »
Rado, Portorož

133

Bajda

30
altitude (m): 600
taille de la ferme (ha): 6

Si vous voulez manger quelque chose de bon et que le Zasavje n'est pas trop loin de vous, nous vous invitons à venir chez nous. Notre ferme-auberge n'est ouverte que les vendredis, samedis et dimanches sur accord. Pour manger, la réservation est nécessaire, car tout est frais et préparé au dernier moment. Nous sommes particulièrement fiers de nos spécialités suivantes : pain à l'oignon, assiette de charcuterie paysanne, soupe de champignons et *pražen krompir* pommes de terre sautées et écrasées, saucisse de foie du Zasavje, jarret fumé et rôti...

Anica Bajda
Podkum 64
Sl-1414 Podkum

M: +386 (0)41 887 995
janez.bajda@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/bajda
EN, CRO

« Cela fait longtemps que je n'ai pas mangé de pommes de terre pražen krompir si bonnes et de pain à l'oignon si délicieux. »
Janez, Trbovlje

134

Pr' Špan

60
altitude (m): 660
taille de la ferme (ha): 30

Notre ferme-auberge propose quelque chose de vraiment spécial. Nous servons à nos hôtes ce qui pousse et ce que nous produisons chez nous : assiettes de charcuteries avec saucissons et pain, soupes, cochonnailles, pâtes roulées štruklji, etc. Sur demande, nous organisons aussi une visite guidée de la ferme. Chez nous, il est possible d'acheter du blé, de l'orge mondé et divers légumes. Nous avons reçu une médaille de bronze pour notre eau-de-vie de prune.

Mateja Vodenik
Rovišče 3
Sl-1282 Sava

T: +386 (0)3 567 81 76
M: +386 (0)31 484 987
jernej2.vodenik@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/pr-span
EN, CRO, D

« La cuisine que vous préparez est tellement bonne, savoureuse et simple. Votre ferme nous plaît beaucoup parce qu'elle est vivante, qu'elle a des animaux... Et parce qu'elle a tant de champs cultivés à presque 700 mètres d'altitude. »
Nevenka, Hrastnik

Liste des autres fermes touristiques

Nom de la ferme	Nom et prénom	Téléphone	Adresse	Code postal et ville	Régions	Nb. de lits	Nb. de places assises
Travnar	Bučar Slavko	+386 (0)41 717 385	Volavlje 10	1000 Ljubljana	Slovénie centrale		60
Tome	Tome Drago	+386 (0)51 314 999	Cesta A. Bitenca 144	1000 Ljubljana	Slovénie centrale		60
Pr' Soud	Globočnik Anica	+386 (0)1 722 77 32	Zagorica pri Rovah 7	1235 Radomlje	Slovénie centrale		60
Pri Čeh	Kastelic Tatjana	+386 (0)1 722 76 38	Kolovec 12	1235 Radomlje	Slovénie centrale		60
Pri Mežnarjevih	Kocjančič Ivanka	+386 (0)1 723 15 40	Katarija 7	1251 Moravče	Slovénie centrale		40
Pr' Krač	Čič Tone	+386 (0)41 412 288	Dolsko 19	1262 Dol pri Ljubljani	Slovénie centrale	6	35
Lekše	Habjan Marija	+386 (0)1 788 47 57	Vrh 18	1294 Višnja gora	Slovénie centrale		65
Okorn	Okorn Marta	+386 (0)41 329 810	Pristava nad Stično 5	1295 Ivančna Gorica	Slovénie centrale		60
Boltetni	Arko Bernarda	+386 (0)1 836 02 08	Dane 9	1310 Ribnica	Slovénie centrale	6	
Oblak	Oblak Jernej	+386 (0)41 700 904	Rigelj 2	1316 Ortnek	Slovénie centrale	30	60
Pri Bitencu	Škof Vida	+386 (0)31 871 136	Briše pri Polhovem Gradcu 4	1355 Polhov Gradec	Slovénie centrale		50
Vino Gaube	Gaube Alojzij	+386 (0)41 747 151	Špičnik 17	2201 Zg. Kungota	Podravska		30
Vintoč Pliberšek	Pliberšek Nataša	+386 (0)41 661 795	Svečina 4	2201 Zg. Kungota	Podravska		50
Bračko	Rebernik Violeta	+386 (0)31 344 991	Vodole 5	2229 Melečnik	Podravska	6	60
Valentan	Valentan Metka	+386 (0)41 571 761	Vodole 36	2229 Malečnik-Maribor	Podravska		60
Vinotoč Vina Frešer	Frešer Matjaž	+386 (0)31 577 980	Ritoznoj 17	2310 Slovenska Bistrica	Podravska		40
Šafarič	Šafarič Dragorat	+386 (0)40 247 116	Zg. Hoče 41	2311 Hoče	Podravska		60
Pri Baronu – eko kmetija Uranjek	Uranjek Boris	+386 (0)51 317 104	Planica 6	2313 Fram	Podravska		60
Pri Korošču	Koren Marija	+386 (0)2 656 06 91	Šober 23	2354 Bresternica	Podravska		60
Pri Stojanu	Stojan Darko	+386 (0)31 777 781	Legen 178	2383 Šmartno pri Slovenj Gradcu	Koroška	16	40
Vozlič	Vozlič Martin	+386 (0)41 513 801	Šmartno v Rožni dolini 13	3201 Šmartno v R.D.	Savinjska		60
Tomažek	Slemenšek Olga	+386 (0)3 546 14 14	Razgor 16	3212 Vojnik	Savinjska	16	50
Vinotoč Šmid	Podkrajšek Martina	+386 (0)31 406 573	Okrog 8	3232 Ponikva	Savinjska		40
Zdolšek – Hiša s tradicijo	Zdolšek Milenka	+386 (0)3 748 22 50	Okrog 16	3232 Ponikva	Savinjska	8	35
Kotar	Krašovc Jože	+386 (0)31 680 360	Pongrac 53	3302 Griže	Savinjska		60
Ramšak	Krivec Bogomir	+386 (0)3 584 60 50	Podolševa 13	3335 Solčava	Savinjska	7	
Perk	Krivec Neža	+386 (0)41 282 485	Logarska dolina 23	3335 Solčava	Savinjska	10	
Žibovt	Poličnik Martina	+386 (0)3 584 71 18	Logarska dolina 24	3335 Solčava	Savinjska	13	45
Trnovc	Teran Marija	+386 (0)4 533 10 00	Zg. Duplje 4	4203 Duplje	Gorenjska		kamp
Pr' Špan	Ušlakar Štefka	+386 (0)31 307 160	Breg ob Kokri 14	4205 Preddvor	Gorenjska	12	
Hribar	Poličar Jože	+386 (0)40 260 414	Brezje 14	4243 Brezje	Gorenjska	13	kamp
Pri Miklavu	Urh Anton	+386 (0)41 557 575	Stara Fužina 129	4265 Bohinjsko jezero	Gorenjska	12	
Pr' Odolnek	Gartner Gregor	+386 (0)31 426 309	Studor v Bohinju 3a	4267 Srednja vas	Gorenjska	12	
Štanfel	Štanfel Štefan	+386 (0)31 680 297	Podsabotin 5a	5211 Kojsko	Goriška	10	60
Pr' Jureč	Bogataj Tomislava	+386 (0)5 377 90 96	Ledine 19	5281 Sp. Idrija	Goriška		50
Vižintinovi	Vižintin Adrijana	+386 (0)5 301 88 70	Zalošče 42	5294 Dornberk	Goriška		60
K'ntina Čotar	Čotar Jež Vanesa	+386 (0)31 309 119	Gorjansko 84c	6223 Komen	Littoral et Karst		30
Osmica pri Vidi in Dušanu	Rebula Vida	+386 (0)41 238 569	Brestovica pri Komnu 32	6223 Komen	Littoral et Karst		60
Smrekarjeva domačija	Stegel Melita	+386 (0)41 740 574	Grobišče 11	6258 Prestranek	Primorska et Notranjska	23	60
Obolnar	Strajnar Darinka	+386 (0)7 348 90 76	Dolenja vas pri Čatežu 17	8212 Velika Loka	Sud-Est de la Slovénie	25	60
Zidanica Colnar, Trška gora	Colnar Katarina	+386 (0)31 725 830	Črešnjice 124	8222 Otočec	Sud-Est de la Slovénie		60
Črpič-Svetnik	Črpič Matjaž	+386 (0)7 495 72 71	Gaj 1	8261 Jesenice na Dolenjskem	Sud-Est de la Slovénie		60
Zidanica Majzelj	Majzelj Gašper	+386 (0)41 510 510	Vrbovce 12a	8310 Šentjernej	Sud-Est de la Slovénie	12	60
Grabrijanovi	Grabrijan Vinko	+386 (0)40 391 286	Adlešiči 5	8341 Adlešiči	Sud-Est de la Slovénie	10	
Zidanica Krštinc	Krštinc Sabina	+386 (0)31 661 469	Na Žago 7	8351 Straža	Sud-Est de la Slovénie	6	
Vinski hram Kupljen	Kupljen Franc	+386 (0)41 685 178	Okoslavci 2a	9244 Sveti Jurij ob Ščavnici	Sud-Est de la Slovénie		60
Benko	Benko Milena	+386 (0)2 564 82 55	Sp. Ščavnica 10	9250 Gornja Radgona	Sud-Est de la Slovénie		60

LJUBLJANA bien-aimée

Zlatorog protège les **ALPES**

Les **FORÊTSSONT** présents partout

Pierre **KARSTIQUEAU CŒUR** de velours

HISTOIRE D´AMOUR

Ressentez la Slovénie ! Bienvenue dans le seul pays au monde qui porte l'amour dans son nom. Une ancienne légende populaire raconte qu'ici l'amour est doté d'une force particulière. Les merveilles de la Slovénie sont toujours proches les unes des autres, vous pouvez donc toutes les découvrir en une seule journée.

Les **SLOVÈNE**s, conquérants du monde

ISTRIE SLOVÈNE, amour salé

Pouvoirs thérapeutiques des **EAUX**

À TA SANTÉ, amour

7 étapes
pour un séjour sans souci

Nous sommes sûrs que la lecture de ce catalogue vous a donné envie de visiter la Slovénie dans ses moindres recoins. Le choix de la ferme ne sera certainement pas simple. Pour vous faciliter les dernières étapes avant les vacances et vous permettre de passer le séjour le plus insouciant possible, nous vous présentons ici quelques informations utiles.

1

QUAND LES FERMES TOURISTIQUES SLOVÈNES SONT-ELLES OUVERTES ?

Vous pouvez visiter les fermes touristiques slovènes à toutes les saisons car la plupart sont ouvertes tout au long de l'année. Mais comme chaque saison est rythmée par son lot de travaux à la ferme, il est important que vous annonciez votre venue à l'avance.

10E

D'après les estimations de l'Institut pour l'économie et la paix, la Slovénie pointe à la 10e place sur 163 dans le classement 2016 des pays les plus sûrs du monde.

2

COMMENT RÉSERVER FACILEMENT UN SÉJOUR OU UNE VISITE D'UNE JOURNÉE DANS UNE FERME TOURISTIQUE ?

Vous pouvez contacter la ferme touristique de votre choix par téléphone ou par e-mail. Les coordonnées des fermes sont publiées dans ce catalogue ou sur le site Internet de l'Association des fermes touristiques de Slovénie (www.turisticnekmetije.si)). Sur ce site, vous pouvez aussi envoyer une demande via un formulaire en ligne. Le bureau de l'Association des fermes touristiques de Slovénie fournit également tous les renseignements sur les réservations de séjours, les offres et les conseils. Contactez-le par courrier électronique (ztks@siol.net) ou par téléphone au numéro +386 (0)3 491 64 80.

3

QUELS SONT LES MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS DANS LES FERMES TOURISTIQUES ?

La plupart des fermes touristiques slovènes acceptent les paiements en liquide, en euros, la monnaie officielle en Slovénie. Seules quelques fermes sont équipées d'un terminal de paiement et acceptent les paiements par carte bancaire. La majeure partie des demandes de séjours dans les fermes concerne l'été. Pendant cette période, vous devrez donc verser un acompte de 30 % du montant total du séjour à la ferme. Sinon, toutes les prestations sont à régler au moment du départ de la ferme. La taxe de séjour n'est pas incluse dans les prix des prestations mentionnées dans le catalogue. Les tarifs des prestations, exprimés en euros, n'incluent pas la taxe de séjour. Les prix peuvent être plus élevés pendant les fêtes de fin d'année (période de Noël et du nouvel an). Un supplément peut également être demandé

pour un séjour à la ferme qui dure moins de trois nuits. La plupart des fermes accordent des réductions pour les enfants. Certaines fermes offrent également des prix avantageux pour les retraités. Les fermes touristiques se réservent le droit de modifier les tarifs. Dans la plupart des fermes, la saison haute dure du 1.7. au 31.8. et concerne également les jours fériés et les vacances scolaires.

PEUT-ON SE CONNECTER AU WIFI DANS LES FERMES ?

4

Même en pleine nature, vous ne vous sentirez pas isolé du monde, si vous ne voulez pas vous déconnecter. Les locaux de toutes les fermes touristiques sont équipés d'accès à Internet sans fil (Wifi) que vous pouvez utiliser gratuitement. La Slovénie est également bien couverte par les réseaux mobiles à large bande large LTE/4G et 3G, à l'exception de quelques zones reculées.

QUEL EST LE MEILLEUR MOYEN DE SE RENDRE EN SLOVÉNIE ET DE S'Y DÉPLACER ?

La Slovénie fait partie de la zone Schengen. Elle est facilement accessible depuis tous ses pays limitrophes par d'excellentes liaisons routières, ferroviaires et aériennes. La plupart des avions atterrissent à l'aéroport international Jože Pučnik de Ljubljana, qui est desservi par plusieurs vols quotidiens en provenance de différentes villes d'Europe. Des autocars et trains rallient quotidiennement la Slovénie depuis de nombreuses villes européennes. Pour vous déplacer à l'intérieur du pays, la voiture est le moyen le plus rapide, notamment sur les autoroutes. Pour emprunter ces dernières, vous devez vous procurer une vignette. Vous pouvez en acheter dans les stations-services en Slovénie et dans les pays voisins, avant de passer la frontière. Et si vous n'avez pas de véhicule, vous pouvez utiliser le réseau de transports en commun du pays, qui est bien organisé.

5

QUE FAIRE SI JE ME BLESSE OU TOMBE MALADE EN SLOVÉNIE ?

6

Toutes les grandes villes slovènes possèdent des hôpitaux et des centres médicaux, tandis que les petites villes disposent de cabinets médicaux individuels qui sont rapidement accessibles depuis les fermes, grâce aux bonnes liaisons routières et à la petite taille de la Slovénie. En Slovénie, les ressortissants de l'Union européenne peuvent utiliser la carte européenne d'assurance maladie. Aucun vaccin n'est obligatoire avant les voyages en Slovénie. Pendant vos déplacements dans les bois, la nature ou près de l'eau, faites attention aux tiques. Nous vous recommandons de vous procurer des répulsifs ou de vous vacciner en prévention.

KQUI CONTACTER POUR OBTENIR DE L'AIDE EN CAS D'URGENCE ?

7

La Slovénie a la réputation d'un pays sûr. Mais on n'est jamais trop prudent. Si vous êtes victime d'un vol ou que vous vous retrouvez dans une situation similaire, appelez la police au numéro 113. Retenez aussi le numéro 112, à appeler si vous avez besoin d'une assistance médicale ou vétérinaire en urgence. Vous pouvez aussi l'utiliser si vous avez besoin de l'aide des pompiers ou d'autres unités de secours.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije
Chamber of Agriculture and Forestry of Slovenia

RÉPUBLIQUE DE SLOVÉNIE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES FORÊTS ET DE L'ALIMENTATION

Éditeur : Office du tourisme slovène et Association des fermes touristiques de Slovénie • **Rédacteurs :** Renata Kosi, Marija Rožman, Miha Renko • **Conception du contenu :** PM, poslovni mediji, d. o. o. • **Maquette :** PM, poslovni mediji, d. o. o. • **Mise en page :** Terminal Studio d. o. o. • **Texte :** Darja Verbič, Anja Leskovar, Tina Strmčnik, Davor Topler, Pr Dr Janez Bogataj • **Relecture :** Veris d.o.o. • **Photo de couverture :** Archives de l'Office du tourisme slovène/ www.slovenia.info/ Jošt Gantar **Photographies :** archives de l'Office du tourisme slovène / www.slovenia.info : Jošt Gantar, Dragan Arrigler et Boštjan Burger/ Postojnska jama d.d. Postojna, Domen Grögl, Jaka Jeraša, Jaka Ivančič, Aleš Zdešar, archives ZTKMŠ Brda, Aleš Fevžer, Tomo Jeseničnik, Darinka Mladenovič, U. Trnkoczy, Marijan Močivnik, Boris Pretnar, J. Skok, Alan Kosmač/ Sidarta d.o.o., archives de l'Association des fermes touristiques de Slovénie, archives Institut agricole et forestier de Celje, archives des fermes touristiques, archives RRA Koroška, archives TIC Zasavje, Tadej Medved, Matej Wedam, Dunja Wedam, Matjaž Jambriško, Archives Avsenik – accordéon diatonique Avsenik. • **Impression :** Tiskarna Skušek d. o. o. • **Tirage :** 2.000 exemplaires • Octobre 2016

STO SLOVENIAN TOURIST BOARD | I FEEL SLOVENIA

OFFICE DU TOURISME SLOVÈNE
Dimičeva ulica 13, SI-1000 Ljubljana
t +386 (0)1 589 85 50
f +386 (0)1 589 85 60
e info@slovenia.info
www.slovenia.info

Združenje Turističnih Kmetij Slovenije

ASSOCIATION DES FERMES TOURISTIQUES DE SLOVÉNIE
Trnoveljska 1 | SI – 3000 Celje
t +386 (0)3 491 64 81
f +386 3 491 64 80
e ztks@siol.net
www.farmtourism.si

Tourist farms of Slovenia

FarmstaySlovenia

Suivez-nous via les médias sociaux

Feel Slovenia | ***www.slovenia.info/facebook***

SloveniaInfo | ***www.slovenia.info/twitter***

Slovenian Tourist Board | ***www.slovenia.info/linkedin***

Slovenia | ***www.slovenia.info/youtube***

Feel Slovenia | ***www.slovenia.info/instagram***

Feel Slovenia | ***www.slovenia.info/googleplus***

Feel Slovenia | ***www.slovenia.info/pinterest***

Slovenia | ***www.slovenia.info/tripadvisor***