

I FEEL
SLOVENIA



Association des
fermes touristiques
de Slovénie

FERMES TOURISTIQUES EN SLOVÉNIE

FAIRE UNE PAUSE À LA CAMPAGNE À MA FAÇON.

#ifeelsLOVEnia
#myway

www.slovenia.info
www.farmtourism.si

Bienvenue chez nous

En associant l'étreinte du paysage verdoyant, le parfum de l'herbe fraîchement coupée, les dialectes slovènes authentiques, l'architecture traditionnelle et les anciennes coutumes paysannes, vous obtenez le portrait de notre campagne. La plupart des fermes touristiques familiales ouvrent les portes de leur maison et servent à leurs visiteurs le meilleur de leurs potagers, champs, caves, fumoirs, garde-manger et cuisines.

Les maîtresses de maison enrichissent les recettes de leurs grands-mères avec des éléments de la cuisine moderne, les hôtes vous font visiter la cave à vin puis vous indiquent le chemin du sauna ou de la piscine, tandis que les enfants de la maison invitent leurs petits camarades de la ville à passer la journée sans tablette ni téléphone.

Nous sommes ravis de vous accueillir dans nos fermes touristiques. Nous vivons ensemble à un rythme plus apaisé que celui de la vie quotidienne et veillerons à ce que vous preniez toute la mesure de l'authenticité de la campagne slovène. Soyez les bienvenus en toutes saisons.



Matija Vimpolšek

président de l'Association des fermes touristiques de Slovénie



2.095.861

HABITANTS EN SLOVÉNIE

(1^{ER} JANVIER 2020)

900 FERMES TOURISTIQUES

480 fermes-auberges,

102 caves à vin,

37 *osmica* – auberges temporaires à la ferme,

498 fermes touristiques avec hébergement.



PLUS DE 200.000 COLONIES D'ABEILLES

L'abeille carniolienne est l'espèce d'abeille autochtone de la Slovénie.

Le 20 mai, à l'instigation de la Slovénie, c'est la Journée mondiale des abeilles.



PLUS DE 400 PRODUITS ALIMENTAIRES, PLATS ET BOISSONS TYPIQUES AU NIVEAU LOCAL ET RÉGIONAL



PLUS DE 30.000 VIGNERONS

cultivent la vigne sur près de 16.000 hectares de domaine.



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.



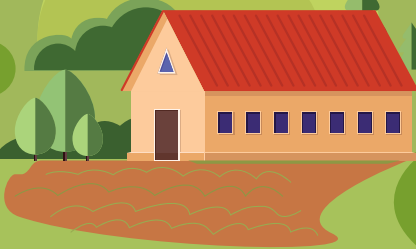
10.000 km

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. 8

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. 14

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. 16

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. 86

7 étapes pour un séjour sans souci



P. 12

Découvrir la nature, découvrir la campagne slovène

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

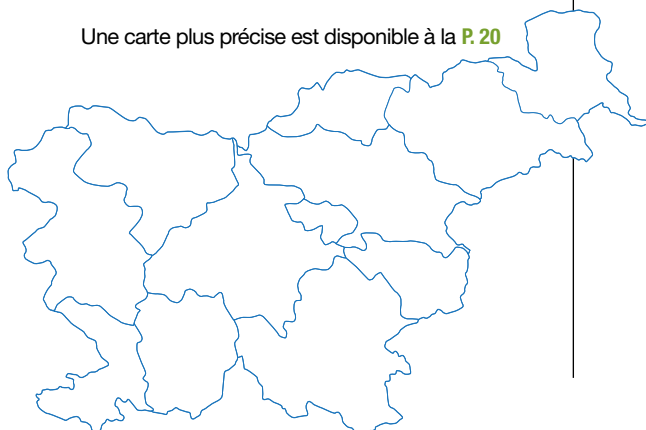


P. 18

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.

Une carte plus précise est disponible à la **P. 20**



Présentation des fermes par régions

P. 22

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. 30

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. 37

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.

P. 40

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. 44

Koroška

La féerie 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. 50

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. 56

Littoral et Karst

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

P. 59

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. 62

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. 67

Pomurska

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

P. 71

Savinjska

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

P. 80

Posavska

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

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.



Osmica. Les osmicas sont ouvertes au maximum deux fois par an pendant dix jours, le plus souvent au printemps et à l'automne. Ils remontent à l'époque de Marie-Thérèse et sont répandus principalement dans la région du Littoral slovène. Ils sont signalés le long des routes par des branches de lierre et par des bouquets de lierre dans les cours, nommés « fraska ». Les osmicas proposent du vin et des boissons non alcoolisées, trois plats chauds typiques de la région, des collations froides, du pain et des pâtisseries.



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 d'une 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

CAPACITÉS



nb. de places assises



chambres



appartements

OFFRE SPÉCIALISÉE DES FERMES AVEC HÉBERGEMENT



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 où l'on choisit 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



baignade en rivière, lac



planche à voile



ski



baignade en piscine couverte



parapente



ski de fond



baignade en piscine extérieure



deltaplane



équitation



tir à l'arc



jeu de quilles



tennis



sauna



pétanque



golf



patinage



aire de jeux pour enfants



tennis de table



vélo



chasse



tennis de table



aviron



pêche

LANGUES ÉTRANGÈRES

PARLÉES À LA FERME

D allemand

I italien

EN anglais

CRO croate

F français

RUS russe

ES espagnol

HU hongrois

CZ tchèque

PL polonais

RO roumain

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

La Slovénie verte

Durable, unique et conviviale

Celles et ceux qui recherchent la nature trouvent la Slovénie. Celles et ceux qui recherchent des vacances dans la nature commencent leur périple à la campagne. Les fermes touristiques sont idéales pour découvrir les spécificités de la Slovénie verte !

Dans le cadre de l'attribution des prix du Top 100 des destinations durables (2020 Sustainable TOP 100 Destination Awards), la Slovénie a remporté le prix du Best of Europe 2020 pour son développement durable dans le domaine du tourisme.



*Le seul pays d'Europe
reliant les Alpes,
la Méditerranée, le
Karst et la plaine
pannonienne mise tout
sur le tourisme durable.*

4 DES UNIVERS VARIÉS CARACTÉRISÉS PAR LA CONVIVIALITÉ

La Slovénie réunit à elle seule toute la diversité de l'Europe. Dans les **Alpes slovènes**, les plus hauts sommets et les eaux les plus sauvages vous attendent. En **Méditerranée** et dans le **Karst slovène**, en plus de la mer chaude, les mystérieuses grottes karstiques fascinent. La région des **Thermes slovènes de Pannonie** bénéficie de nombreuses sources d'eaux curatives, mais aussi de châteaux et de collines viticoles. En **Slovénie centrale**, non loin de **Ljubljana**, la capitale animée, on trouve des forêts vierges célèbres dans le monde entier ! Quel que soit l'endroit où vous allez, vous pouvez compter sur l'accueil chaleureux de la campagne verdoyante. Puisque rien n'est bien loin en Slovénie, les fermes touristiques offrent un excellent point de départ pour découvrir tout le pays.

EXPÉRIENCES AUTHENTIQUES ET UNIQUES

Le pays, très actif dans le domaine du développement durable dans le tourisme, offre son authenticité partout à ses visiteurs. Cela constitue le moteur des expériences uniques de la Slovénie (**Slovenia Unique Experience**). Vous pouvez vivre ainsi des expériences vertes locales, authentiques et durables de haute qualité dans un environnement vert et au contact des habitants. Dans toutes les régions de la Slovénie, vous pouvez faire confiance aux expériences exceptionnelles et rejoindre les



Une gamme 5 étoiles !

Les expériences inoubliables dotées du label Slovenia Unique Experiences vous emmènent de manière originale dans un jardin d'herbes aromatiques, une grange, un pâturage et une laiterie, une ferme aquacole, une oliveraie, les vignobles : le tout dans l'environnement naturel – d'un ours ! Trouvez votre expérience sur www.slovenia.info/unique

SLOVENIA GREEN

Les visiteurs du monde entier peuvent faire confiance aux sélections écologiques certifiées dans le cadre du Plan vert du tourisme slovène reconnu à l'échelle internationale. Visitez des lieux dans des destinations vertes titulaires du label Slovenia Green ; choisissez des hébergements, des agences de voyage, des parcs et des sites touristiques présentant le label vert.

activités de plein air variées et découvrir les particularités naturelles et culturelles. Les vacances à la ferme peuvent être combinées avec une visite des stations thermales et des sites historiques.

RESPONSABLE ENVERS LA NATURE ET ENVERS SOI-MÊME

La Slovénie fait partie des premiers pays au monde à recevoir le label Safe Travels WTTC (World Travel & Tourism Council). Les prestataires de services touristiques en Slovénie respectent les normes visant à voyager de façon responsable. Le label **GREEN&SAFE** désigne à la fois ces normes ainsi que l'orientation durable et le respect de toutes les mesures prescrites par l'Institut national de la santé publique.

Même dans les fermes touristiques, qui permettent de passer des vacances individuelles à la campagne, vous pouvez rester en bonne santé et protéger la santé d'autrui en agissant de manière responsable. En vous baladant dans la nature, agissez de manière responsable pour l'environnement. Restez sur les sentiers balisés, emportez vos affaires et ne laissez aucun déchet.

CINQ BONNES RAISONS DE VENIR À LA CAMPAGNE

La beauté de la nature, que nous nous efforçons de préserver ensemble, est certainement l'une des 5 raisons principales pour passer des vacances dans une ferme touristique. Celles-ci nous permettent de vivre au contact de l'environnement naturel. Grâce à elles, aux champs et aux jardins cultivés de façon durable, les produits récoltés permettent l'élaboration de plats savoureux, que les maîtresses de maison préparent devant les visiteurs dans de nombreuses fermes. Ici, vous pouvez vraiment découvrir ce qu'est la vie à la campagne - au rythme de toutes les tâches agricoles. Si vous visitez le pays pendant les fêtes, vous pouvez également découvrir l'impulsion festive de la campagne avec son lot de coutumes fascinantes. Mais même si ce ne sont pas encore les fêtes : pas de soucis, les slovènes savent organiser des moments joyeux et conviviaux dans les fermes !

Visitez la Slovénie. Choisissez votre ferme touristique. Découvrez-en plus ! Vous vous sentirez chez vous partout.

Saveurs *des fermes slovènes*

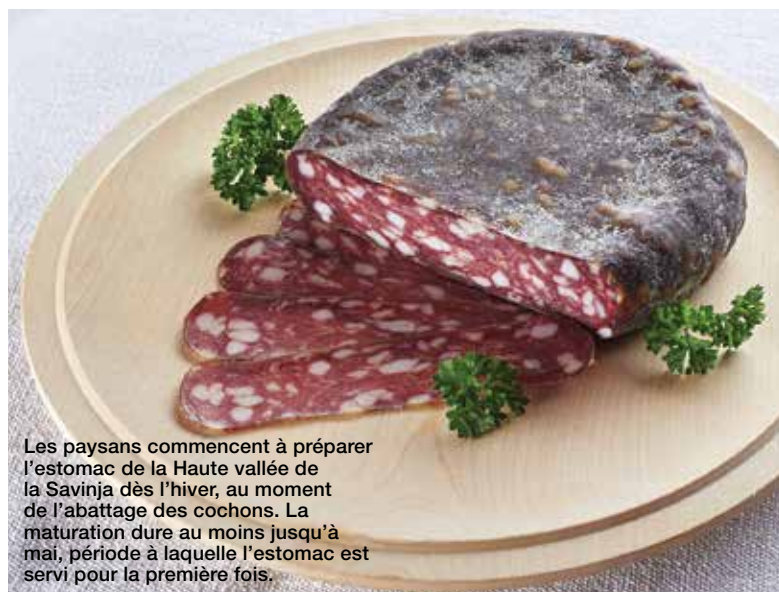
Découvrez la gastronomie slovène dans les marmites des paysannes du pays. Régalez-vous des spécialités maison. Laissez-vous choyer dans les fermes, ou essayez vous-même de préparer de bons petits plats.



Depuis le XIX^e 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.

La Région Européenne de la Gastronomie 2021 s'engage à respecter le patrimoine gastronomique et la cuisine de qualité avec des produits issus de la nature.

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.



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.

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.

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, nous ne comptons pas moins de 400 produits alimentaires, plats et boissons typiques au niveau local et régional, qui sont la base du savoir-faire culinaire slovène et inspirent souvent à la création de palettes de saveurs modernes. 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.



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.



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.

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.

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 ».

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.



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.

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.



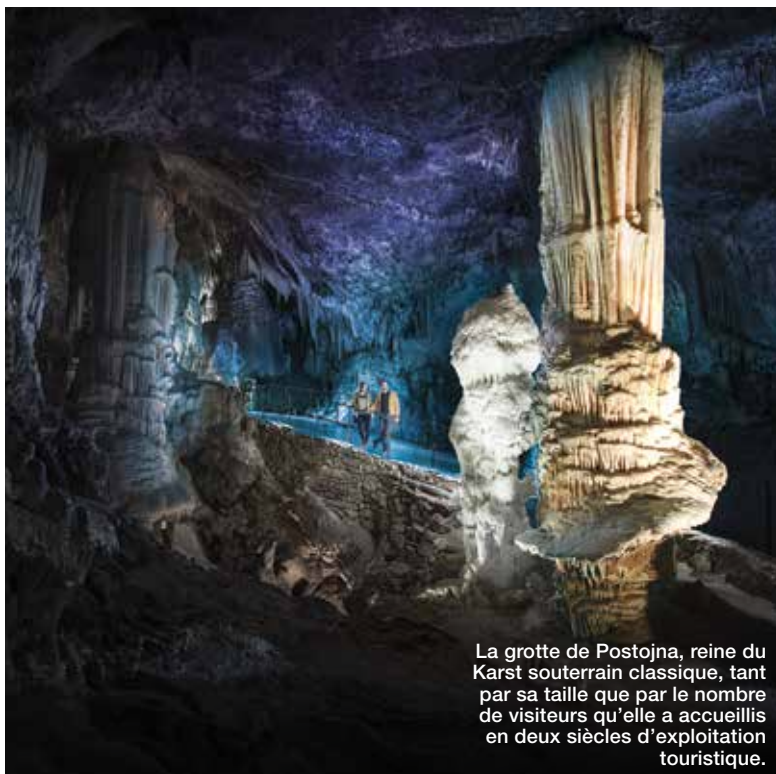
Le littoral slovène : long de seulement 46,6 kilomètres, mais idéal pour les séjours d'aventure et de détente.



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



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.



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.

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.

Selon les critères internationaux de la fondation Green Destinations, la Slovénie est devenue le premier pays au monde à recevoir le titre de Destination verte dans son ensemble.

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 – vue 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.



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



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.

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

174 000 ha

Les grandes cultures sont l'un des secteurs les plus importants de l'agriculture slovène. En 2018, l'ensemble des exploitations agricoles cultivaient 174 000 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.



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



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.



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

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

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.

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 carnivals 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 vigneron 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 foin *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.

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.

Le cadre rural authentique a déjà vu se succéder plusieurs générations autour de la table en bois située 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 maîtresses de maison vous réservent un accueil chaleureux et ne vous servent que ce qu'il y a de meilleur.

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



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

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

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.

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.

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

JESENICE

GORENJSKA

KRANJ

ITALIA
ITALIJA

GORIŠKA

NOVA
GORICA

GORIZIA
GORICA

ŠKOFJA
LOKA

KAMNIK

DOMŽALE

LJUBLJANA

OSREDNJE
SLOVENSKA

MONFALCONE
TRZIC

TRIESTE
TRST

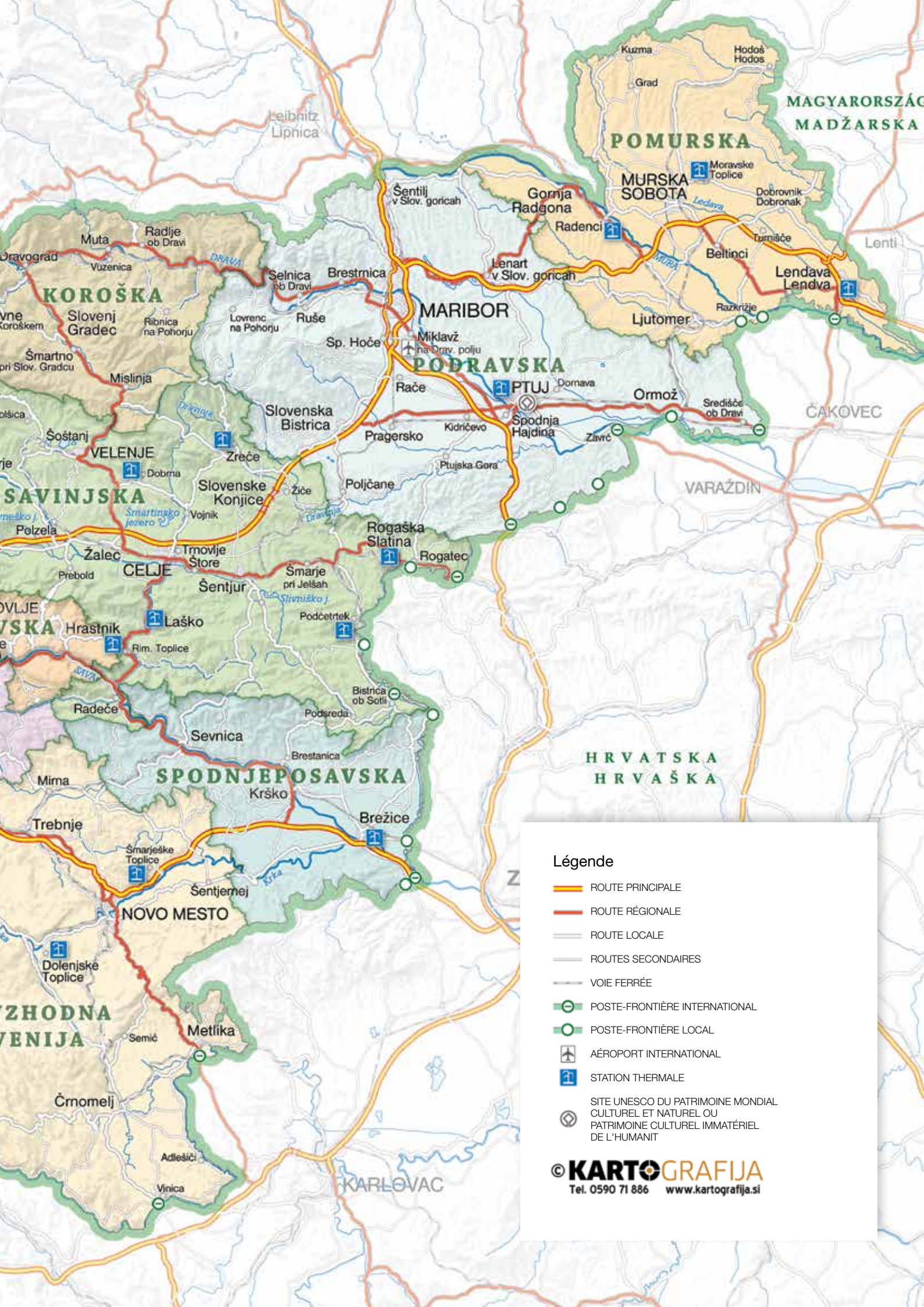
NOTRANJSKO-
KRAŠKA

KOPER
CAPODISTRIA



OBALNO-
KRAŠKA

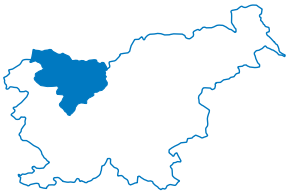
JUGOV
SLOV

RIJEKA



Légende

-  ROUTE PRINCIPALE
-  ROUTE RÉGIONALE
-  ROUTE LOCALE
-  ROUTES SECONDAIRES
-  VOIE FERRÉE
-  POSTE-FRONTIÈRE INTERNACIONAL
-  POSTE-FRONTIÈRE LOCAL
-  AÉROPORT INTERNATIONAL
-  STATION THERMALE
-  SITE UNESCO DU PATRIMOINE MONDIAL CULTUREL ET NATUREL OU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ



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.





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 coeurs 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

Ancel



h 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, 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, SI-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: NP: 38 €
 hors saison: NP: 38 €



2

Makek



h 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.

Luka Skuber
 Zgornje Jezersko 77, SI-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 €

3

Šenkova domačija



h 50
 6/2, 1/3
 1/2, 1/4+2, 2/4
 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 : poules styriennes, vaches de race cika, porcs de Krškopolje, et moutons de la race jezersko-solčavska.

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

M: +386 (0)41 467 008
 info@senkovadomacija.si
 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

La liste de prix est publiée sur
 www.senkovadomacija.si



4

Pr' Dovar



h 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 Kravec, 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 Kravec.

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 €



5

Pri Marku



h 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, SI-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.si
 www.pri-marku.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: 35 € DP: 45 €
hors saison: NP: 35 € DP: 45 €



6

Megušar



h 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, SI-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 €

ouvert aux hôtes: 1. 1.-31. 12.



7

Žgajnar



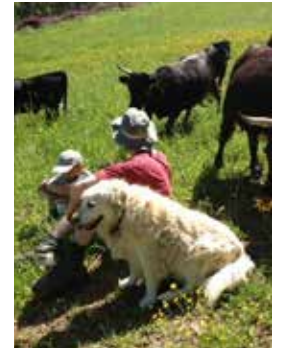
h 20
 3/2, 2/3, 1/4
 2/4, 1/6+2
 altitude (m): 860
 taille de la ferme (ha): 50



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, SI-4223 Poljane

T: +386 (0)4 518 80 32
 M: +386 (0)51 663 232
 F: +386 (0)4 518 81 36
 info@zgajnar.si
 www.zgajnar.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 féerie de l'hiver, quand la neige tombe en quantité suffisante... »
Lea, Koper

saison: NP: 27 € DP: 33 €
 LA: 15 €/pers. LA: 50 €
hors saison: NP: 27 € DP: 33 €
 LA: 15 €/pers. LA: 50 €



8

Ljubica



h 60
 4/2, 3/3, 2/4+1
 altitude (m): 650
 taille de la ferme (ha): 47



Si vous ressentez le besoin de vous éloigner de l'effervescence du monde, notre village Vinharje est la bonne adresse. La ferme Ljubica se situe au milieu des prairies à la lisière des Dolomites de Polhov Gradec ; le panorama s'étend des collines de Škofja Loka aux Karavanke et aux Alpes juliennes. La quiétude et l'air frais s'associent aux produits locaux et naturels, aux rencontres avec les animaux de la ferme et à toute une palette d'activités : marche et cyclisme, ski et ski de fond, jeu de boules et chasse. Nous organisons également des classes éco et nature pour les crèches et les écoles primaires.

Ljubica Stanonik
 Vinharje 10
 SI-4223 Poljane nad Škofo Loko

T: +386 (0)4 510 73 50
 M: +386 (0)41 676 703
 ljubicastanonik@gmail.com

saison: NP: 25 € DP: 34 €
hors saison: NP: 25 € DP: 34 €



CRO, EN, D

9



Pri Boštjanovcu



La maison de la ferme familiale vous propose des appartements pour passer d'agréables vacances et un moment de pure détente dans la nature. Les visiteurs font partie de la maison, du voisinage et du cadre ; les enfants peuvent nourrir les animaux (vaches, chèvres, lapins) et les parents se relaxer au bord de la piscine. L'espace extérieur est composé d'un grand jardin équipé de chaises longues, d'un terrain de jeux pour enfants et d'un barbecue. Vous pouvez vous promener sur les collines alentours, faire du vélo ou tenter votre chance à la pêche dans les rivières à proximité.

Gašper Banič
Hotavlje 34
SI-4224 Gorenja vas

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

🗺️ 1/8, 1/5, 1/4, 1/2
altitude (m): 450
taille de la ferme (ha): 23



« C'est un lieu magnifique pour un séjour en montagne. Nous faisons 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, Brésil

saison: NP: 37 € LA2: 45 €
LA4: 75 € LA5: 85 € LA8: 135 €
hors saison: NP: 37 € LA2: 45 €
LA4: 65 € LA5: 73 € LA8: 135 €



10



Podmlačan



À l'écart de l'agitation urbaine, dans l'étreinte de la nature des collines de Škofja Loka, se trouve notre ferme touristique, laquelle propose le gîte et le couvert. Les enfants pourront profiter de la compagnie des nombreux animaux ainsi que du terrain de jeux qui leur est dédié. Il y a également un parcours acrobatique en hauteur non loin de là. Depuis la ferme, vous pouvez vous rendre sur les collines environnantes. Notre offre comprend également un programme réservé aux écoles et aux crèches.

Olga Debeljak
Jarče Brdo 2
SI-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.podmrlacan.com
D, EN, CRO

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



« 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 €



11



Tominc – Frelih



Nous sommes situés à seulement 350 mètres de la principale attraction de notre village, la fameuse basilique de pèlerinage de Marie auxiliaire (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.

Boštjan Frelih
Brezje 21
SI-4243 Brezje

M: +386 (0)70 848 037
kmetija.tominc@gmail.com

D, EN, CRO

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



« 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: 30 €
hors saison: NP: 30 €



12



Frčej



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.

Anton Zupan
Zgornje Gorje 42 pri Bledu
SI-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
zupan.anton@siol.net
www.frcej.com
D, I, EN, CRO, F

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



« Nous avons adoré vos délicieux petits-déjeuners. »

Jahr, Allemagne
saison: NP: 28 € DP: 35 €
LA: 23 €/pers.
hors saison: NP: 26 € DP: 34 €
LA2: 22 €/pers.



13

Mulej



h 50
 6/2+2, 2/4+2
 2/4+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.

Jože Mulej
 Selo pri Bledu 42a, SI-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



« 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: 49 € LA: 49 €/pers.
 hors saison: NP: 39 €
 LA: 39 €/pers.



14

Povšhin



h 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.

Jože Soklič
 Selo 22, SI-4260 Bled

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



« Un merveilleux petit hôtel de campagne ! »

Tal, Israël

saison: NP: 37 € DP: 52 €
 LA6: 150 €
 hors saison: NP: 37 € DP: 52 €
 LA6: 150 €



15

Pri Andreju



h 1/2, 1/4, 1/5
 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
 SI-4267 Srednja vas

T: +386 (0)4 572 35 09
 M: +386 (0)31 427 159
 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: 71 € LA3: 89 €
 LA4: 122,50 € LA5: 135 €
 hors saison: LA2: 49-57 €
 LA3: 60-70 € LA4: 78,50-93,50 €
 LA5: 91-106 €



16

Gorjup



h 2/2, 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 maison, 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
 SI-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 délicieuses ! »

Gregor, Celje

saison: NP: 37-40 €
 DP: 50-52 € LA4+1: 93 €
 hors saison: NP: 33-34 €
 DP: 44-46 € LA4+1: 72 €



17

Penzion Ana & Toni



h 30
 1/2
 1/4-6
 altitude (m): 670
 taille de la ferme (ha): 20



Notre ferme touristique est une pension familiale située dans un cadre verdoyant sur le versant ensoleillé du mont Dobrče entre l'Italie et l'Autriche, à proximité d'Avsenik et du lac de Bled. La vue y est grandiose. La nuit, on peut y observer les étoiles dans le ciel. Tous ceux qui recherchent la quiétude et la tranquillité dans la nature ou les fervents de vraies aventures en toutes saisons passeront ici un excellent séjour. L'endroit est propice à de nombreuses activités ; la randonnée, l'escalade, la natation, le cyclisme, la pêche, la chasse, le golf, le rafting, la luge d'été et d'hiver, le biathlon ...

Špela Gomboc

Srednja vas 6
 SI-4275 Begunje na Gorenjskem

T: +386 (0)4 533 36 79
 M: +386 (0)31 698 609, +386 (0)40 463 563
 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: 33 € DP: 49 €
 LA2: 70 € LA4: 100 €
 LA6: 120€ LA7: 140€
 hors saison: NP: 30 € DP: 46 €
 NA2:49 € LA4: 79 € LA6: 119 €
 LA7: 129 €



18

Brunarica Pri Ingotu



h 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.

Ingo Robič

Na trati 7, SI-4282 Gozd Martuljek

T: +386 (0)41 749 048
 M: +386 (0)31 749 048
 barbara.robic@telemach.net
 www.jasenje-priIngotu.com
 EN, D, CRO, IT



19

Špan



h 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.

Slavka Meglič

Potarje 3a
 SI-4290 Tržič

T: +386 (0)4 594 50 45
 span3@siol.net
 www.turisticnekmjetije.si/span

« 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: 24 € DP: 30 €
 LA: 20 €/pers.
 hors saison: NP: 24 € DP: 30 €
 LA: 20 €/pers.



20

Pr' Tič



h 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.

Perne Ambrož

Potarje 10, SI-4290 Tržič

T: +386 (0)4 594 50 44
 M: +386 (0)41 822 843, +386 (0)51 252 943
 ambroz.perne@siol.net
 www.kmetija-tic.si
 EN, D, CRO, I

« 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

saison: LA1/2+1: 49 €
 LA1/3+2: 69 €
 hors saison: LA1/2+1: 40 €
 LA1/3+2: 59 €



I FEEL
SLOVENIA

 **SLOVENIA**
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021

APPRÉCIER LA NATURE À MA FAÇON.

En explorant la campagne slovène, vous découvrez également les saveurs exquises des spécialités locales. Dans la Région Européenne de la Gastronomie 2021, les produits de nombreux mets proviennent directement de la nature ou de la production biologique. Il s'agit là d'un circuit court entre le potager et l'assiette. En visitant une ferme touristique, vous pouvez être facilement surpris par la saveur des légumes fraîchement récoltés, des fruits des bois tout juste cueillis et des herbes des prés. La cuisine des maisons de campagne sent toujours divinement bon !

#ifeelsLOVEnia
#myway
#tasteslovenia

www.slovenia.info
www.tasteslovenia.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.

21

Hiša Štekar



h 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

saïson: NP: 40 €
 hors saïson: NP: 40 €

Jure Štekar
 Snežatno 26a
 SI-5211 Kojško

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



22

Kmetija Štekar



h 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... Nous produisons des vins naturels. 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

saïson: NP: 40 €
 hors saïson: NP: 35 €

ouvert aux hôtes: 15. 3.–15. 11.

Tamara Lukman
 Snežatno 31a
 SI-5211 Kojško

T: +386 (0)40 221 413
 info@kmetijastekar.si
 www.kmetijastekar.si



23

Široko



h 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 štruklji fourrées au fromage blanc, aux noix ou au chocolat.

Aljaž Bevk

Tolminski Lom 41a
 SI-5216 Most na Soči

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



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

Janko, Koper

saison: NP: 30,50 €
 DP: 39,50 € PC: 51,50 €
 LA2: 60 € LA3: 70 € LA4: 80 €
 hors saison: NP: 30,50 €
 DP: 39,50 € PC: 51,50 €
 LA2: 60 € LA3: 70 € LA4: 80 €



24

Pri Lovrču



h 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 prenons plaisir à cuisiner des produits issus de l'agriculture biologique et composons de délicieux déjeuners faits maison.

Aljoša Bončina

Čadrg 8, SI-5220 Tolmin

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



« Chère Marija et chers autres membres de la famille, votre grand sourire et votre bonne humeur ont embellie 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: 72 € LA3: 76 €
 LA4: 80 €
 hors saison: LA2: 72 € LA3: 76 €
 LA4: 80 €



25

Pri Kafolu



h 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.

Tomaž Leban

Prapetno 15, SI-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



« 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: 35 € DP: 48 €
 LA: 70-120 €
 hors saison: NP: 35 €
 DP: 47 € LA: 70-120 €



26

Žvanč



1/6+2
 altitude (m): 800
 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.

Davorin Koren

Drežniške Ravne 33, SI-5222 Kobarid

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



« 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: 60-140 €
 hors saison: LA: 55-135 €



27



Kranjc – Pri Arnejčku



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.

Vinko Kranjc
Koseč 7, SI-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

h 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



« 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: 35–45 €
DP: 45–55 €
hors saison: NP: 30–40 €
DP: 40–50 €



28



Jelenov breg



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.

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,
+386 (0)41 972 257
medves.branko@gmail.com
www.jelenov-breg-pod-matajurjem.si
EN, D, I, CRO

h 45

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



« 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 dressiez Kaja, qu'il n'y aura pas trop de daims... Et que vous donniez le bain aux petits lapins... »
Živa et Borči, Slovenska Bistrica

saison: NP: 33 € DP: 50 €
PC: 67 € LA: 27 €/pers.
hors saison: NP: 33 €
DP: 50 € PC: 67 € LA: 27 €/pers.



29



Černuta



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.

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

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

h 40

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



« 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: 55–75 €
hors saison: LA4: 55–75 €



30



Pri Plajerju



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.

Stanka Pretner
Trenta 16a, SI-5232 Soča

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

h 20

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



« 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: 39 € DP: 54 €
LA: 35–40 €/pers.
hors saison: NP: 39 €
DP: 54 € LA: 35–40 €/pers.



31

Jelinčič



H 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 çompe 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.

Ana Jelinčič
 Soča 50, SI-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



« Camping merveilleux, beaucoup de divertissements pour les enfants, la rivière Soča est propre et glacée ».

Anja, Ljubljana

saison: NP: 31 € DP: 41 €
 LA: 50-85 €
 hors saison: NP: 31 €
 DP: 41 € LA: 50-85 €

ouvert aux hôtes:
 1. 4.-31. 10. et 1. 10.-31. 3. sur accord



32

Rjavčevi



H 60
 altitude (m): 100
 taille de la ferme (ha): 10



En été, nous vous invitons autour d'une table en pierre, à l'ombre d'un mûrier. Durant les mois les plus froids, le service s'effectue dans la maison au coin du feu. Nous proposons - pour le déjeuner, la collation ou le dîner - des spécialités maison préparées selon les recettes de nos grands-mères, telles que le prosciutto, la pancetta, le saucisson, le minestrone, les gnocchis, les pâtes maison, le pain de viande au porc, le chevreuil de saison à la polenta, les accompagnements de légumes, le štruklji (pâte roulée farcie), le strudel aux pommes... Nous organisons des dégustations de vins ouverts en cave, puisque notre domaine d'activité se concentre sur la viticulture (mais aussi l'agriculture, l'élevage porcin, l'élevage de bétail et l'apiculture).

Vinko Cernatič
 Šempas 158
 SI-5261 Šempas

T: +386 (0)5 308 86 59
 M: +386 (0)41 734 980
 rjavcevi@gmail.com
 www.rjavcevi.si

CRO, I, EN



33

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, SI-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: 33 € LA2: 50 €
 LA4: 85 €
 hors saison: NP: 33 € LA2: 50 €
 LA4: 85 €



34

Abram



H 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
 SI-5271 Vipava

M: +386 (0)59 388 008
 info@abram-si.com
 www.abram-si.com

D, I, EN, CRO

« Ce lieu mérite la visite. »

Mauro, Italie

saison: NP: 32 € DP: 40 €
 hors saison: NP: 32 € DP: 40 €



35

Ferjančič



h 60
 3/3
 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, SI-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: 29 € LA: 25 €/pers.
 LA: 50 €
hors saison: NP: 29 €
 LA: 25 €/pers. LA: 50 €



36

Pri Flandru



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



Calm 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 une 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.

Marko Tušar
 Zakojca 1, SI-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



« 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

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



37

Želinc



h 40
 1/1, 11/2
 altitude (m): 306
 taille de la ferme (ha): 52



Située au confluent des rivières Idrija 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).

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

T: +386 (0)5 372 40 20
 info@zelinc.com
 www.zelinc.com

D, I, EN, CRO



« 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

saison: NP: 40-52 €
 DP: 58-70 €
hors saison: NP: 33-45 €
 DP: 51-63 €



38

Leban



h 60
 2/2, 4/4
 altitude (m): 380
 taille de la ferme (ha): 6



Dans un village charmant situé au pied du mont Trstelj, le plus haut sommet karstique, une centaine de villageois se consacrent exclusivement et depuis toujours à l'agriculture. Nous avons réorganisé et agrandi les vignobles et proposons à nos visiteurs de la charcuterie pour accompagner leur verre de vin, notamment du Kraški pršut (prosciutto du karst), des saucisses et des saucisses au chou, de la jota à la saucisse, du štruklji aux noix fait maison... Nous vous recommandons de combiner la visite de notre ferme avec l'exploration de la campagne karstique, la visite de l'ancien chemin de fer autrichien, les vestiges de la Première Guerre mondiale, la visite de Trstelj ou des habitats préhistoriques de Sainte-Catherine et Saint-Ambroise. Un endroit calme et paisible, loin de l'agitation : un paradis pour les randonneurs et les cyclistes.

Božo Leban
 Lipa 3a
 SI-5296 Kostanjevica na Krasu

M: +386 (0)51 611 402
 bozo.leban@siol.net
 www.osmicaleban.simplesite.com

D, EN, CRO



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





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 rattaché 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 schaumii 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 Perkmandeljč, 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 Empruntez le sentier de randonnée longue distance de Zasavska et gravissez le mont Kum à 1220 m d'altitude, qui offre une vue sur toutes les collines entre les rivières Sava, Savinja et Sotla.
- 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.

39

Pr' Špan



h 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.

« 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

Mateja Vodenik
Rovišče 3
SI-1282 Sava

T: +386 (0)3 567 81 76
M: +386 (0)31 484 987
jernej2.vodenik@gmail.com
www.turisticnekmetje.si/pr-span



EN, CRO, D

40

Zelena trava



h 60
altitude (m): 460
taille de la ferme (ha): 35



L'activité principale de notre ferme à la montagne est l'élevage de moutons, explique Uroš Macerl, certainement plus connu pour avoir reçu le prix Goldman pour l'environnement que pour être agriculteur. L'espace près du séchoir à foin peut accueillir 100 visiteurs, amateurs de pique-niques. Des plats et des boissons faits maison sont mis à disposition, et la spécialité est définitivement la viande d'agneau mûrée préparée au four ou grillée. L'année dernière, les exploitants de la ferme ont reçu le prix du meilleur élevage pour la septième fois ; leur viande est vendue dans toute l'Europe. Une partie du séchoir à foin est fermée - des séminaires et des conférences y sont également organisés - ce qui permet aux visiteurs de ne pas être gênés par les caprices de la météo. Il est également possible de dormir à l'étage du séchoir à foin.

Uroš Macerl
Ravenska vas 38
SI-1410 Zagorje ob Savi

M: +386 (0)41 413 855
uros.macerl@gmail.com



EN, CRO

41

Bajda



h 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...

« 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

Anica Bajda
Podkum 64
SI-1414 Podkum

M: +386 (0)41 887 995
janez.bajda@gmail.com
www.turisticnekmetje.si/bajda
EN, CRO



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 vigneron, 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.

42

Kastelic



h 50
altitude (m): 200
taille de la ferme (ha): 25



La ferme Kastelic est dotée d'une salle dédiée aux réunions d'affaires, aux séminaires et aux célébrations. Nous louons également un espace réservé aux pique-niques, au camping pour tentes et camping-cars, mais notre activité principale se concentre autour des produits laitiers. Notre slogan : « Le temps qui s'écoule entre la traite et la transformation du lait est calculé à la seconde près. » Nous fabriquons du yaourt et du fromage cottage, nous disposons d'un distributeur de lait, de boissons lactées et de glaces. Nous vendons également des œufs, de la farine de blé entier, de la semoule (disponibles grâce à notre distributeur 24/7), nous servons également de la liqueur aux herbes aromatiques maison, de l'eau de vie, du vin et du jus de fruit. N'hésitez pas à nous rendre visite !

Andrej Kastelic
Žabja vas 9
SI-8000 Novo mesto

M: +386 (0)51 413 368
kmetija_kastelic@t-2.net
www.kmetija-kastelic.com

CRO, EN



43

Šeruga



h 50
8/2, 2/2+1
1/2 (200 vieux grenier à blé année)
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.

Slavko Šeruga
Sela pri Ratežu 15
SI-8222 Otočec

T: +386 (0)7 334 69 00
info@seruga.si
www.seruga.si

D, EN, I, F, ES



« 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: 37,50 €
DP: 51,50 € LA: 90 €
hors saison: NP: 37,50 €
DP: 51,50 € LA: 90 €

44

Matjaževa domačija



h 50
3/4
altitude (m): 500
taille de la ferme (ha): 3



Notre « histoire authentique d'un petit vigneron », a débuté en 1998, lorsque nous avons acheté et rénové la maison d'un voisin sur les conseils de l'Institut pour la protection du patrimoine culturel de Slovénie (ZVKD). Nous avons ensuite conçu la visite sur « l'histoire du cviček », ajouté des cabanes de vigne nommées Škatlar 1, 2 et 3, établi un espace pour le matériel viticole et conservé un bâtiment en bois vieux de 200 ans. Mais l'histoire ne s'arrête pas là, puisqu'elle est façonnée par le contact authentique avec les visiteurs ; ils sont accueillis (avec du pain maison, du saucisson, des saucisses et du fromage) par Ana Pavlin, la reine du vin de Slovénie 2020, et invités à visiter notre cave à vin et à participer à une présentation sur la vie de nos ancêtres dans la campagne de Basse-Carniole.

Matjaž Pavlin
Paha 4
SI-8222 Otočec

T: +386 (0)41 880 813
info@avtentic.si
www.matjazeva-domacija.si

CRO, EN, D

saison: LA2: 88 € LA4: 98 €
hors saison: LA2: 88 € LA4: 98 €



45

Vinotoč Drča



h 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 cépes... Et nous sommes particulièrement fiers de notre jambon cuit.

Marjan Gorišek
Drča 17, SI-8310 Šentjernej

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

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

saison: NP: 25 € DP: 30 €
PC: 35 € LA4: 60 €
hors saison: NP: 25 €
DP: 30 € PC: 35 € LA4: 60 €



46

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.

Bonia Miljavac

Krasinec 23
SI-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



« 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: LA: 50,40 €
hors saison: LA: 50,40 €



47

Ob izviru Krupe



h 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. Les costumes nationaux de Carniole-Blanche sont également exposés. Nous offrons également divers services dans le domaine de la physiothérapie.

Danijela Cerjanec

Krupa 9, SI-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



« 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: 30 € DP: 37 €
hors saison: NP: 30 € DP: 37 €



48

Mlinar



h 50
1/25 (dortoirs)
altitude (m): 350
taille de la ferme (ha): 70



Bien que l'activité principale de notre ferme est l'élevage de bœuf biologique, nous nous consacrons également à l'aquaculture et au tourisme. Nous avons un élevage de truites arc-en-ciel, que les clients peuvent emporter ou consommer sur place. Nous nous trouvons dans une vallée d'où partent de magnifiques sentiers de randonnée. Les enfants peuvent également profiter de la compagnie des animaux de la ferme.

Denis Plut

Rožni Dol 7
SI-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



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

Tone, Ljubljana

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



49

Žagar



h 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.

Zvonko Žagar

Damelj 11
SI-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



« 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: 33 € DP: 39 €
hors saison: NP: 33 € DP: 39 €





Koroška

Féerie 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 montagnaise 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. Enfouchez votre vélo pour parcourir la Piste cyclable de la Drave ou la Transversale cycliste du Pohorje, chaussez les skis pour dévaler les pentes de Kope et Ribniško Pohorje, enfiler 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 Šentaneljska 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.

50



Hiša Viher

1/2
1/6

altitude (m): 330
taille de la ferme (ha): 4



Ici, les visiteurs sont accueillis dans une maison en pierre de plus de 500 ans, bâtie sur la roche vive. Vous pouvez choisir un hébergement dans un appartement confortable pour six à huit personnes ou bien dormir dans une grange. La maison dispose également d'une salle de musée avec des meubles anciens, des peintures et des photographies qui permettent de comprendre l'histoire du lieu et de ses environs. Après le petit déjeuner, concocté par Ana, la maîtresse de maison, vous pourrez partir explorer les alentours à pied, à vélo ou même louer un cheval pour vous balader ou vous essayer à l'équitation à la ferme. Un centre de bien-être et un jardin aquatique naturel utilisé comme étang pour la baignade sont également disponibles pour la détente et le plaisir.

Anuška Viher
Planinska ulica 3
SI-2367 Vuzenica

saïson: NP: 80 € LA: 250 €
hors saïson: NP: 70 € LA: 200 €

M: +386 (0)41 721 541, +386 (0)40 304 016
hisaviher@gmail.com
www.hisaviher.si

EN, CRO, D



51



Klančnik

H 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.klančnik@kanet.si
www.kmetija-klančnik.si



CRO, D



52

Jeglijenk



h 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 choppe de cidre.

Zdravko Grilc
 Selovec 14, SI-2373 Šentjanž pri Dravogradu
 T: +386 (0)2 878 50 59
 M: +386 (0)41 341 063
 zdravko.grilc@gmail.com
 www.turisticnekmjetije.si/jeglijenk
 EN, CRO

« C'est l'un des plus beaux endroits de notre planète ! Des hôtes fabuleux avec une gentillesse inégale. 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 €



53

Ravnjak



h 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.

Breda Gnamuš Dušak
 Sele 37, SI-2380 Slovenj Gradec
 T: +386 (0)2 822 30 41, M: +386 (0)41 787 090
 info@kmetija-ravnjak.si
 www.kmetija-ravnjak.si
 CRO, EN, D

« 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: 51,75–63,25 €
 LA3: 75,90 €
hors saison: LA2: 45–55 €
 LA3: 66 €



54

Samec



1/2–6
 altitude (m): 700
 taille de la ferme (ha): 9



Dans l'étreinte du mont Uršlja, dans le village de Sele situé à 700 mètres d'altitude, Cvetka, la maîtresse de maison, vous attend. Son mari et elle ont restauré la ferme dont ils ont hérité, en créant d'abord une maison pour la famille, puis en rénovant l'ancien grenier en maison de vacances, puis en aménageant une cabane dans les arbres et une mini-grange pour les loisirs. Enfin, ils ont installé un sauna unique. L'établissement propose quatre appartements pouvant accueillir douze personnes et leurs animaux de compagnie. Les collines environnantes se prêtent parfaitement à la randonnée mais aussi au cyclisme, à l'escalade et au ski. Vous pourrez ensuite vous réchauffer dans le sauna et profiter des bienfaits de la méthode Kneipp.

Cvetka Kotnik
 Sele 25
 SI-2380 Slovenj Gradec

T: +386 (0)2 822 30 44
 M: +386 (0)51 378 132
 kmetija.samec@gmail.com
 www.kmetija-samec.si

EN, CRO

saison: LA2: 57–65 €
 LA3: 65–72 € LA4: 71–80 €
 LA5: 78–87 € LA6: 85–95 €
hors saison: LA2: 57–65 €
 LA3: 65–72 € LA4: 71–80 €
 LA5: 78–87 € LA6: 85–95 €



55

Klevž



h 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.

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

« 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: 30 € DP: 37 €
hors saison: NP: 30 € DP: 37 €

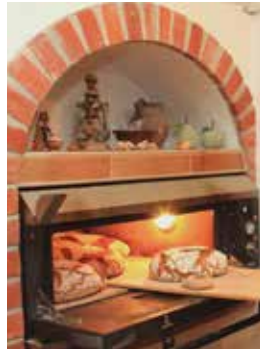


56

Lešnik



h 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 possédée 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.

Albert Javornik

Golavabuka 24, SI-2383 Šmartno pri Slovenj Gradcu
 T: +386 (0)2 885 36 01
 M: +386 (0)41 453 326
 irma.javornik@guest.arnes.si
 www.apiturizem.si/ekolosko-turisticna-kmetija-lesnik/
 FB: Ekološko turistična kmetija Lešnik
 D, EN, CRO



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

Ploder



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.

Marina Kumprej

Šentanel 3, SI-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



58

Miki



h 30
 2/4, 1/5
 altitude (m): 800
 taille de la ferme (ha): 37



Pour venir jusqu'à nous, il vous faudra grimper à 800 mètres d'altitude. Nous sommes situés au beau milieu du Bike park de Jamnica. Pour loger nos visiteurs, nous avons aménagé une chambre spacieuse avec balcon, un appartement avec chambres séparées et rénové une maison de plus de 230 ans. Vous pouvez opter uniquement pour la location ou bien choisir de prendre vos petits déjeuners et dîners chez nous : tous nos plats sont composés avec les produits biologiques de notre ferme. Nous avons également aménagé un espace de camping entre les arbres. Soyez les bienvenus !

Stanko Kert

Jamnica 11
 SI-2391 Prevalje

M: +386 (0)41 842 839
 ekokmetija@gmail.com
 www.eko-kmetija.si

saïson: NP: 40 € LA: 90-100 €
 hors saison: NP: 40 €
 LA: 90-100 €



EN, CRO

59

Gradišnik



h 2/4
 altitude (m): 830
 taille de la ferme (ha): 30



« Žitni klas » (épi de blé) et « Škrlatno jabolko » (pomme violette) sont les noms des appartements qui vous attendent dans notre propriété. Vous pouvez préparer vous-même votre propre petit déjeuner ou nous pouvons le préparer pour vous - composé exclusivement de produits issus de notre ferme - comme le beurre, les yaourts, les tartines au fromage, la charcuterie, le pâté et le pain de seigle cuit dans un four à pain chauffé au bois d'épinette et de pin ; le kouglouf au noix est également cuit dans le four à pain. Les enfants peuvent explorer la ferme et nourrir les poules en fin de journée, ramasser des œufs, donner du foin aux veaux et traire les vaches avec les propriétaires des lieux. La ferme fait partie du SINGLE TRAIL PARK JAMNICA. Des sentiers bien aménagés traversent les forêts et les prairies à proximité, le long desquels vous pourrez faire du vélo et le plein de sensations fortes.

Danilo Libnik

Jamnica 6
 SI-2391 Prevalje

M: +386 (0)51 250 881, +386 (0)31 729 274
 kmetija.gradisnik@gmail.com
 www.kmetija-gradisnik.si

saïson: LA: 70-95 €
 hors saison: LA: 70-95 €



EN, CRO

60



Reht

h 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 exquis, composées exclusivement de produits faits maison, dont notamment du pâté et du pain de seigle délicieux, mais aussi de ses différentes pâtes roulées štruklji (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, SI-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



Kajžar

h 60

1/2+2, 1/4+2

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 knödel de pain, ravioles/štruklji 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

saison: LA2: 120 €

hors saison: LA2: 120 €

Urška in Ksenija Peršak

Ob Meži 10

SI-2392 Mežica

T: +386 (0)2 823 52 85

M: +386 (0)70 733 394, +386 (0)70 236 381

persak95@gmail.com, ksenija.persak@gmail.com

FB: IzletniskaKmetijaKajzar, Brunarca Kajzar

EN, CRO



62



Plaznik

h 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: 30 € DP: 40 €

hors saison: NP: 30 € DP: 40 €

Vida Adamič

Bistra 14, SI-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



63



Ošven

h 60

7/2, 2/3, 1/4

altitude (m): 1000

taille de la ferme (ha): 70



Le long de la route qui mène au magnifique mont Uršlja se trouve notre ferme touristique Ošven. La ferme elle-même est une source de quiétude, entourée de forêts et de prairies, ce qui attire de nombreux voyageurs à y faire une halte. Nous proposons des plats faits maison préparés par Slavica, la maîtresse de maison, connue pour son excellente cuisine : elle concocte des spécialités de Carinthie mais également des plats selon vos préférences. À la ferme, nous avons un élevage de bovins et de porcs, la nourriture est ainsi totalement faite maison.

« Nous cherchions le paradis et nous l'avons trouvé chez vous à Ošven. Vous êtes formidables, plus que ça, vous êtes extraordinaires à tous égards. Mme Slavica, avec nous avez rempli de bonheur avec vos gourmandises inoubliables. »

Famille Pal de Maribor

saison: NP: 25 € DP: 30 €

hors saison: NP: 25 € DP: 30 €

Slavica Gostenčnik

Uršlja Gora 7a, SI-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





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 XVI^e 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 glaciers. 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. »

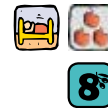
LE SOUFFLE DE L'ADRIATIQUE

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.

64

Francinovi



h 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: 32 € DP: 42 €
hors saison: NP: 32 € DP: 42 €

Bojana Ukmar

Avber 21, SI-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



65

Vinska klet Tavčar



h 60
altitude (m): 300
taille de la ferme (ha): 25



Chez Pri Starčih – Tavčar, nous préservons la tradition viticole depuis quatre siècles. Dans la cour karstique ensoleillée juste derrière les vignes, vous trouverez le calme, et dans la cave en pierre, des vins de première qualité. Nous organisons des expériences gourmandes en cave, en salle de dégustation ou même au milieu des vignes. Le vin Teran est notre spécialité, mais nous vous proposons un véritable voyage de saveurs avec différents vins comme le Malvasia, le Vitovska, le Merlot, des vins effervescents, des spiritueux et des liqueurs. Nous nous ferons un plaisir de vous parler du vin et de notre ferme et de vous emmener à travers une visite guidée du village, durant laquelle des contes anciens vous seront révélés.

Milena Tavčar

Križ 158
SI-6210 Sežana

T: +386 (0)5 764 03 85
M: +386 (0)31 329 622
katjusa.tavcar@gmail.com
www.tavcar.si



D, EN, CRO, I

66

Dujčeva domačija



h 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.

Emilijana Lipovšek
 Škoflje 33, SI-6217 Vremenski 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



« 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: 110 € LA: 25 €/pers.
 camping: 11 €/pers.
hors saison: NP: 30 € LA3: 60 € LA4: 90 € LA: 20 €/pers.
 camping: 9 €/pers.



67

Škerlj



h 50
 4/2, 2/3, 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.

Primož Škerlj Drožina
 Tomaj 53a, SI-6221 Dutovlje

T: +386 (0)5 764 06 73
 M: +386 (0)31 306 919, +386 (0)40 210 540
 skerlj.tomaj@gmail.com
 www.tk-skerlj.si
 CRO, EN, I



« 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: 35 € DP: 47 €
hors saison: NP: 32 € DP: 46 €



68

Petelin – Durcik



h 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. En 2016, à l'occasion du tournoi de l'Ordre Européen des Chevaliers du Vin, nous avons remporté le tournoi, pour lequel nous avons obtenu un grand blason de chevalier.

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



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

saison: NP: 30 € LA5: 110 €
hors saison: NP: 30 € LA5: 110 €



69

Villa Fabiani



h 60
 6/2
 altitude (m): 350
 taille de la ferme (ha): 10



À la fois proche de la mer et au cœur du Karst près de Štanjel, le domaine viticole Villa Fabiani domine depuis des siècles. Il s'agit d'un manoir rural, une agréable villa italienne du roman de la famille Murva Fabiani, dont le charme particulier détone non seulement par l'architecture de Max Fabiani, mais également par son arbre protégé vieux de plusieurs siècles, par la famille Murva Fabiani elle-même, par les roseraies et le parc du domaine avec son cépage Pikolit. La Méditerranée et le Karst. La légèreté et le dynamisme. Le prestigieux emplacement historique rural au cœur du Karst offre de nombreuses possibilités pour passer un séjour de charme dans une ferme de façon urbaine. L'intimité et le respect de la vie privée des visiteurs tiennent une place essentielle, le domaine n'est donc accessible qu'aux visiteurs qui ont réservé leur séjour.

Blanka Malgaj
 Kobbilij 39
 SI-6222 Štanjel

T: +386 (0)5 769 05 41
 M: +386 (0)41 315 580
 villafabiani@malgaj.com
 www.villafabiani.com
 D, EN, CRO

saison: NP: 180–350 €
 DP: 205–375 €
hors saison: 140–280 €
 DP: 165–305 €



70



h 35
altitude (m): 280
taille de la ferme (ha): 6,5

Pri Kamnarjevih



En 2004, nous avons repris et redonné vie à une ferme karstique abandonnée dans le village paisible de Volčji Grad. Nous y avons développé une activité selon les principes de l'agriculture biodynamique. Pour entrer chez nous, les visiteurs doivent franchir une cour karstique typique. Que ce soit dans la petite salle à manger, qui est caractéristique du patrimoine architectural karstique, dans la cour karstique joliment aménagée ou dans l'une des salles à manger en plein air, les visiteurs sont conviés à déguster des plats karstiques de saison, végétariens et végétaliens avec une touche de modernité. N'hésitez pas à venir nous rencontrer et découvrir notre mode de vie ainsi que notre ferme, à votre façon, grâce à un forfait d'expériences, que nous avons conçu avec bienveillance et de manière réfléchie pour les visiteurs d'une journée ou de plusieurs jours. Plus sur www.prikamnarjevih.com

Ivana Venier Stancich
Volčji Grad 40
SI-6223 Komen

T: +386 (0)5 766 82 45
M: +386 (0)40 644 121
prikamnarjevih@amis.net
www.prikamnarjevih.com
I, EN, CRO



71



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

Pri Filetu



Outre les spécialités alimentaires (fromage, fromage blanc, minestrone, 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.

Franč Jelušič
Slope 20a, SI-6240 Kozina

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

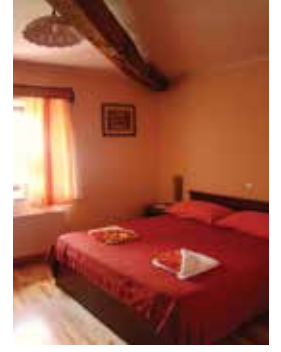


72



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

Pri Friščevih



À Rodik, nous sommes fiers du riche patrimoine gastronomique de la région, c'est pourquoi nous proposons à nos visiteurs des plats traditionnels élaborés à partir des produits de notre potager. Notre particularité est l'herboristerie : nous conseillons et préparons différents produits à base de plantes. Nous sommes un excellent point de départ pour des randonnées à vélo et à pied (les vélos peuvent être loués), les environs offrent une abondance d'attractions naturelles et culturelles.

Iztok Race
Rodik 40
SI-6240 Kozina

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

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



73



h 60
altitude (m): 233
taille de la ferme (ha): 34

Jakomin



Notre ferme touristique invite tous les amoureux de la nature et des animaux à venir passer les vacances ou à faire une simple visite dans un environnement paisible et agréable. Tout au long de l'année, nous organisons de nombreux événements pour enfants et adultes. Deux fois par an, nous ouvrons les portes des pittoresques Osmice (tavernes saisonnières) à nos visiteurs. Nous préparons également un déjeuner ou dîner maison délicieux à l'occasion de votre anniversaire ou tout autre célébration. Le camping est entièrement équipé et peut accueillir les visiteurs avec tente ou camping-car. Plus sur www.kmetijajakomin.si

Marino, Silvana Jakomin
Kubed 57a
SI-6272 Gračiče

M: +386 (0)41 508 546
kmetijajakomin@gmail.com
www.kmetijajakomin.si



EN, I, CRO

74

Tonin



h 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 minestrone, courgettes marinées et asperges sauvages, viande cuite sous la cloche... Les crêpes aux figues sont la spécialité de la maison. Nos invités nos hôtes à participer aux tâches dans les vignes, les champs ou l'olivieraie.

Luka Pucer

Puče 48
 SI-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

75

Robivera – Lisjak



h 60
 2/4
 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 (refošok, 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.

Robert Lisjak

Krkavče 18a
 SI-6274 Šmarje

T: +386 (0)5 656 76 51
 M: +386 (0)41 739 024
 info@robivera.si
 www.robivera.si

EN, I, CRO



« 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.



76

Eco kamp Supot



2/2, 1/3
 altitude (m): 210
 taille de la ferme (ha): 4,5



« En pleine nature, sans faste, dans un camping avec une âme, où - principalement grâce à la convivialité des visiteurs - l'on se sent chez soi » : voilà les descriptions les plus courantes données pour caractériser le camping dans le village de Koštabona, que l'on recommande aux amateurs de modes de vie alternatif et écologique. Le camping est un excellent point de départ pour explorer le littoral (slovène et croate) ou l'intérieur de l'Istrie. Pour rester en contact avec la nature, n'hésitez pas à installer votre tente dans les bois ; la cuisine extérieure entièrement équipée est commune. Vous pouvez également dormir sur un vrai lit. Le camping est également doté d'un barbecue et d'une piscine extérieure permettant de se rafraîchir, ainsi que d'un terrain de jeux pour enfants.

Romana Rejc

Koštabona 71d
 SI-6274 Šmarje

M: +386 (0)41 645 095, +386 (0)31 683 466
 kamp.supot@gmail.com

EN, I, CRO

ouvert aux hôtes: 15. 6.–15. 9.



77

Oljčni gaj



1/2
 altitude (m): 143
 taille de la ferme (ha): 3



Dans la vallée préservée de Dragonja, où la quiétude des lieux et la beauté de la nature jouent un rôle prépondérant, allez voir les préparations biodynamiques stockées ainsi que leur dynamisation dans la maison en pierre istrienne appelée « kažeta ». Les exploitants perpétuent la méthode traditionnelle de culture en terrasses des olives en pratiquant la biodynamie à des fins de production d'huile d'olive extra vierge de la plus haute qualité. Les hôtes exploitent leurs ruches selon les principes de la biodynamie - ils vous présentent le monde des abeilles dans une ruche de démonstration et vous préparent un petit déjeuner à base de miel. Vous pouvez participer à la récolte de la lavande, de l'héliochryse ou du romarin, ainsi qu'à la distillation des herbes, mais également préparer les légumes récoltés dans le potager sur un feu ouvert avec de l'huile d'olive extra vierge maison. La saveur des produits vous révélera la différence entre les aliments conventionnels et ceux cultivés en biodynamie.

Evgenija Pejčič

Dilici 15, SI-6274 Šmarje

M: +386 (0)40 988 868
 evgenija.pejic@gmail.com
 www.organic-farm-dragonja.com

EN, I, CRO

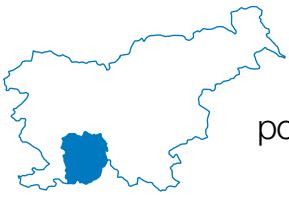
saison: LA2: 80 €

hors saison: LA2: 73 €

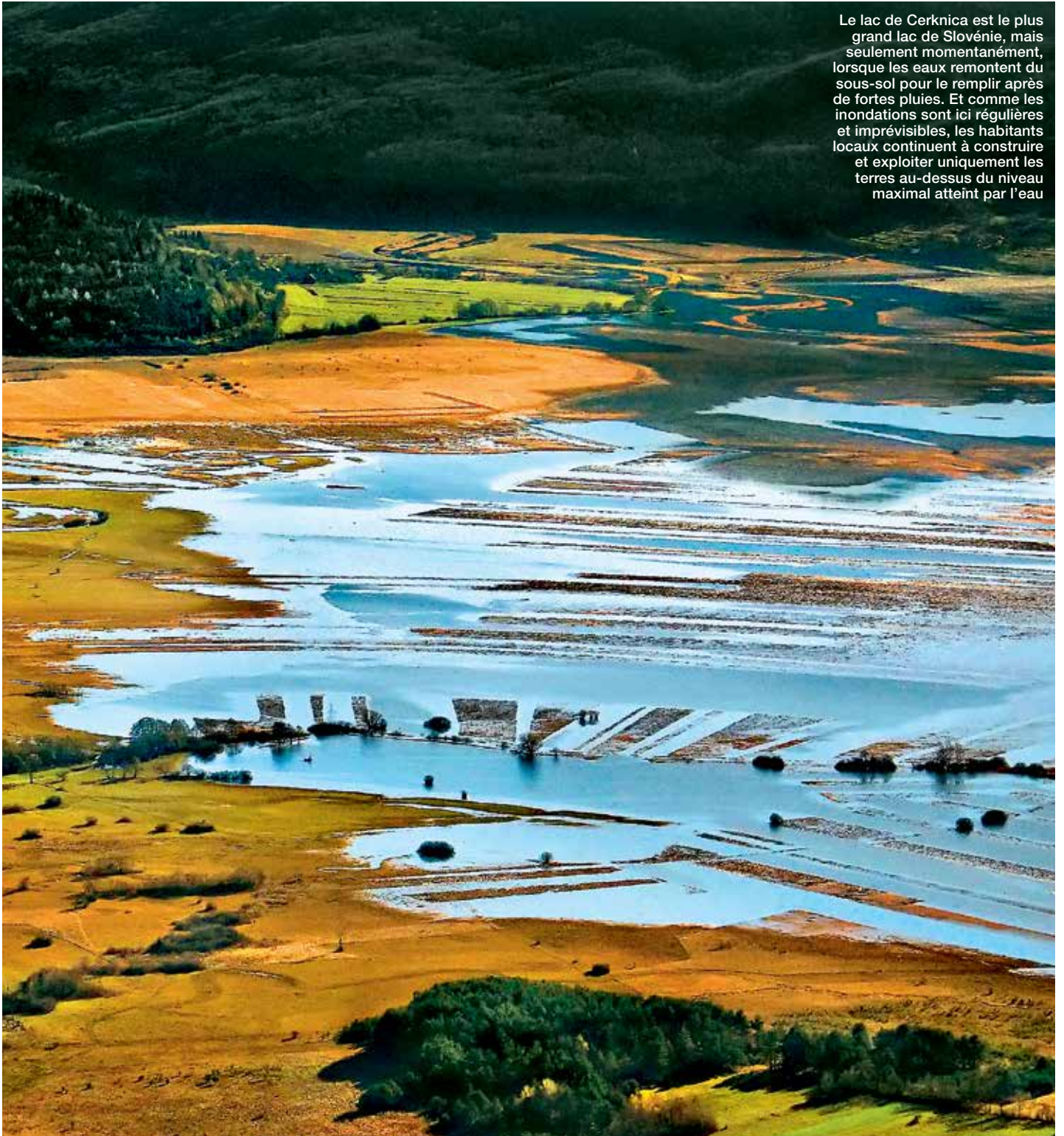


Primorska et Notranjska

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 de la Notranjska ondulent avec leurs forêts luxuriantes peuplées d'ours, lynx et loups, qui préfèrent éviter tout contact avec les hommes, et alternent avec les poljés, ces dépressions 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 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 Škočjan, 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.

78

Dolenčevi



h 45
 2/2, 1/3, 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 minestrone 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
 Sajevo 8
 SI-6225 Hruševje

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

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

saison: NP: 32 € DP: 38 €
 hors saison: NP: 32 € DP: 38 €



79

Peternelj



h 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 10a, SI-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
 https://turistickakmetijapeternelj.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: 25–30 €
 LA: 60–110 €
 hors saison: NP: 25–30 €
 LA: 60–110 €



80

Pri Andrejevih



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



Forte de ses 20 ans de savoir-faire, la ferme touristique Pri Andrejevih offre à ses clients confort, détente et vacances à la campagne avec de nombreuses activités et une excellente cuisine. Venez prendre le pouls de la campagne et de la nature avec nous. Dans la famille Andrej, nous sommes agriculteurs bio, éleveurs, apiculteurs, passionnés de cuisine, amoureux de la nature, musiciens et animateurs. Nous cuisinons avec notre cœur et veillons à cultiver un esprit sain.

Jože Želko
 Narin 107
 SI-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: 34 € DP: 49 €
 hors saison: NP: 34 € DP: 49 €



81

Smrekarjeva domačija



h 60
 1/2, 1/3, 2/4, 1/5
 1/5
 altitude (m): 543
 taille de la ferme (ha): 35



Notre ferme est située à mi-chemin entre Ljubljana et Koper, à seulement un kilomètre de la sortie d'autoroute Postojna, dans le village de Grobišče. Nous exploitons une ferme biologique. Nous nous consacrons à l'élevage de bovins autochtones (cike) et de porcs (de Krško polje). Les ânes et les mini moutons et chèvres de l'Himalaya veillent également à la diversité de la ferme. Nous avons rénové la vieille maison en un établissement aménagé en cinq chambres et un appartement, tandis que la grange, qui était autrefois utilisée pour stocker le foin et les outils agricoles, a été transformée en restaurant où nous servons à nos visiteurs des plats à partir de nos matières premières et celles des fermes alentours.

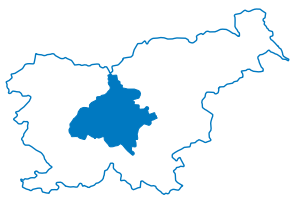
Melita Stegel
 Grobišče 11
 SI-6257 Prestranek

M: +386 (0)31 632 550, +386 (0)41 740 574
 info@smrekarjeva-domacija.si
 www.smrekarjeva-domacija.si

CRO, EN, I

La liste de prix actuelle est publiée sur le site Internet.

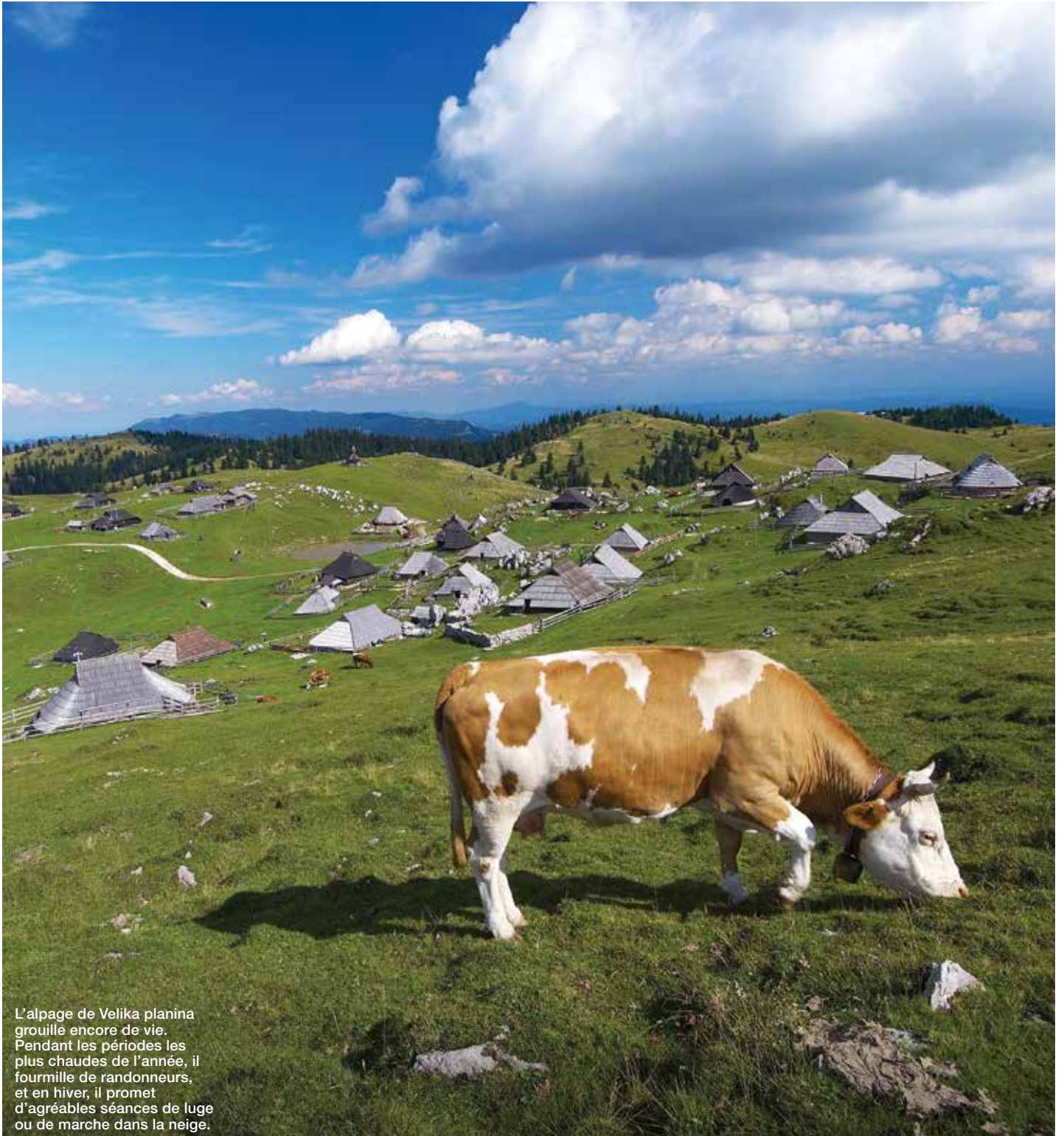




Slovénie Centrale

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 le 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 Kravec ou que vous vous promeniez entre les chalets d'alpage de Velika planina, que vous fâniez 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.

82



Pr' Ostank – Apartmaji Hribar



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...

Joži in Brane Hribar

Srednja vas pri Kamniku 14, SI-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

2/2+1, 2/4+2

altitude (m): 430

taille de la ferme (ha): 16



« 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: 34 € LA4: 48 €

LA6: 60 €

hors saison: LA2: 34 €

LA4: 48 € LA6: 60 €



84



Grofija



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 protége anguillard, et les anciens maîtres de notre ferme sont directement liés à l'histoire de sa découverte.

Majda Vrhovec

Vir pri Stični 30

SI-1295 Ivančna Gorica

T: +386 (0)1 787 81 41

M: +386 (0)41 777 944

info@grofija.com

www.grofija.com

D, EN, CRO

40

3/2+2,1/2

altitude (m): 450

taille de la ferme (ha): 21



« 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: 35 € DP: 45 €

hors saison: NP: 35 € DP: 45 €



83



Na hribčku



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.

Anton Končina

Velika Štanga 17, SI-1275 Šmartno pri Litiji

T: +386 (0)1 899 10 87, M: +386 (0)41 820 386

petra.koncina@gmail.com

www.nahribcku.si

EN, CRO

60

altitude (m): 480

taille de la ferme (ha): 29



« 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



85



Šinkovc



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.

Vilma in Jože Brenčič

Medvedje Brdo 10, SI-1373 Rovte

M: +386 (0)41 376 062

vilma.brencic@gmail.com

www.kmetijasinkovc.si

FB: TuristicnaKmetijaSinkovc

I, EN, CRO

60

altitude (m): 800

taille de la ferme (ha): 41



« 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, Slovénie

ouvert aux hôtes: tous les jours

de l'année

fermé: Noël, Pâques



Podravska

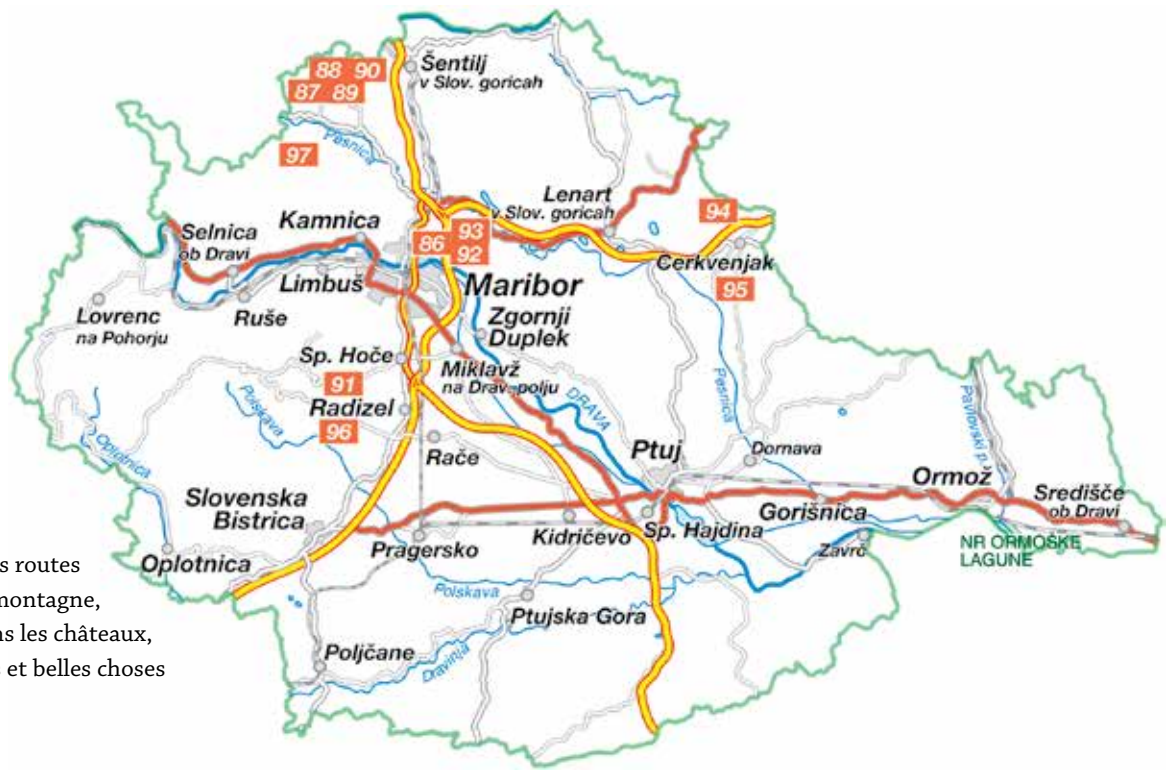
Rendez-vous avec l'abondance



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 Podravška 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 Podravška, 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 pisiker*.

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 délasser-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 débournement 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.

86

Kaloh



h 25
 2/2, 1/3, 1/5
 altitude (m): 330
 taille de la ferme (ha): 7



Notre domaine étant facilement accessible depuis Maribor, célèbre pour sa vieille vigne, vous pourrez rejoindre à pied nos vignobles, qui sont baignés de soleil du matin au soir. Les ceps de vigne font partie de notre famille et nous partageons avec nos visiteurs les secrets de notre travail, que nous exerçons avec amour et dévouement. Notre spécialité sont les vins de prédicat, qui ont reçu de nombreux prix en Slovénie mais aussi à l'étranger. Nous organisons des dégustations de vins, où vous pourrez déguster également de la charcuterie faite maison à partir de produits sélectionnés auprès de producteurs locaux. Vous pouvez également dormir chez nous et rester un jour ou deux pour suivre les étapes de la vinification avec nous.

Timotej Kaloh
 Stolni Vrh 30
 SI-2000 Maribor

M: +386 (0) +386 (0)70 673 389
 adtk.kaloh@gmail.com
 www.kaloh.si

EN, D, CRO

saison: NZ:26-30 €
 hors saison: NP: 25-27 €



87

Vino in turizem
Dreisiebner

h 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.

Janez Dreisiebner
 Špičnik 1, SI-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



88

Jarc



h 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: 35 € DP: 55 €
 hors saison: NP: 35 € DP: 55 €

Maksimiljan Jarc
 Slatina 10
 SI-2201 Zg. Kungota

T: +386 (0)41 771 954
 info@vinojarc.si
 www.vinojarc.si
 CRO, EN, D



89

Jamškova
klet

h 60
 altitude (m): 360
 taille de la ferme (ha): 34



Si vous souhaitez profiter de la vue sur les collines viticoles de Svečina, la cave à vin de Jamšek est la bonne adresse. Comme son nom l'indique, l'activité principale de la ferme viticole et d'excursion est le vin et ses exploitants n'hésitent pas à en parler « comme quelqu'un que vous présentez fièrement et dont vous partagez et appréciez les valeurs ». C'est dans cet d'esprit que les hôtes accompagnent les visiteurs dans la cave située sous le château de Svečina, dans un édifice de la vénérable année 1837, dont l'entrée est décorée d'un descendant de la vieille vigne du quartier Lent. Pour accompagner un verre de vin, on vous proposera du pain cuit au four à pain, de la tunka maison (jambon), de la gibanica (gâteau feuilleté), de la confiture et des fruits au sirop.

Romana Jamšek
 Svečina 27
 SI-2201 Zgornja Kungota

T: +386 (0)2 656 01 71
 M: +386 (0)41 989 541
 Jamskova.klet@gmail.com



CRO, EN, D

90



Vinotoč Pri razglednem stolpu

h 35

altitude (m): 506
taille de la ferme (ha): 12



Depuis l'année 2000, une tour panoramique en bois de 28 mètres de haut avec une vue magnifique sur la région du Prekmurje, en Croatie et sur Koralpe, la chaîne de montagne autrichienne, se dresse sur Plački vrh à un peu plus de 500 mètres d'altitude. À seulement 70 mètres de là, un caviste établi sert différents vins : muscat jaune, riesling, sauvignon. Les plats les plus populaires sont le Goulash de chevreuil et la charcuterie, et l'expérience la plus demandée - sur réservation préalable - est l'observation de biches, daims et mouflons. Les enfants peuvent également profiter du terrain de jeux, de la compagnie des animaux ainsi que de la grande pelouse. Des chambres pour les groupes et un appartement seront disponibles à partir de l'année prochaine.

Robert Sahornik
Podigrac 10
SI-2201 Zgornja Kungota

M: +386 (0)41 229 795, +386 (0)40 800 678
tanja.no1@gmail.com
www.placki-vrh.si



CRO, EN, D

91



Stergar

h 1/4
altitude (m): 600
taille de la ferme (ha): 20



Sur le versant oriental du Pohorje, à 600 mètres d'altitude, vous pouvez passer d'agréables vacances à la ferme biologique de Stergar, loin de l'afflux touristique habituel. Le patrimoine architectural préservé, le grand verger, les prairies et la forêt qui entourent la ferme nous ramènent au temps qui passe. Nous sommes une référence dans le domaine de la production de vinaigre de cidre et de légumes de saison, que vous pouvez cuisiner pour préparer un repas plein de saveurs dans la cuisine de l'appartement. La ferme est bien-sûr un excellent point de départ pour le cyclisme, la course à pied ainsi que la randonnée, et en hiver pour le ski à Mariborsko Pohorje. Vous pouvez également pimenter votre journée en vous rendant à des événements culturels à proximité de Maribor.

Marko Stergar
Hočko Pohorje 17
SI-2208 Pohorje

M: +386 (0)41 858 905
marko.varja@gmail.com



CRO, EN

saison: LA4: 90 €
hors saison: LA4: 90 €

92



Emil

h 60

h 2/2, 2/3
altitude (m): 330
taille de la ferme (ha): 13,9



Notre ferme est située le long de la route des vins de Maribor à Vodole pri Malečniku. Les portes de notre ferme sont ouvertes du vendredi au dimanche, lorsqu'une odeur alléchante se répand dans la cuisine. La charcuterie maison, les saucisses accompagnées de choucroute et les saucisses fumées représentent les mets principaux de l'offre culinaire, sans oublier le pain frais et le strudel aux pommes. Tous ces délicieux plats sont servis avec du vin, qui affine dans la cave à vin de la maison. Pour couronner le tout, du jus de pomme et une variété de spiritueux vous sont proposés. Depuis le point d'observation à proximité, la vue magnifique sur Maribor et ses environs s'ouvre à vous. Vous pouvez également rester à dormir chez nous et vous adonner aux plaisirs de la coexistence avec la nature pendant quelques jours.

Jožica Bračko
Vodole 23
SI-2229 Malečnik

T: +386 (0)2 473 00 96
M: +386 (0)31 423 727, +386 (0)51 217 817
bracko.emil@gmail.com



CRO, EN, D

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

93



Protner

h 60

h 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 (*kibflajšū*), 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: 28 €
hors saison: NP: 28 €

Bojan Protner
Dragučova 65
SI-2231 Pernica

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



94

Firbas



H 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.

Bojan Firbas
 Cogetinci 60
 SI-2236 Cerkevjak

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



« Cette ferme est un exemple éblouissant 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

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



95

Pri Kapeli (Veršič-Druzovič)



H 60
 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).

Marjan Druzovič
 Drbetinci 26, SI-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



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

saison: NP: 25 € DP: 35 €
 PC: 45 €
 hors saison: NP: 25 € DP: 35 €
 PC: 45 €



96

Štern – Pri Kovačniku



H 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 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.

Barbara in Danilo Štern
 Planica 9, SI-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



« 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 €
 hors saison: NP: 33 €



97

Koren "Pri Korošču"



H 60
 altitude (m): 590
 taille de la ferme (ha): 25



« Les spécialités locales gourmandes vous attendent » annoncent les hôtes de la ferme familiale dans le village idyllique de Gaj nad Mariborom, situé le long de la route des vins de Maribor à Kozjak. La ferme se trouve loin de l'agitation urbaine et s'étend dans l'étreinte de la nature préservée. Nous proposons des déjeuners faits maison, de la charcuterie maison, et en dessert, vous pourrez prendre une part de gibanica ou de tarte aux pommes préparées par la grand-mère. En automne, vous pouvez vous restaurer avec des châtaignes grillées et du moult, et en hiver, avec un plat à base de porc préparé par nos soins. Tous ces mets savoureux sont bien sûr accompagnés du vin de la maison, que le propriétaire apporte de la cave à vin vieille de 140 ans. Nous apportons une attention toute particulière à nos plus jeunes visiteurs ; ils peuvent apprendre à découvrir les animaux et la vie à la ferme.

Joško Koren
 Šober 23
 SI-2354 Bresternica
 T: +386 (0)2 656 06 91
 M: +386 (0)31 735 030
 kmetija.koren@gmail.com
 CRO, EN, D





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 *būjraši*, 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.

98

Posestvo Podlipje



h 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 moutons qui paissent dans des enclos, ainsi que des sangliers, des porcs de race mangalica et des chapons engraisés dans des espaces clôturés. Les aliments sont faits maison, l'hébergement est aménagé dans un chalet bio en bois.

Alenka Lovrenčec
 Tešanovci 140
 SI-9226 Moravske Toplice

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



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

Tanja, Brezovica pri Ljubljani

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



99

Dervarič



h 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.

Simona Božič
 Kopriva 17, SI-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



« 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: 29 € DP: 36 €
 hors saison: NP: 29 € DP: 36 €



100

Tompa



h 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 raviolos krapci 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.

Nadica Tompa
 Stara cesta 12f, SI-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



« 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: 32-35 €
 DP: 40-43 €
 hors saison: NP: 32-35 €
 DP: 40-43 €



101

Na koncu vasi



h 60
 altitude (m): 175
 taille de la ferme (ha): 2



Notre ferme d'excursion se situe à l'extrémité du village de Cven et au cœur de Prlekija, et nous sommes fiers d'arbore le titre de reine du vin de Slovénie 2015 et de reine du vin de Ljutomer de Prlekija - Martina XVI. Nous sommes fiers de nos spécialités de Prlekija et de Pomurje - Prlekija tunka (jambon), galette de sarrasin, gibanica (gâteau feuilleté) ..., que nous accompagnons avec des cépages sélectionnés et des vins premium produits dans nos vignobles. Nous organisons des dégustations et emmenons nos visiteurs sur les sites touristiques à proximité où parcourons la Mura avec eux. Pour les enfants, nous disposons de jeux de plein air.

Suzana Kolbl
 Cven 48 H
 SI-9240 Ljutomer

T: +386 (0)2 584 98 76
 M: +386 (0)41 340 589
 nakoncuvasi@gmail.com
 www.nakoncuvasi.si



CRO, EN, D

102

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
SI-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

saïson: LA2: 65 € LA3: 75 €
LA4: 85 € LA5: 95 € LA6: 105 €
hors saïson: LA2: 60 € LA3: 70 €
LA4: 80 € LA5: 90 € LA6: 100 €



104

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.turisticnekmjetije.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

saïson: NP: 28–34 €
DP: 36–42 € LA: 20 €/p.
hors saïson: NP: 28–34 €
DP: 36–42 € LA: 20 €/p.



103

Hiša penin Frangež



📍 60
altitude (m): 300
taille de la ferme (ha): 5



AVENTURES. À Hiša Penin Frangež, nous avons préparé pour vous une expérience viticole premium remplie de bulles, qui éveillera tous vos sens. REJOIGNEZ-nous et goûtez à notre histoire. TRADITION. On nous demande souvent comment l'histoire des vins effervescents de Frangež a commencé. Nous pourrions répondre : avec amour et passion. HISTOIRE. Des vieilles briques, des éléments décoratifs en fer forgé et une abondance de bois travaillé à la main confèrent à notre maison un caractère unique, que nous avons façonné au fil des décennies grâce à de nombreuses histoires de vins.

Jernej Frangež
Hercegovščak 41a
SI-9250 Gornja Radgona

M: +386 (0)41 716 527
jernej.frangez@hisapenin.com
www.hisapeninfrangez.si

D, EN CRO



105

Ferencovi



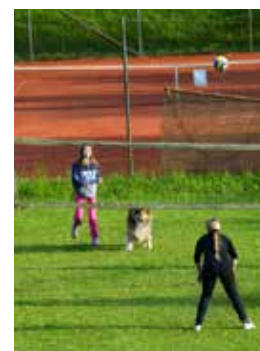
📍 60
🏠 3/2, 1/3, 2/3+1
altitude (m): 232
taille de la ferme (ha): 9



En « pénétrant » dans notre ferme dressée au bord du lac artificiel de Ledavsko, vous ferez un voyage dans les temps anciens : nous y conservons de nombreux outils et machines agricoles, dont certains sont devenus monuments protégés et déclarés au patrimoine culturel et technique. En vous promenant dans Goričko, vous pourrez découvrir les particularités culturelles et naturelles de cette région, et plus encore.

Marjeta Ivanič Kous
Krašči 23a
SI-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

saïson: NP: 27 € DP: 35 €
hors saïson: NP: 27 € DP: 35 €





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 raviolas 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 Rogaska 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.

106

Soržev mlin



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



La ferme est située le long de la rivière Hudinja et d'un ruisseau, qui entraîne encore les roues du moulin et de la scierie « vénitienne ». Les visiteurs peuvent avoir un aperçu du travail à la ferme et le propriétaire des lieux organise également une visite – le corps de ferme se compose de sept bâtiments, dont cinq ont été déclarés monuments culturels. Au moulin, toute une palette de produits de meunerie est proposée à la vente.

Oton Samec

Polže 1
SI-3203 Nova Cerkev

M: +386 (0)41 571 473, +386 (0)31 454 828
sorzev.mlin@gmail.com
www.sorzev-mlin.si

EN, CRO, D

107

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 ».

Urška Topolšek Planinšek
Križevac 11a, SI-3206 Stranec

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



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

Fang, Chine

saison: NP: 50 € DP: 59 €
hors saison: NP: 40 € DP: 51 €

108

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.

Andrej Arbajter

Skomarje 46, SI-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



« 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 dans ce lieu merveilleux. »

Ana, Idrija

saison: NP: 32 € DP: 40 €

hors saison: NP: 32 € DP: 40 €



109

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 écosystème 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 cuissons du pain de seigle ou aux fruits, et nous préparons du lait aigre et un délicieux jus de pomme.

Tomaž Mernik

Padeški Vrh 2, SI-3214 Zreče

T: +386 (0)3 752 08 23

M: +386 (0)41 891 629

tk.ramsak@siol.net

www.kmetija-ramsak.si

EN, CRO, D



« 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: 33 € DP: 44 €

hors saison: NP: 33 € DP: 44 €



ouvert aux hôtes: 1. 12. –15. 3., 1. 6.–30. 9.



110

Kočnik



H 25
 1/5
 2/4, 1/6
 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.

Janez Kovše
 Resnik 33
 SI-3214 Zreče

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



« 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: 30 € LA4: 60 €
 LA6: 80 €
 hors saison: NP: 30 € LA4: 60 €
 LA6: 80 €



111

Domačija Artišek



H 2/2+1
 altitude (m): 330
 taille de la ferme (ha): 6



Le domaine Artišek est situé dans une zone ensoleillée, au sommet du petit village d'Ogorevc, bénéficiant d'une vue idyllique sur les collines autour du bassin de Celje, le Pohorje et les Alpes de Kamnik-Savinja. Un nouveau bâtiment touristique a été construit pour les clients sur le site d'une ancienne cave à vin. En plus du bâtiment, il y a un espace dédié aux camping-cars et aux tentes, et en été, vous pouvez vivre une expérience originale en passant la nuit dans un petit séchoir à foin. L'endroit est un excellent point de départ pour des excursions vers les sites touristiques alentours, il y a également de nombreux sentiers de randonnée et pistes cyclables. La ferme abrite également un troupeau de moutons et d'ânes.

Boštjan Senica
 Ogorevc 6
 SI-3220 Štore

M: +386 (0)41 504 228, +386 (0)41 725 864
 info@artisek.si
 www.artisek.si

D, EN, CRO



saison: NP: 85 €/chambre
 hors saison: NP: 79 €/chambre



112

Marjanca



H 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 mondiale 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.

David Černogoj
 Sp. Kostrivnica 5
 SI-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



« 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 accomplissement spécial pour l'extraordinaire petit-déjeuner maison. »

Mateja et Drago, Podlehnik

saison: NP: 39 € DP: 49 €
 LA: 75 €
 hors saison: NP: 35 € DP: 45 €
 LA: 70 €



113

Pirc



H 2/2+2, 2/4+3
 altitude (m): 330
 taille de la ferme (ha): 12



Dans le logement en bois, il y a trois appartements confortables et joliment décorés, deux petits et un plus grand. Cette année, nous avons aménagé un nouvel appartement familial dans un séchoir à foin à côté de la maison : il est équipé d'éléments provenant du vieux bois de notre ferme. Dans la maison, vous pourrez passer un moment de pure détente dans le sauna finlandais. Devant la maison et le séchoir à foin, vous disposez d'une vue imprenable sur nos pâturages, les collines environnantes et la rivière Savinja. Les animaux sont également nombreux et variés à la ferme.

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



La ferme Pirc était absolument le choix rêvé pour nos vacances. Les appartements sont très confortables, beaux et spacieux. Le cadre verdoyant et le terrain de jeux devant la maison sont un atout majeur pour les petits enfants. Sans oublier les petits déjeuners maison savoureux – lait frais, œufs, confitures, saucissons, ... Je suis certaine que nous reviendrons.

Ana, Kranj

saison: LA: 35 €/pers. LA2: 70 €
 LA4: 140 €
 hors saison: LA: 30–32,50/pers.
 LA2: 65 € LA4: 120 €



114

Nemec



H 60

6/2

altitude (m): 420

taille de la ferme (ha): 8



Notre ferme est au cœur du pays de Perkmandelj, 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.turisticnetmetije.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: 30 € DP: 34 €

PC: 38 €

hors saison: NP: 30 € DP: 34 €

PC: 38 €



116

Pri Mlinarju



H 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 in Miran Rotovnik

Gotovlje 45

SI-3310 Žalec

T: +386 (0)3 710 42 43

pri.mlinarju@gmail.com

www.turisticnetmetije.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



117

Karničnik



H 60

altitude (m): 540

taille de la ferme (ha): 24



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, SI-3304 Tabor

T: +386 (0)3 572 71 11

M: +386 (0)31 619 484, +386 (0)41 706 433

info@turistica-kmetija-weiss.si

www.turistica-kmetija-weiss.si

EN, CRO



« Dans le centre du pays, nous avons profité des beautés du paysage tout en étant entourés de toutes les attractions de la Slovénie que nous souhaitons 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: 30 €

hors saison: NP: 30 €



À la ferme, nous élevons trois races d'animaux slovènes autochtones : des porcs de Krško polje, des abeilles carnioliennes et des chevaux slovènes à sang froid. La nature y est magnifique, le panorama unique et les animaux de compagnie nombreux. Le porc de Krško polje rôti, accompagné de pommes de terre et de légumes, est préparé dans un four à pain et servi dans un vieux séchoir à houblon, qui a été rénové en espace convivial. Pour le dessert, nous servons un délicieux roulé aux prunes maison. Nous affinons la viande séchée de porc de Krško polje : elle est de très grande qualité et persillée. Nous disposons d'une certification pour l'élevage de porcs de Krško polje nous permettant de confectionner des produits et des plats de cette race. Et si vous souhaitez découvrir l'apitourisme à la ferme, nous vous emmènerons au rucher, véritable oasis de paix pour le corps et l'esprit.

Marko Karničnik

Hrastovec 36

SI-3320 Velenje

M: +386 (0)31 370 728, +386 (0)31 793 720

kmetija.karnicnik@gmail.com

CRO, EN



118

Apat



h 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. La ferme propose deux chambres avec une salle commune pour se réunir, deux appartements, et une salle de bien-être avec sauna et bain à remous.

Laura Apat
 Gaberke 214, SI-3325 Šoštanj

T: +386 (0)3 891 33 39
 M: +386 (0)41 965 944, +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 €



119

Korošec



h 1/2, 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 Savinja. 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.

Urška Reberčnik
 Ljubija 5
 SI-3330 Mozirje

T: +386 (0)3 583 11 22
 M: +386 (0)31 619 634
 info@turizemkorosec.com
 www.turizemkorosec.com
 D, EN, CRO

« 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. »

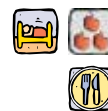
Dare et Simona, Ljubljana

saison: LA2: 45-70 €
 LA3: 65-85 € LA4: 80-100 €
 LA5: 95-115 € LA6: 110-130 €
 hors saison: LA2: 45-70 €
 LA3: 65-85 € LA4: 80-100 €
 LA5: 95-115 € LA6: 110-130 €



120

Lesjak



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

Ema Lesjak
 Šmihel nad Mozirjem 5
 SI-3330 Mozirje

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



121

Bukovje



h 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 consacrant 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: 35 € DP: 43 €
 hors saison: NP: 35 € DP: 43 €

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



122

Visočnik



h 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 régalaons 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.

Viktorija Visočnik
 Ter 54, SI-3333 Ljubno ob Savinji

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



« 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: 37 € DP: 52 €
 LA3-4: 75 €
 hors saison: NP: 34 € DP: 49 €
 LA3-4: 65 €



124

Stoglej



h 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.

Milena Marolt
 Podveža 3
 SI-3334 Luče

T: +386 (0)3 838 40 31
 M: +386 (0)31 494 196
 kmetija.stoglej@gmail.com
 www.stoglej.eu

EN, D, CRO



« 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: 35 € DP: 47 €
 hors saison: NP: 35 € DP: 47 €



123

Prodnik



h 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.

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



« 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: 40 €
 hors saison: NP: 40 €



125

Zgornji Zavratnik



h 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.

Simona Germelj Šumah
 Raduha 49a
 SI-3334 Luče

T: +386 (0)3 838 41 60
 M: +386 (0)41 334 531
 info@zgornjizavratnik.com
 www.zgornjizavratnik.com

D, EN, CRO



« 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: 35 € DP: 47 €
 hors saison: NP: 35 € DP: 47 €



126

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 féérique 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.

Urška Lenar
Logarska dolina 11
SI-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



« Des gens incroyables et une nature merveilleuse – une expérience super ! »

Inna, Israël

saison: NP: 49 € LA: 100–140 €
hors saison: NP: 45 €
LA: 100–140 €



127

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 visiteurs peuvent emprunter un arc et des flèches, recevoir les instructions de base et lorsqu'ils maîtrisent les bases du tir, ils peuvent se rendre sur la zone de tir à l'arc 3D, où les attendent dans la forêt 28 cibles d'animaux en plastique (simulation de chasse).

Breda Gradišnik
Logarska dolina 18
SI-3335 Solčava

M: +386 (0)41 526 699
info@gradisnik.si
www.gradisnik.si

CRO, EN, D



« Merci pour l'expérience formidable que vous m'avez fait vivre. »

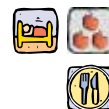
Elen, Koper

saison: NP: 35 € LA4: 80 €
hors saison: NP: 35 € LA4: 80 €



128

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 Selisnik
Podolševa 26, SI-3335 Solčava

M: +386 (0)40 477 909, +386 (0)41 931 466
selisnik.milan@gmail.com
www.turisticnekmetije.si/strevc
CRO, D, EN



« Site magnifique et gens sympathiques. La Slovénie est vraiment merveilleuse. Tout était formidable. Merci. »

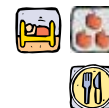
Rebecca, Italie

saison: NP: 32 € LA: 100–125 €
LA: 27 €/pers.
hors saison: NP: 32 €
LA: 100–125 € LA: 27 €/pers.



129

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.

Urška Štifter
Podolševa 24, SI-3335 Solčava
T: +386 (0)3 839 50 30
M: +386 (0)31 204 703, +386 (0)41 246 795
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: 30 € DP: 38 €
hors saison: NP: 30 € DP: 38 €



130

Majdač



h 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, SI-3335 Solčava
 T: +386 (0)3 839 49 40
 M: +386 (0)31 318 332
 majdamajdac@gmail.com
 www.turisticnekmetje.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 ! »

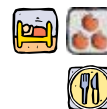
Famille Gražl, Slovénie

saison: NP: 30 € DP: 35 €
 PC: 40 € LA: 70 €
 hors saison: NP: 30 € DP: 35 €
 PC: 40 € LA: 50-60 €



132

Na Matkovem



h 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.

Klemen Matk

Logarska dolina 21
 SI-3335 Solčava

M: +386 (0)41 556 752, +386 (0)31 696 218
 info@matk.si, janja.matk@gmail.com
 www.matk.si

EN, D, CRO



« 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

saison: NP: 40 € DP: 50 €
 hors saison: NP: 36 € DP: 45 €



131

Bevšek – Ošep



h 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
 SI-3335 Solčava

T: +386 (0)3 838 60 36, +386 (0)68 632 826
 bevsek.osep@siol.net
 www.bevsek-osep.si
 D, EN, CRO



« 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: 32 € DP: 42 €
 hors saison: NP: 32 € DP: 42 €

ouvert aux hôtes: 25. 4.-15. 10.,
 et pour les fêtes de fin d'année



133

Ambrož – Gregorc



h 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.

Renata Ambrož Gregorc

Solčava 53, SI-3335 Solčava
 T: +386 (0)3 584 60 97
 M: +386 (0)41 705 949
 F: +386 (0)3 584 60 97
 rg@siol.net
 www.ambroz-gregorc.com
 CRO, D, EN



« 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: 34 € DP: 46 €
 hors saison: NP: 34 € DP: 46 €





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 Vetnik, 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.

134



Vimpolšek

H 50

altitude (m): 150
taille de la ferme (ha): 11

Les fermes touristiques ont réalisé un véritable bond en avant dans leur cuisine, et dans la famille Vimpolšek, tout tourne autour de la bonne cuisine. Engagés dans la production intégrée de cultures et de légumes, ils élèvent des volailles et des porcs en plein air, et s'appuient sur les recettes de nos grands-mères dans leurs créations gourmandes - comme le jambonneau fumé à la choucroute et pâte au sarrasin, la soupe aux crêtons, le gâteau roulé au sarrasin ... - accompagnées d'un verre de vin maison : la satisfaction est totale.

Matija Vimpolšek

Lenartova pot 22
SI-8250 BrežiceM: +386 (0)41 392 708
kmetija.vimpolsek@gmail.com
www.kmetija-vimpolsek.com

EN, CRO



135



Pudvoi

H 48

H 3/2, 1/3
altitude (m): 240
taille de la ferme (ha): 4,5

Certes, vous mangerez bien, boirez de bonnes 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



136



Repnica Najger

H 50

altitude (m): 200
taille de la ferme (ha): 4

Notre « repnica » - ou cave creusée dans le sable de quartz - dans laquelle étaient autrefois stockées les grandes récoltes, est considérée par beaucoup comme l'une des plus belles. Dans le premier espace plus grand, le plafond est coloré naturellement, dans la deuxième partie, il y a un espace pour stocker les vins ouverts et destinés aux dégustations. La troisième salle est dédiée à la maturation des vins en bouteilles, et dans la quatrième salle, nous stockons les barriques. En plus de la visite des repnicas, nous proposons des dégustations de nos vins - bizeljsko, muscat jaune, bleu de Franconie - qui se marient parfaitement avec les spécialités de la maison (pain, charcuterie, roulé au fromage, assiettes de fromage, gâteau au sarrasin de Bizeljsko...).

Aljoška Najger Runtas

Brezovica 32
SI-8259 BizeljskoM: +386 (0)41 204 876
repnicanaajger@siol.net

EN, CRO



137



Vino Graben Šekoranja

H 45

altitude (m): 400
taille de la ferme (ha): 10

Le vin Graben est une marque de vins haut de gamme reconnue et établie dans le monde entier. La famille Šekoranja renforce son savoir-faire de plus de cent ans grâce aux connaissances et aux technologies nouvelles. Forte de ses 40.000 vignes et 45 cépages différents, la famille Šekoranja propose des vins blancs, rouges, secs et doux. Sa spécialité est une très large gamme de vins haut de gamme, affinés dans des caves de sable - les repnicas. Dans un cadre agréable, la famille Šekoranja organise des dégustations de vins accompagnées de pain et de charcuterie maison.

Zala Šekoranja

Brezovica na Bizeljskem
SI-8259 Bizeljsko

T: +386 (0)7 495 10 59

M: +386 (0)30 611 013

vino.graben@gmail.com

www.vino-graben.si

CRO, EN, D, I, F, RUS, CZ



138

Pri Martinovih



h 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, blaifränkisch 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.

« 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: 35 € DP: 45 €
 hors saison: NP: 35 € DP: 45 €

Milena Tomše

Globočice 8
 SI-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



139

Roštohar



h 50
 altitude (m): 259
 taille de la ferme (ha): 14



Le village de Selce nad Blanco, où est établi notre ferme, se trouve sur la route des vins de Bizeljsko-sremiška. Nous sommes connus pour être l'une des premières fermes de la région de Posavje à s'être lancée dans la production de viande séchée. Nous avons eu l'occasion de présenter nos produits dans toute la Slovénie en organisant des dégustations, même au pied des montagnes. Nous invitons maintenant les visiteurs à la ferme, où nous leur proposons de nombreuses spécialités, notamment le žganci (pâte au sarrasin) - la maîtresse de maison a déjà décroché un prix pour sa préparation – accompagné d'un excellent vin maison. La ferme est également le point de départ pour aller voir les quatre chutes d'eau prenant leur source sous le mont Bohor et visiter le four « à chaux ».

Karolina Roštohar

Selce nad Blanco 10
 SI-8283 Blanca

M: +386 (0)40 630 115
 jozerostohar@gmail.com



CRO, D

140

Grobelnik



h 60
 10/2
 altitude (m): 380
 taille de la ferme (ha): 20



Nos atouts : une excellente cuisine accompagnée de nos vins. Notre cave est composée de vins de cépage, de sauvignon, de welschriesling et de bleu Franconie ainsi que de jus de raisin naturel de furmint. Pour les occasions spéciales, nous servons un vin de liqueur de bleu de Franconie dans une salle en pierre vieille de 150 ans. Nous éprouvons une grande fierté à dévoiler notre cave à vin, notre production de raisin, le traitement du vin et nous organisons des dégustations de vin avec la présence d'un sommelier. En automne, vous pouvez participer aux vendanges, à la célébration de Martinovanje (Saint-Martin) et même aux jeux sportifs qui se déroulent dans le vignoble et la cave.

« 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: NP: 33 €
 hors saison: NP: 33 €

Slavica Grobelnik

Podvrh 39, SI-8292 Zabukovje
 M: +386 (0)41 335 257
 info@grobelnik.si, www.grobelnik.si
 EN, CRO





Liste des autres fermes touristiques

Nom de la ferme	Nom et prénom	Téléphone	Adresse	Code postal	Ville	Régions	Nb. de lits	Nb. de places assises
Slovénie centrale								
Tome	Tome Matjaž	+386 (0)51 314 999	Cesta A. Bitenca 144	1000	Ljubljana			60
Pri Čeh	Kastelic Tatjana	+386 (0)1 722 76 38	Kolovec 12	1235	Radomlje			55
Pri Mežnarjevih	Kocjančič Ivanka	+386 (0)1 723 15 40	Katarija 7	1251	Moravče			40
Pr' Krač	Čič Tone	+386 (0)41 412 288	Dolsko 19	1262	Dol pri Ljubljani		6	35
Lekše	Habjan Marija	+386 (0)1 788 47 57	Vrh 18	1294	Višnja gora			65
Okorn	Okorn Marta	+386 (0)41 329 810	Pristava nad Stično 5	1295	Ivančna Gorica			60
Boltetni	Arko Bernarda	+386 (0)1 836 02 08	Dane 9	1310	Ribnica		6	
Pri Papeževih	Selan Alojzij	+386 (0)41 792 816	Banja Loka19	1336	Kostel		11	
Podravska								
Vino Gaube	Gaube Alojzij	+386 (0)41 747 151	Špičnik 17	2201	Zg. Kungota			30
Vintoč Pliberšek	Pliberšek Nataša	+386 (0)41 661 795	Svečina 4	2201	Zg. Kungota			50
Vina in turizem Bračko	Bračko Brigita	+386 (0)31 830 017	Spodnje Hlapje 22	2222	Jakobski Dol		14	60
Vinogradništvo Mulec	Mulec Roman	+386 (0)41 342 528	Ročica 40	2222	Jakobski Dol		14	60
Valentan	Valentan Metka	+386 (0)41 571 761	Vodole 36	2229	Malečnik-Maribor			60
Pri Baronu – eko kmetija Uranjek	Uranjek Boris	+386 (0)51 317 104	Planica 6	2313	Fram			50
Koroška								
Turizem sonce	Stojan Darko	+386 (0)51 313 333	Legen 178	2383	Šmartno pri Slovenj Gradcu		16	40
Savinjska								
Kolar	Naraločnik Franjo	+386 (0)41 506 946	Kolovrat 9	3333	Ljubno ob Savinji		12	
Klemenšek	Klemenšek Judita	+386 (0)41 593 715	Logarska dolina 29	3335	Solčava			60
Ramšak-Solčava	Krivec Bogomir	+386 (0)51 264 203	Podolševa 13	3335	Solčava		7	
Žibovt	Poličnik Martina	+386 (0)3 584 71 18	Logarska dolina 24	3335	Solčava		13	45



Nom de la ferme	Nom et prénom	Téléphone	Adresse	Code postal	Ville	Régions	Nb. de lits	Nb. de places assises
Gorenjska								
Pr Špan	Ušlakar Štefka	+386 (0)31 307 160	Breg ob Kokri 14	4205	Preddvor		12	
Majerček	Barle Dragica	+386 (0)40 816 823	Bašelj 9	4205	Preddvor		9	45
Goriška								
Pr Plašajtarju	Jenstrle Andrej	+386 (0)31 76+4 624	Podporezen 3	5243	Podbrdo		12	
Guerrila vina	Petrič Zmagoslav	+386 (0)41 616 091	Planina 111	5270	Ajdovščina		12	60
Pr' Jureč	Bogataj Tomislava	+386 (0)31 433 519	Ledine 19	5281	Sp. Idrija			50
Kamp Vrhpolje	Kobal Aton	+386 (0)5 366 53 05	Vrhpolje 42	5271	Vipava		30	
Gregorič	Gregorič Nevenka	+386 (0)40 879 260	Zalošče 1	5294	Dornberk		20	60
Littoral et Karst								
Osmica pri Vidi in Dušanu	Rebula Vida	+386 (0)41 238 569	Brestovica pri Komnu 32	6223	Komen			60
Domačija Butul	Butul Tatjana	www.butul.net	Manžan 10d	6000	Koper		15	25
Sud-Est de la Slovénie								
Zidanica Colnar, Trška gora	Colnar Janez	+386 (0)31 725 830	Črešnjice 124	8222	Otočec			60
Zidanica Majzelj	Majzelj Gašper	+386 (0)41 510 510	Vrbovce 12a	8310	Šentjernej		9	50
Pomurska								
Benko	Benko Milena	+386 (0)2 564 82 55	Sp. Ščavnica 10	9250	Gornja Radgona			60
Posestvo Pasero	Passero Sotošek Jasmina	+386 (0)51 357 170	Tešanovci 24	9226	Moravske Toplice		8	60
Posavska								
Balon	Balon Branko	+386 (0)41 507 766	Pišeška cesta 2	8259	Bizeljsko			60



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.

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.

8^E

D'après les estimations de l'Institut pour l'économie et la paix, la Slovénie pointe à la 8^e place sur 163 dans le classement 2019 des pays les plus sûrs du monde.


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.turisticnekmetje.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 (ztko@siol.net) ou par téléphone au numéro +386 (0)3 491 64 80.

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

Durée du trajet jusqu'à Ljubljana



MOSKVA	2:55 h
ISTANBUL	2:20 h
ZAGREB	1:45h
BENETKE	2:30 h
DUNAJ	3:45 h
MÜNCHEN	4:30 h
MILANO	4:55 h

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 ?

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.

QUE FAIRE SI JE ME BLESSE OU TOMBE MALADE EN SLOVÉNIE ?

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 ?

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.



AGISSONS DE MANIÈRE RESPONSABLE.

La Slovénie fait partie des premiers pays au monde à recevoir le label Safe Travels (destination sûre) mis au point par le Conseil mondial du voyage et du tourisme (WTTC), confirmant ainsi que le protocole sanitaire et les règles d'hygiène slovènes incluses dans le label GREEN&SAFE - référant les normes des destinations touristiques slovènes responsables - sont conformes aux protocoles sanitaires mondiaux normalisés pour un voyage sûr. Respectez les recommandations sur les lieux de la destination choisie et restez en sécurité.

www.slovenia.info/standards

OFFICE DU TOURISME SLOVÈNE

Dimičeva ulica 13 | SI-1000 Ljubljana

t +386 (0)1 589 85 50

e info@slovenia.info

www.slovenia.info



Association des
fermes touristiques
de Slovénie

ASSOCIATION DES FERMES TOURISTIQUES DE SLOVÉNIE

Trnoveljska 1 | SI-3000 Celje

t +386 (0)3 491 64 81

e ztk@siol.net

www.farmlandtourism.si

 *FarmstaySlovenia*

 *FarmstaySlovenia*

 *Feel Slovenia* | www.slovenia.info/facebook

 *FeelSlovenia* | www.slovenia.info/instagram

 *SloveniaInfo* | www.slovenia.info/twitter

 *Slovenia* | www.slovenia.info/youtube

 *Feel Slovenia* | www.slovenia.info/pinterest

 *Slovenia* | www.slovenia.info/tripadvisor

 *Slovenian Tourist Board* | www.slovenia.info/linkedin