

# LA FERME EN FOLIE



Pour sauver son élevage, le dernier du village de Garrigues, dans le Tarn, David Caumette a lancé un cabaret-auberge à la ferme. Depuis, la salle ne désemplit pas.

PAR JACQUES DUPLESSY  
PHOTOS DENIS MEYER/HANS LUCAS POUR VSD

**A**ux Folies fermières, la salle d'une centaine de places affiche complet. Le public: des familles, des bandes de copains et un groupe d'anciens de la SNCF amoureux de vieilles locomotives. De table en table, David Caumette répond aux questions, plaisante. « C'est vous le groupe de cheminots ? Le menu de 20h10 partira avec un retard de 15 minutes. Il ne faut pas que vous soyez dépayrés ! » Le magicien Gabco fait des tours de cartes. En coulisses, les filles se maquillent et s'habillent pour la revue. L'aventure des Folies fermières démarre en 2009. Cette année-là, David Caumette démissionne de son poste de directeur du lycée agricole de Lavaur-Flamarens, près de Toulouse.

**“Quand j’ai parlé de ce projet à Lætitia, ma femme, elle a d’abord fait la gueule”**

« Un poste en or. J’étais fonctionnaire avec 2 000 € de salaire, logement et voiture de fonction. Mais je n’en pouvais plus de faire rêver 300 jeunes sur le métier d’agriculteur, alors que la ferme de mes parents était en train de péricliter. Question de cohérence. Je voulais sauver le dernier élevage de Garrigues. » Son choix passe mal. « Quand j’ai parlé de ce projet à Lætitia, ma femme, elle a fait la gueule. Et puis elle m’a soutenu, car elle a senti que j’en avais besoin. Au village, ils attendaient au tournant le directeur qui pense tout connaître de l’agriculture parce qu’il a des diplômes. »

Pour tenter d'équilibrer les comptes de cet élevage de bovins et de volailles, David crée une boucherie à la ferme. La vente directe et sur les marchés lui permet d'augmenter ses marges, mais ce n'est toujours pas suffisant. Il décide alors d'y ouvrir une auberge, avec des produits des paysans locaux. ●●●



Vaches, chapons, porcs... **la ferme** de David tourne à plein. Mais il est aussi devenu entrepreneur du spectacle.



**Sur les marchés**, avec son fils, il ne vend pas que ses produits. De son aventure, David en a aussi fait **un livre**.



Boucherie à la ferme, **charcuterie maison**... le fermier s'est diversifié face à la chute des prix de la viande et du lait.



Plus de la moitié des produits servis viennent de **producteurs locaux**.

●●● David et son père construisent le restaurant. La première année est catastrophique. Excentrée, à une dizaine de kilomètres de plusieurs petites villes, l'auberge est souvent vide. Son comptable tire la sonnette d'alarme. Vient l'idée de la dernière chance : faire des dîners spectacles. Et comme on le disait un peu fou, David baptise la salle Les Folies fermières. Son concept : le plaisir des yeux et le plaisir du palais. Il commence par des soirées à thème : musique country, Claude François, transformistes... Les spectacles s'enchaînent. Jusqu'à ce que la Sacem le contacte : « Vous faites plus de six représentations par an. Pour continuer, il vous faut passer une licence d'entrepreneur du spectacle. » Le sésame obtenu, il est contacté par le ministère de la Culture : « On travaille sur votre dossier. "Ferme-auberge organisant des spectacles", on n'a pas ça comme case... Je peux vous inscrire comme assimilé cabaret. » Le décret paru au *Journal officiel* est repéré par un journaliste local de *La Dépêche*, qui écrit un article. Puis c'est l'effet boule de neige : TF1, M6 font des reportages. L'originalité des Folies fermières séduit la chambre d'agriculture. Et la région : sa ferme est élue coup de cœur d'un concours d'innovations en Occitanie.



## Les Folies... en chiffres

**1ER JUIN 2015**

Le premier spectacle des Folies fermières est lancé.

**9 000**

personnes ont assisté aux représentations pour « le plaisir des yeux et du palais », avec des formules tout compris de 45 à 65 €.

**7 ARTISTES**

– danseuses, magicien et ventriloque – se produisent au moins une fois par semaine.

**10 EMPLOIS ET 2 COMMERCES**

Cette initiative a permis de créer des activités de proximité (boucherie et restaurant à la ferme), les seuls services de la commune.

●●● Aujourd’hui, les Folies affichent complet presque deux mois à l’avance. Mais si l’ensemble ferme-boucherie-cabaret est rentable, l’affaire reste fragile. Et surtout, David et sa femme travaillent jusqu’à 70 heures par semaine. « *D’après les experts, il faudrait doubler la surface du cabaret pour passer de start-up à entreprise bénéficiaire.* » David imagine une nouvelle salle, avec une scène plus grande, dans la cour de sa ferme. Vient la douche froide : le maire refuse le permis de construire, au motif que ce n’est pas un projet agricole. Celui-ci est pourtant reconnu comme « ferme-auberge » par l’administration. Mais l’élu n’en démord pas. « *C’est une histoire de village, s’énerve David. Pour le châtelain-maire, qui a son second château tout près, on reste des métayers. J’ai vu mon grand-père faire la révérence à ce monsieur. Alors il ne supporte pas cette notoriété et veut montrer son pouvoir.* » À la région et à la chambre d’agriculture, on se pince en regardant l’octogénaire empêcher l’extension d’un projet original et pourvoyeur d’activité dans cette zone rurale. David Caumette a lancé une pétition en ligne\*, qui a déjà recueilli plus de 4 000 signatures. Solution ultime : un coup de baguette magique de Gabco.

J. D.

(\*) Infos sur [lesfoliesfermieres.com](http://lesfoliesfermieres.com)



Magicien et french cancan sur Offenbach séduisent le public.



À la fin des représentations, David Caumette monte sur scène pour raconter la belle histoire des Folies fermières.