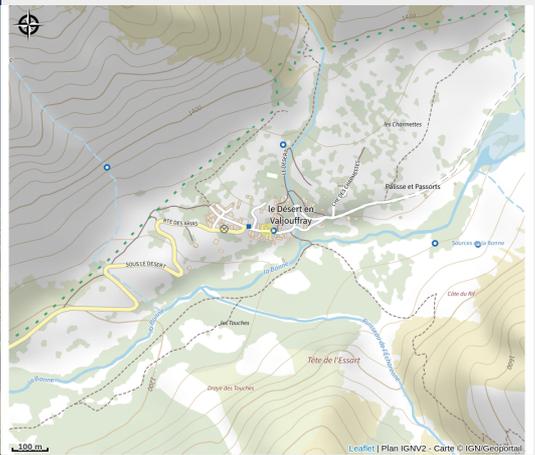


Marie Puissant - Vente de fromages

Isère



Crédit photo : Troupeau caprin en pâturage autour du village (Puissant Eva)

Marie propose à la vente des fromages de chèvres au cœur du village du Désert en Valjouffrey. Il suffit de sonner à la cloche qui trône à l'extérieur ! En place au marché d'Entraigues le vendredi.

Infos pratiques

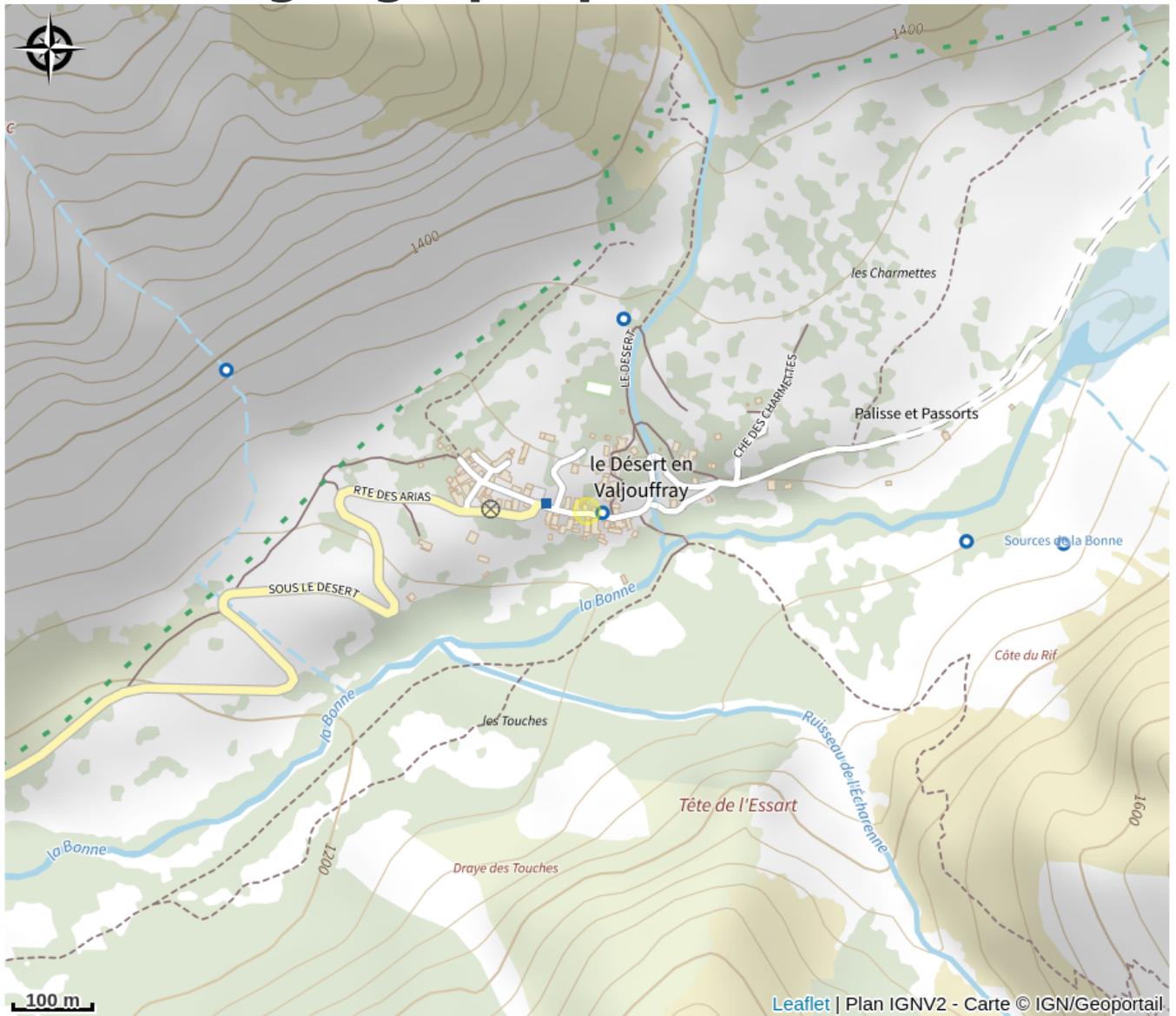
Categorie : Producteurs

Description

C'est au bout de la route de cette vallée isolée, entre le village et les sommets, que les chèvres arpentent en liberté la montagne, et continuent à co-exister avec le sauvage grâce à la surveillance de leurs patous. Profitant de la diversité de la flore des Écrins, au rythme des saisons, elles nous offrent un lait unique de grande qualité. Pour conserver la richesse de cette ressource, il est transformé en fromages lactiques au lait cru et en tomes de montagne. Les savoirs-faires traditionnels, tels que l'ensemencement au ferment sauvage (lactosérum) et l'affinage en cave naturel, donnent aux fromages le goût rustique et authentique du terroir.

L'année prochaine nous espérons que la production de fromages de vaches pourra reprendre avec l'installation de la fille de Marie sur l'exploitation, perpétuant ainsi le poly-élevage des exploitations traditionnelles de l'agriculture de haut-montagne.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 26/04 au 24/12/2023, tous les jours.

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche : ouvert

Les chèvres pâturent librement, nous contraignant à beaucoup de surveillance et de temps de présence inopiné. Merci de votre compréhension.

Fermeture le vendredi matin pour cause de présence sur le marché d'Entraigues.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Matheysine Tourisme le 26/04/2023

Contact

Le Désert

38740 Valjouffrey

Tél. 04 76 30 24 21