

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE !

Venez-vous initiez au métier de paysan... de l'herbe au fromage.

Et si le bonheur était réellement dans le pré...

Entrez dans les coulisses de la ferme pour comprendre l'importance que joue l'alimentation des animaux sur **le goût de nos fromages.**

Cette découverte est réservée aux gastronomes.

4 personnes maximum, où chacun échange, traite les chèvres, s'occupe des animaux, participe aux différentes étapes de la fabrication d'un Chevrotin A.O.P. dont l'origine remonte à plus de 300 ans.

Rébecca et Jean-Yves sont passionnés et pédagogues, ils ont la chance de voir s'installer au près d'eux leur fille Hélène.

Tous les trois vous ferons partager leur métier

ou plus exactement leur passion.

Arrivée à 16h. Nous ferons connaissance autour d'un café, à 17h00 on vous « met dans le bain » : soin aux animaux, 17h30 traite des chèvres.

Soirée détente dans notre spacieux gîte typiquement montagnard où vous dégusterez un repas élaboré avec nos produits.

6h30 direction la fromagerie, pour **découvrir les secrets de la fabrication du Chevrotin**, pendant l'emprésurage vous savourerez un délicieux petit déjeuner, puis de nouveau autour du chaudron pour continuer les étapes de la fabrication : vous pourrez décailler, mettre en moule c'est un moment d'échange et de partage.

Avant de repartir nous vous proposons un déjeuner fermier.

Et pour toujours plus de plaisir nous

vous préparons un assortiment de

fromages à déguster de retour chez

vous.

Tarif tout compris : 289€/personne

