

Bienvenue au pays du Manicamp

Par *Anonyme*

Créé le 23/06/2010 00:00

C'est avec l'aide de Luc Degonville, directeur d'école à Manicamp, que la recette de ce fromage disparu en 1960 a pu être retrouvée. Depuis 2006, environ 250 personnes ont profité de ces journées portes ouvertes pour suivre la vie de la ferme. Après un petit film de présentation, ils ont assisté au repas des veaux à l'étable, fait plus ample connaissance avec les vaches normandes au pâturage, visité l'atelier fromagerie et la fabrication du Manicamp : « le matin, le lait chaud des vaches normandes se transforme vite en fromage. Son affinage délicat par frottage à l'eau salée permet de développer sa croûte orangée ».

Un produit vrai

En fin d'après-midi, ils ont assisté à la traite du soir. Des 88 vaches, une partie de la production part en laiterie et seule la traite du matin est utilisée pour la fabrication des fromages : le Manicamp mais aussi le fromage frais, le fromage blanc, et le lait cru du jour.

Cette fabrication artisanale se traduit par la vente de produits en direct sur les marchés (Chauny, Compiègne) ou auprès des restaurateurs de la région. Comme l'explique Carine Timmerman « nous sommes des artisans très liés à la région et ce qui nous fait réellement plaisir, c'est de partager la satisfaction de nos clients à avoir un produit vrai, unique, de leur terroir. Ils en sont fiers, et ils l'achètent parfois pour l'offrir. Nous partageons ainsi cette fierté avec eux. Nous sommes des passionnés. »

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Les veaux ont intrigué les jeunes visiteurs.

Visuel 1:

