

Portes ouvertes 15 juin 2019

A la découverte de notre terroir

Voir, sentir, goûter, rencontrer : poussez la porte des artisans ! *Pays-d'Enhaut Produits Authentiques* organise différentes journées où chacun est invité à découvrir les producteurs et leurs exploitations. Rendez-vous pour ces premières rencontres le

Samedi 15 juin 2019

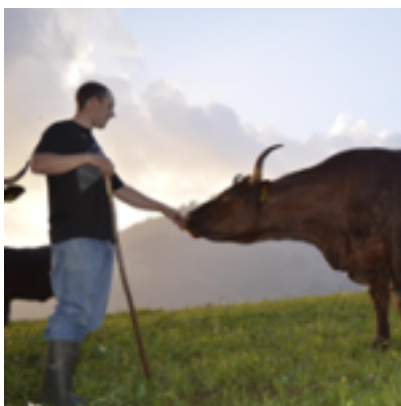
Visite de la Ferme de la Rosette, Caroline et Steeve Daenzer

Repas à la Ferme de la Sciaz, famille Isoz

Visite d'Alpes en Fleurs, Fanny et Sébastien Henchoz

Rendez-vous		10h00, parking de l'espace nordique au col des Mosses
Repas de midi		dégustation de la fameuse Tartipiat de la famille Isoz, accompagnée d'une salade de saison, coupe la Sciaz aux petits fruits du jardin et crème de chalet
Prix		CHF 30.- par personne (CHF 15.- jusqu'à 12 ans), à payer sur place, boissons lors du repas en sus
Durée		La journée découverte se terminera aux alentours de 15h30, suivi d'un goûter pour les plus gourmands
Inscription		obligatoire jusqu'au 12 juin 2019, en écrivant à produits@pays-denhaut.ch ou par téléphone au 026 924 72 80.
Télécharger le flyer		Nombre de places limité !

Ferme de la Rosette



Caroline et Steeve vivent et exploitent la ferme de la Rosette à Château-d'Oex, néanmoins le 15



Alpes en Fleurs



Lorsqu'ils reprennent la ferme familiale, Fanny et Sébastien décident de se lancer dans une nouvelle et belle aventure avec comme chemin à suivre les plantes. Lui est charpentier, elle herboriste, les deux agriculteurs de montagne. C'est dans le cadre alpestre de la Comballaz près du col des Mosses qu'ils cultivent, récoltent, sèchent et transforment leurs plantes. Exploitation bio depuis 2017, tout est fait de manière naturelle et respectueuse. Ils proposent tisanes et mélanges réalisés avec des plantes qu'ils cultivent mais aussi issues de la cueillette sauvage.

www.yackabons.ch

Repas à la Ferme de la Sciaz



Quatre générations se profilent pour proposer une offre d'agritourisme. La ferme de la famille Isoz vous accueille à sa table d'hôte créée pour valoriser les produits du terroir fabriqués et vendus sur place comme le fromage de l'Étivaz AOP mais aussi « Le Piat », une spécialité fromagère. Situé sur les hauts de la Lécherette à 1450 mètres d'altitude, la ferme de la Sciaz se trouve dans la zone alpestre du Pays-d'Enhaut. Domaine familial depuis 1921, Michel Isoz exploite la ferme avec son fils Fabrice et son épouse Tanja . www.mavachamoi.ch

