

A LA DECOUVERTE DE NOTRE TERROIR



Voir, sentir, goûter, rencontrer : poussez la porte des artisans !

Pays-d'Enhaut Produits Authentiques organise des journées où chacun est invité à découvrir les producteurs et leur exploitation ainsi que de déguster leurs produits. Rendez-vous pour ces premières rencontres :

- Date :** samedi 15 juin 2019
- 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)
- Inscription obligatoire :** jusqu'au 12 juin 2019 en téléphonant au 026 924 72 80 ou en écrivant à produits@pays-denhaut.ch. Nombre de places limité !

La journée découverte se terminera aux alentours de 15h30, suivi d'un goûter pour les plus gourmands.

La marque régionale de produits du terroir Pays-d'Enhaut Produits Authentiques a été créée par Pays-d'Enhaut Région en 1996. Elle représente 17 producteurs affiliés et 170 produits labellisés. Elle contribue à la création et au maintien de travail dans la vallée, à l'exploitation durable de notre environnement, à la préservation de traditions et de savoir-faire vivants.

Détails sur www.pays-denhaut.ch/produits-authentiques



Visite et dégustation de la Ferme de la Rosette

Caroline et Steeve vivent et exploitent la ferme de la Rosette à Château-d'Oex, néanmoins le 15 juin, c'est à leur alpage Les Preise au col des Mosses qu'ils vous accueilleront.

Caroline et Steeve sont des passionnés de leur métier. Ils ont un troupeau de vaches de la race Salers, entouré de quelques agneaux et de poules.

Ils proposent la vente directe à la ferme avec leurs produits bio en reconversion tel que du salami de bœuf nature ou aux herbes, des gendarmes ainsi que de la viande séchée en tranches ou encore de la viande fraîche et divers produits fermiers.



Visite et dégustation chez 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



Pays-d'Enhaut Région
ÉCONOMIE ET TOURISME

PLACE DU VILLAGE 6 | 1660 CHATEAU-D'OEX

Tel: +41(0)26 924 72 80

info@pays-denhaut.ch | www.pays-denhaut.ch