



Nov - Dez. 2021

Guilde Internationale des Fromagers

Eine magische
Kapitelsitzung in der
Provence!



Safe the Date!

28. Februar 2021

Gala-Kapitelsitzung
im Cercle de l'Union
Interalliée – Paris 8^e



>> **Kirche des Valayans**

Saint-Uguzon zur Ehre in der **Weihnachtskrippe**

Am 27. November finden in der Valayans-Kirche in Pernes-les-Fontaines, in der Nähe von Carpentras, zwei ganz besondere Kapitelsitzungen in der großen Tradition der provenzalischen Krippen statt.

Saint-Uguzon, der Schutzpatron der Guilde Internationalen des Fromagers, ist der einzige Heilige in Bezug auf Käse, und wird offiziell in der Weihnachtskrippe der Valayans Kirche einen Ehrenplatz finden, sich der Parade der lebenden Santons anschließen. Das Thema der Krippe wird dieses Jahr sein „Milch im Laufe der Jahrhunderte“. Die Dorfbewohner werden die traditionelle Tracht tragen. Die 586. Kapitelsitzung wird während der Messe stattfinden, der Santon gesegnet und der Priester der die Messe zelebriert feierlich inthronisiert. Anschließend sind alle eingeladen, auf den Marktplatz, wo ein Weihnachtsmarkt stattfindet, mitzufeiern. Die Veranstaltung wird organisiert von der Arbeitsgemeinschaft Pfarrkirchen der Valayans. Der Bürgermeister wird ebenfalls in der Guilde aufgenommen. Am nächsten Tag steht auf dem Programm eine Besichtigung der Camargue und Saintes-Maries de la Mer, wo die Guilde-Mitglieder die „Manadiers“, Züchter von Kühen, Bullen und Pferdenentdecken erleben werden. Eine Tradition die von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Das Programm – 27.- 28.November 2021

Samstag

Hamau Les Valayans
(Pernes-les-Fontaines)

11 Uhr Weihnachtsmarkt Öffnung
16 Uhr Kirche, Einmarsch der Santons
Animation und Chöre. Einweihung der Krippe, Thema: „Milch im Laufe der Jahrhunderte“. Einmarsch der Guilde Delegation in Roben.
18 Uhr 586. Kapitelsitzung in der Kirche
19 Uhr 587. Kapitelsitzung Marktplatz
20 Uhr Provenzalisches Dinner

Sonntag

Vormittag in der Camargue
Treffen der Manadiers

09 Uhr Afahrt von Hotel „La Goutte d’Eau“
10.30 Uhr Willkommen in Manade des Baumelles – Cabanon. D38 – 13460 Les Saintes-Maries de la Mer
11 Uhr Entdeckung der Manade
13 Uhr Lunch mit Entertainment
14 Uhr Besichtigung von Saintes-Maries de la Mer

Anmeldungen bis 23. Nov. 2021

Mail: contact@guildedesfromagers.fr
Tel.: 06 07 08 94 81

Hôtel La Goutte d’Eau
1777 Chemin des Coudoulets
84210 Pernes-les-Fontaines
Guilde-Preis: 110 € für 2 Personen inkl. Frühstück
Kosten Diner im Festsaal von Valayans
40 € / Lunch&Entertainment „Manade“
60 €



Es ist für diesen Hirten, genannt „Lucie“, aber auch „Uguzon“, wird auf die Entdeckung der fremischen Verkäufung zurückgeführt ein Verfahren, das es ihm ermöglicht hätte, mehr Käse als andere Hirten herzustellen und ihn somit den Armen und Mitleiden anzubieten.



>> Mondial du Fromage et des Produits laitiers de Tours Die Gilde an vorderster Front !

Getreu ihrer Tradition, das Käseerbe zu fördern, war die Gilde für den Wettbewerb Mondial du Fromage de Tours verantwortlich: 855 Käse wurden von einer rund 100-köpfigen Jury verkostet und bewertet. Nächstes Treffen im Jahr 2023!



Monique Lefèvre, Roland Barthélemy, Débora Pereira, Iman Manzari, Michel Lefèvre, Agnès Boileau et Christophe Caillaud-Joos.



Während des 580. Kapitels, das im Palais des Congrès in Tours stattfand, wurden 19 neue Mitglieder aufgenommen.

>> 40. Geburtstag Käserei Agour mit Jahreshauptversammlung Ehre den Sommerhirten !

Die Gilde traf sich am 6. und 7. November im Baskenland, um das 40-jährige Bestehen der Fromagerie Agour im Besitz von Peio Etxeleku und seiner Familie zu feiern. Die Kollegen nahmen an der Einweihung der brandneuen Käserei in Lizartza im spanischen Baskenland teil, die dem Blues und der g.U. Idiazabal gewidmet ist. „Wir sind die Einzigen

Produzenten auf beiden baskischen g.U. Seiten“, sagt Peio, dessen führendes Produkt die g.U. Ossau-iraty ist. Am Sonntag fand die Generalversammlung der Gilde statt. Nach dem Bericht für das Geschäftsjahr 2020 wurde der Ausblick auf das Jahr 2022 vorgestellt, mit der großen Freude, sich regelmäßig persönlich treffen zu können!





Les pâtes pressées pas à pas



Le Guide de l'affinage

(disponible en français, anglais, portugais, espagnol)



Les pâtes molles pas à pas

(disponible en français et anglais)



Fromages au lait cru, objectif reconquête

(disponible en français et anglais)

Mieux comprendre pour mieux agir

en vente sur www.professionfromager.com