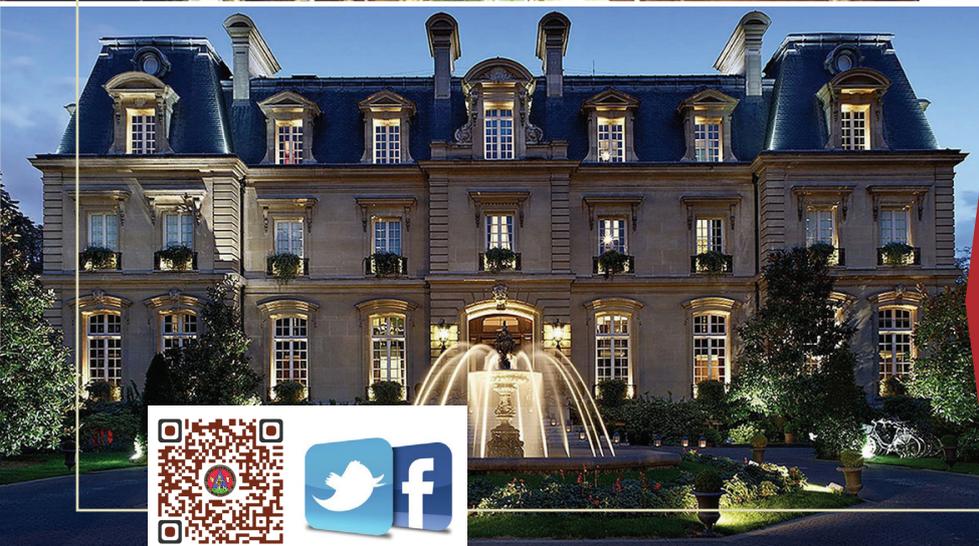




Nov - Déc 2021

Guilde Internationale des Fromagers

Un chapitre féerique
en Provence!



**Save
the date!**

28 février, chapitre
de gala au Cercle
de l'Union Interalliée
- Paris 8^e



>> **Eglise des Valayans**

Saint-Uguzon à l'honneur de la Crèche de Noël

Le 27 novembre auront lieu deux chapitres très spéciaux, dans la grande tradition des crèches provençales, à l'Église des Valayans, à Pernes-les-Fontaines, près de Carpentras.

Le saint patron de la Guilde internationale des Fromagers, Uguzon, seul saint fromager, s'intégrera officiellement à la crèche de Noël de l'Église des Valayans ainsi qu'au défilé des santons vivants. La crèche aura en effet pour thématique, cette année, «*Le lait au fil des siècles*». Le village et les habitants porteront le costume

traditionnel. Ce 586^e chapitre, avec la Guilde en tenue, aura lieu pendant la messe, avec la bénédiction du santon et l'intronisation du prêtre qui célébrera la messe. Tous seront ensuite invités à se rendre sur la place du marché du hameau des Valayans, où se tiendra un marché de Noël. L'événement est organisé par l'Association des œuvres

paroissiales de Valayans. Le maire de la cité sera à son tour intronisé. Le lendemain, direction la Camargue et les Saintes-Maries de la Mer, où les membres de la Guilde pourront découvrir les manadiers, ces éleveurs de vaches, taureaux et chevaux, et leur savoir-faire, transmis de générations en générations. ■

Le programme du week-end

Samedi 27 novembre 2021

Hameau Les Valayans
(Pernes-les-Fontaines)

11 h : ouverture du Marché de Noël.

16 h : à l'Église, défilé des santons vivants. Animations et chorale.

Inauguration de la crèche «*Le lait au fil des siècles*» et procession des membres de la Guilde.

18 h : 586^e Chapitre dans l'Église.

19 h : 587^e Chapitre Place du Marché.

20 h : dîner provençal.

Dimanche 28 novembre

Journée en Camargue,
à la rencontre des manadiers

9 h : départ de l'hôtel La Goutte d'Eau.

10h30 : accueil Manade des Baumelles - Cabanon de Cambon. D38 - 13460 Les Saintes-Maries de la Mer.

11h : découverte d'une manade.

13 h : repas et animation musicale sur place.

14 h : visite des Saintes-Maries de la Mer.

Inscriptions avant le 23 novembre 2021

Par mail : contact@guilddesfromagers.fr
ou par tél. : 06 07 08 94 81

Hôtel La Goutte d'Eau.

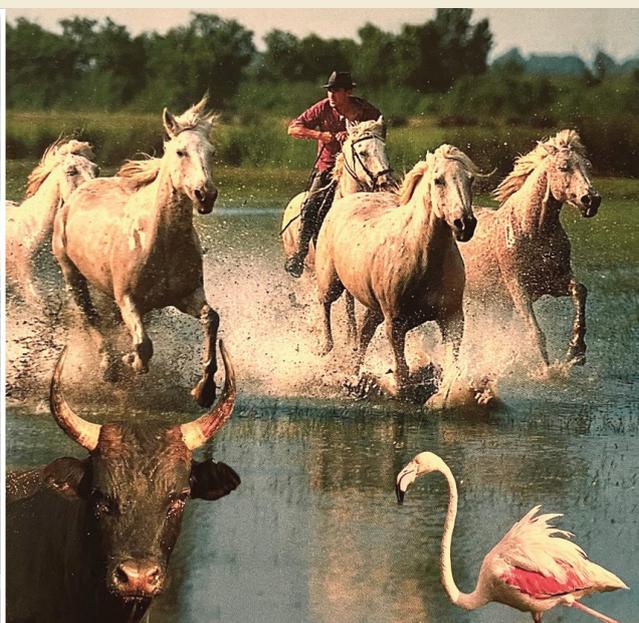
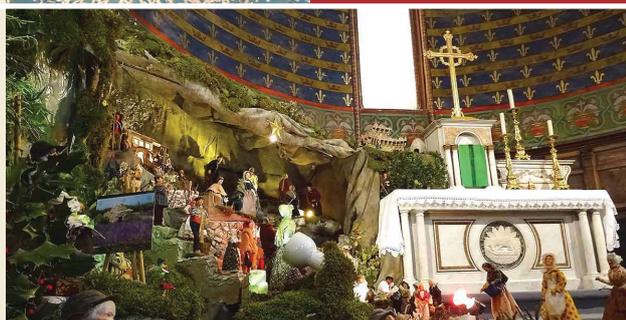
Tarif Guilde : 110 euros pour deux
(petit-déjeuner inclus)

1777 Chemin des Coudoulets
84210 Pernes-les-Fontaines

Frais de participation au dîner à la Salle des fêtes des Valayans : 40 euros
Participation à la manade et au repas musical : 60 euros ■



C'est à ce berger, nommé «*Lucio*», mais aussi «*Uguzon*», que l'on attribue la découverte de la caséification thermique, un procédé qui lui aurait permis de fabriquer plus de fromages que les autres bergers et de pouvoir ainsi en offrir aux pauvres et démunis.

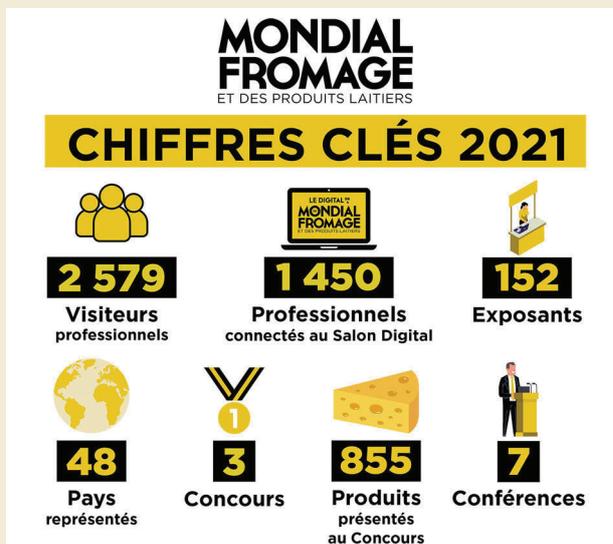


>> Mondial du Fromage et des Produits laitiers de Tours La Guilde aux premières loges

Fidèle à sa tradition de valoriser le patrimoine fromager, la Guilde a été responsable du concours du *Mondial du Fromage* de Tours : 855 fromages ont été dégustés et notés par un jury d'une centaine de professionnels. Prochain rendez-vous en 2023! ■



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



Lors du 580^e chapitre, qui s'est tenu au sein du Palais des Congrès de Tours, 19 nouveaux membres ont été intronisés.

>> 40^e anniversaire d'Agour et Assemblée générale Gloire aux bergers d'estive!

La Guilde s'est réunie au pays Basque les 6 et 7 novembre pour célébrer les 40 ans de la Fromagerie Agour, propriété de Peio Etxeleku et de sa famille. Les confrères ont participé à l'inauguration du tout nouvel atelier de la fromagerie, située à Lizartza, en pays basque espagnol, dédié aux bleus et à l'AOP Idiazabal. «*Nous sommes le seul*

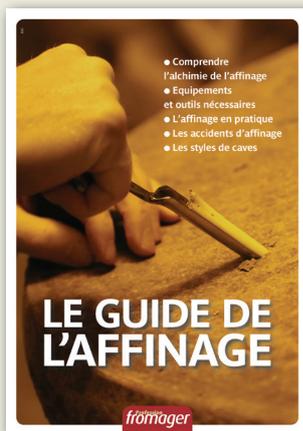
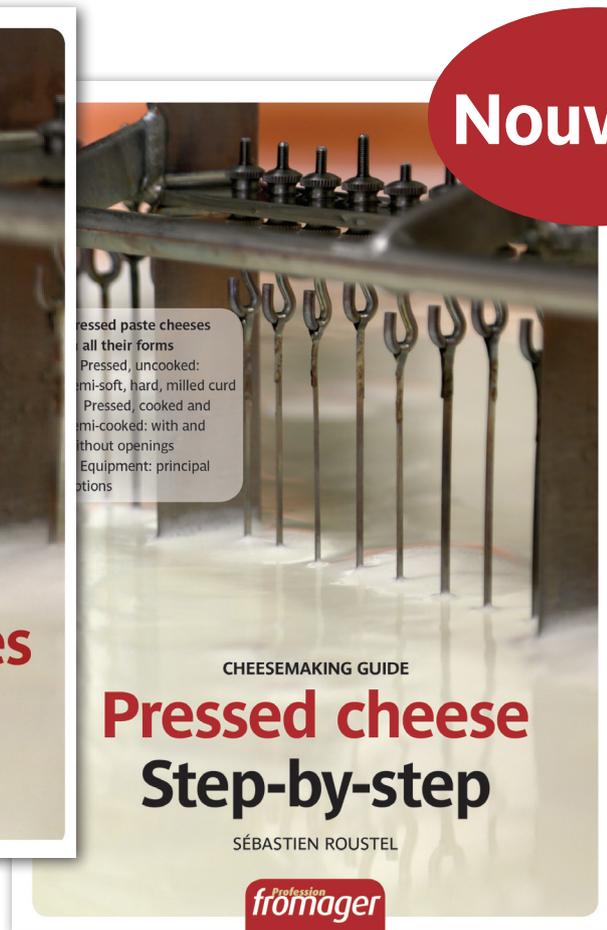
producteur à être présent sur les deux AOP basques», se réjouit Peio, dont le produit leader est l'AOP ossau-iraty. Le dimanche a eu lieu l'assemblée générale de la Guilde. Après le compte-rendu de l'exercice 2020, ont été présentées les perspectives 2022, avec le grand plaisir de pouvoir se retrouver régulièrement en présentiel! ■



La librairie de *Profession fromager*



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