

---

## COMMUNIQUE DE PRESSE

---

Paris, mercredi 29 août 2012

---

Mots-clés : AOP / FROMAGE / NEUFCHATEL / AGENDA

### Neufchâtel-en-Bray fête son fromage lors de la Fête du Fromage et du Patrimoine

Samedi 15 et dimanche 16 septembre 2012 à Neufchâtel-en-Bray



- Les produits du terroir ainsi que le patrimoine économique, culturel et touristique du Pays de Bray seront mis en avant, par le biais d'animations, de marchés et de concerts. ▪ Dégustations, démonstrations et concours culinaires permettront aux visiteurs de redécouvrir le Neufchâtel dans sa ville d'origine.

#### Fêter le patrimoine gastronomique normand

Né au cœur des bocages du Pays de Bray, le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands. Ce sont les jeunes fermières qui lui auraient donné très tôt sa forme si célèbre de cœur, pour déclarer leurs tendres sentiments aux soldats anglais qui à maintes occasions ont occupé le territoire normand au Moyen-Âge... La Fête du Fromage et du Patrimoine qui se tient tous les ans à Neufchâtel-en-Bray le 3<sup>ème</sup> dimanche de septembre, se rappelle de cette histoire fondatrice mais célèbre surtout l'activité économique qui n'a pas cessé depuis 10 siècles sur l'aire d'appellation du Neufchâtel.

Chaque année, ce sont 10 millions de litres de lait qui sont consacrés à la production de 1 500 tonnes de fromages. 23 producteurs fermiers, 4 artisans et 2 transformateurs laitiers s'en sont fait une spécialité. Ils sont concentrés sur un territoire de 30 km autour de Neufchâtel en Bray, la zone d'appellation qui s'étend ainsi en Seine-Maritime et sur l'Oise.... Tous ces professionnels seront bien entendu représentés en force pendant ces deux jours de festivités et d'exposition !

#### Contacts

Relations presse

■ Agence C3M

■ Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle Amiard

michelle@agence-C3M.com

Laurence Delval

laurence@agence-C3M.com

#### Au programme ...

La Fromagerie du Pays de Bray ouvrira ses portes au public le samedi 15 septembre, afin de partager son savoir-faire avec les visiteurs.



Le soir, un repas dansant permettra à la population et aux confréries voisines de déguster en musique les saveurs du Neufchâtel, et d'assister à la **cérémonie d'intronisations de nouveaux membres par la Confrérie des Compagnons du fromage Neufchâtel.**

Marché fermier, concours de produits fermiers et concours de recettes à base de fromage de Neufchâtel, ateliers culinaires, mini-ferme, démonstrations de cuisine, de moulage et de démoulage du fromage seront autant d'autres occasions de découvrir et d'apprécier ce produit-phare du terroir local.

**Le dimanche, pour clôturer cette grande fête, la traditionnelle dégustation de Neufchâtel et de cidre sera proposée au public à 17 h 30.**

Le public peut encore découvrir le Neufchâtel sur le site Web [www.aop-normandie.com](http://www.aop-normandie.com), et participer à un jeu qui fait gagner un an de cinéma chaque mois !

#### **A propos de Neufchâtel-en-Bray et du Neufchâtel**

Neufchâtel-en-Bray est une commune française située dans le Département de la Seine-Maritime et de la région de Haute-Normandie, plus précisément en plein cœur de la Boutonnière du Pays de Bray, région vallonnée, située à cheval sur les départements de Seine-Maritime et de l'Oise.

Produit phare du terroir du Pays de Bray, le fromage Neufchâtel, à la pâte molle lactique, au lait de vache et à la croûte fleurie, est le plus ancien des fromages normands. Fromage d'Appellation d'Origine Contrôlée, il se présente sous diverses formes : la briquette, le carré, la bonde et le cœur. Vous l'appréciez tel quel ou comme ingrédient dans vos savoureuses recettes.

Pour en savoir plus : <http://www.neufchatel.fr>

#### **A propos des AOP Laitières de Normandie**

6 A.O.P. (Appellations d'Origine Protégées), Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny.... Alors qu'une nouvelle campagne de promotion des A.O.P. Laitières de Normandie a été lancée le 1er avril et se déploie sur Internet, facebook, dans les médias, en points de vente, à la TV et au cinéma, c'est le moment de redécouvrir les qualités des A.O.P. Laitières de Normandie.

Pour en savoir plus : <http://www.fromage-normandie.com>



: <http://www.facebook.com/aopnormandie>