

# L'art du fromager dévoilé au public à Montricher

**La fromagerie de démonstration démarrera sa production de gruyère AOP en janvier 2015, puis ouvrira ses portes aux visiteurs en avril**

Le délicat fumet du gruyère AOP envahira la fromagerie de démonstration de Montricher dès janvier prochain. Un an à peine après la pose de la première pierre de ce projet à 8,8 millions de francs, la construction du temple du fromage arrive à son terme. «Le magasin ouvrira dans la première quinzaine de janvier, en même temps que démarrera la production, annonçait Jean-Pierre Magnin, président de la Société de fromagerie, lors des états généraux du tourisme, jeudi. La partie touristique ouvrira, quant à elle, dans le courant du mois d'avril.»

Le public gourmand ou gourmet aura l'occasion de découvrir en direct la fabrication du fromage à travers de grands espaces

vitrés et d'observer l'affinage des meules dans les caves. «Les cuves ont déjà été installées. Chaque année, 4,7 millions de litres de lait récolté par vingt-trois producteurs seront transformés en gruyère», détaille Irène Moura, cheffe de projet. Le bâtiment abritera également un lieu d'exposition, un magasin offrant toutes sortes de spécialités à base de fromage et des produits locaux ainsi qu'un espace dédié aux enfants.

Pour promouvoir les multiples facettes de ce produit du terroir, de nombreuses activités ludiques essaieront tout au long de l'année. Au menu, dégustations combinées de vin et de fromage concoctées par des intervenants spécialisés, petits-déjeuners hebdomadaires, ateliers de cuisine et visites chez les agriculteurs. «Nous allons également développer des partenariats avec différents acteurs de la région, indique Irène Moura. Nous organiserons, par exemple, des visites combinées avec le Moulin de Sévery ou avec le BAM La Voie des Sens.» **N.R.**