



# Fromagerie Le Valèt

Andreas Keul



Début octobre 2014, Andreas a commencé une production de fromage dans l'ancienne boucherie Cremer à Waimès.

Il a appris l'artisanat au Valais Suisse, où il a travaillé comme « armailli » pendant les saisons d'alpages en 2009 et en 2013. Dans cette région, la transformation du lait est une tradition qui est transmise de génération en génération. Pendant les mois d'été, le bétail est le plus souvent gardé par des saisonniers qui se rendent dans pâturages plus élevés. Pendant ce temps, les propriétaires s'occupent principalement du fourrage pour l'hiver.

C'est cette recette qu'Andreas a ramenée ici et qu'il applique de manière légèrement modifiée. Le fromage Le Valèt est un fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru bio de vache. Il travaille avec Carlo Sarlette de Weywertz, chez qui il va chercher le lait frais du matin qu'il transforme ensuite directement dans son atelier de Waimès. Le chemin de transport est d'environ 5km.

[www.levalet.be](http://www.levalet.be)

