



## Oh LA FRIMEUSE !

**Coup de projecteur du 27 février au 7 mars 2021  
sur les productions et savoir-faire agricoles de la Meuse**

**A l'annonce de l'annulation du Salon de l'Agriculture 2021, l'agence Meuse Attractivité a décidé de créer une opération spéciale pour valoriser le monde agricole et honorer en dépit du contexte de crise ce rendez-vous annuel incontournable des destinations rurales.**

Cette mise en lumière est organisée en partenariat avec Louise Lesparre, créatrice de la nouvelle et prometteuse série de podcasts « La Clé des Champs » dont les interviews au ton enjoué et sincère emmènent les auditeurs au cœur du monde agricole.



Chaque jour, à partir du 27 février, les internautes découvriront ainsi le savoir-faire et la diversité des productions de la Meuse. Différentes filières seront abordées via la rencontre d'acteurs passionnés par leur métier et leur territoire :

- le maraîchage avec Florian Kieffer à Lacroix-sur-Meuse, jeune producteur engagé pour favoriser la consommation en circuit court au niveau local ;
- les céréales chez le Boulanger de Bras qui a su adapter ses recettes avec succès pour satisfaire les attentes de ses clients et leur goût pour le pain de campagne traditionnel, puis chez le microbrasseur Alain Bonnefoy à Mouzay. La cohérence de son projet de vie lui permet d'exercer son métier d'exploitant céréalier, sa passion pour la brasserie suite à sa formation à l'Abbaye d'Orval, et la préservation du patrimoine familial avec la restauration du Château de Charmoy ;

- l'élevage et la transformation à la rencontre d'Alexandre Polmard, à la fois boucher et exploitant, connu et reconnu pour la qualité de son travail, dont on retrouve les produits à la table de grands chefs étoilés ;
- la filière lait chez Dongé, producteur de fromages au lait cru remarquables, à commencer par son Brie de Meaux servi à la table de l'Élysée ;
- la viticulture au Domaine de Montgrignon, témoignant de la montée en gamme des vins des Côtes de Meuse (IGP) ;
- la transformation des produits du terroir en cuisine par le jeune Chef Quentin Pierre au Château d'Hattonchâtel, lieu de séjour à l'atmosphère exceptionnelle.

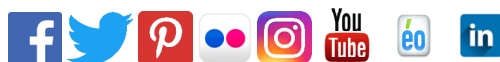


Les 7 reportages seront partagés sur les réseaux sociaux, un support compatible avec la crise sanitaire et qui permet de cibler les habitués du salon de l'Agriculture et tout public intéressé par le secteur agricole.

L'agence Meuse Attractivité souhaite ainsi offrir au plus grand nombre une découverte authentique de son terroir et des acteurs qui l'animent.

Le mini-site dédié [www.ohlafrimeuse.fr](http://www.ohlafrimeuse.fr) fera lien avec la destination et de bons produits à se procurer via la boutique en ligne des Fous de Terroir, ou bien sur place lors d'un séjour à programmer dans la Meuse, campagne accessible à une heure de TGV de Paris et Strasbourg.

[www.lameuse.fr](http://www.lameuse.fr)



#lameuse #meusetourisme

**CONTACTS PRESSE**

Christel Rigolot - Meuse Attractivité - Tél. 03 29 45 78 40 - [c.rigolot@lameuse.fr](mailto:c.rigolot@lameuse.fr)

Fabienne Frédal - AB3C - Tél. 01 53 30 74 07 - [fabienne@ab3c.com](mailto:fabienne@ab3c.com)