

# Les Péretois découvrent un nouveau fromage : le Théronnels

Correspondant  
14/06/2012, 06 h 00



Les Péretois ont emmené leurs hôtes à l'huilerie coopérative. (© D.R)

Dans le cadre du jumelage avec Théronnels, les Péretois ont accueilli les Nord-Aveyronnais.

Les retrouvailles s'effectuaient à la salle du Peyral où café et croissants attendaient les Théronnelois. Pendant le petit-déjeuner, chacun prenait des nouvelles des uns et des autres depuis la dernière rencontre dans le Carladez en juin dernier. La matinée s'achevait par la traditionnelle distribution de cantal, de tomme ou d'aligot.

Ensuite chaque famille hôte partageait le repas de midi avec ses correspondants. Dans l'après-midi, le comité de jumelage proposait une visite de l'huilerie coopérative de Clermont-l'Hérault, conclue par une dégustation.

Le repas du soir, pris en commun et ponctué de grands éclats de rire, achevait cette première journée.

Le programme du dimanche matin s'articulait autour d'une randonnée dans la garrigue surplombant le village, sous la conduite de Sébastien avec retour au Peyral pour un nouveau repas autour d'une grillade. L'occasion pour les Péretois de découvrir le Théronnels le nouveau fromage de la coopérative laitière qui répond à un cahier des charges très strict : lait cru entier produit sur le Carladez, à partir d'herbe, de foin et de céréales. L'ensilage et l'enrubannage sont interdits. Il connaît un affinage de 4 à 6 mois et a fait l'unanimité auprès des Péretois.

Chargés de fromage à l'aller les Théronnelois regagnaient leur village les voitures remplies de vin et de souvenirs.