

# UNE PRODUCTION LOCALE



adiza mousset

"Je m'appelle Adiza, mes enfants et leurs amis m'ont surnommée Mam'Adiza en référence à mes origines africaines. J'ai grandi dans le nord du Bénin dans un petit village nommé Guéné où ma grand-mère m'a élevée avec amour. Elle m'a appris et transmis beaucoup de choses, comme des recettes traditionnelles au fromage, le Wagashi. Je les ai emportées dans mes valises pour la France !

Arrivés en France, avec mon mari Paul nous avons repris la ferme de sa famille en Charente Maritime, à Saint-Martin, dans la commune du Gua. Nous avons désormais 65 vaches laitières qui nous font du bon lait frais 2 fois par jour.

C'est avec ce lait que je fabrique mes fromages, les Gabirottes. Vous allez voir, elles métissent les terroirs et exaltent vos papilles !"

## les gabirottes

"Comme la recette ancestrale du « Wagashi », la Gabirotte se fabrique avec du lait de vache et quelques ingrédients dont j'ai le secret, vous ne croyez pas que j'allais tout vous révéler quand même ?..

La Gabirotte est un fromage qui se cuisine frit, sucré ou salé !

On peut le déguster en entrée, en dessert ou en plat principal avec une sauce curry, ratatouille, tomate, etc.

Il se marie parfaitement avec toutes vos recettes et peut même varier les plaisirs si vous êtes flexitariens ou végétariens."

SUR LE FESTIVAL, ADIZA SE CHARGERA DE CONCOTER DES REPAS MIDI ET SOIR POUR LES FESTIVALIERS, ET VENDRA ÉGALEMENT SES GABIROTTE

