Fromages fermiers et viandes de Boucabelle des Baux

Les Baux-de-Provence

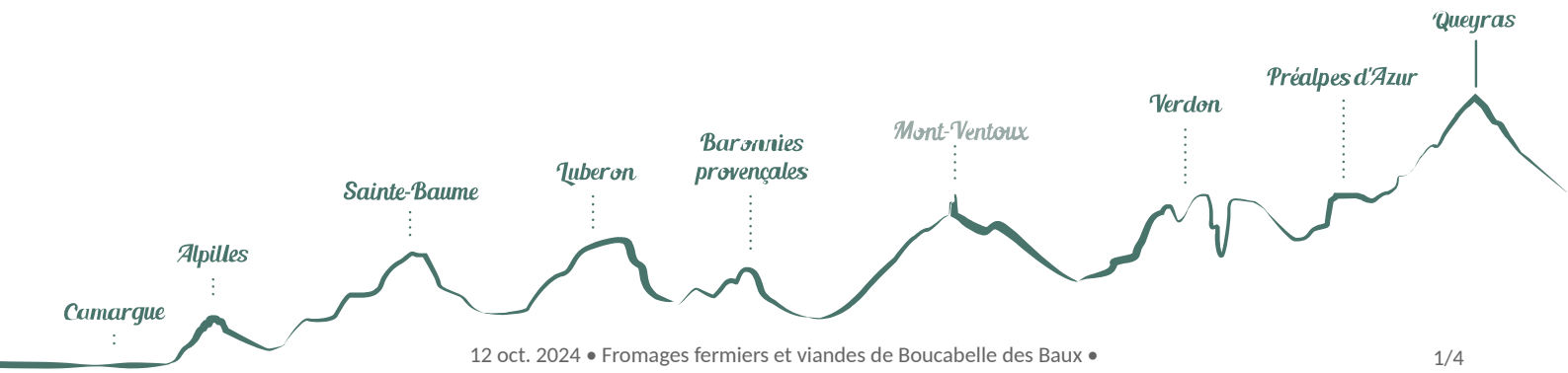
Crédit photo : 13ART006145_1_HD.jpg (Boucabelle)

L'élevage pastoral Boucabelle se situe dans les collines du quartier du Désert aux Baux-de-Provence.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

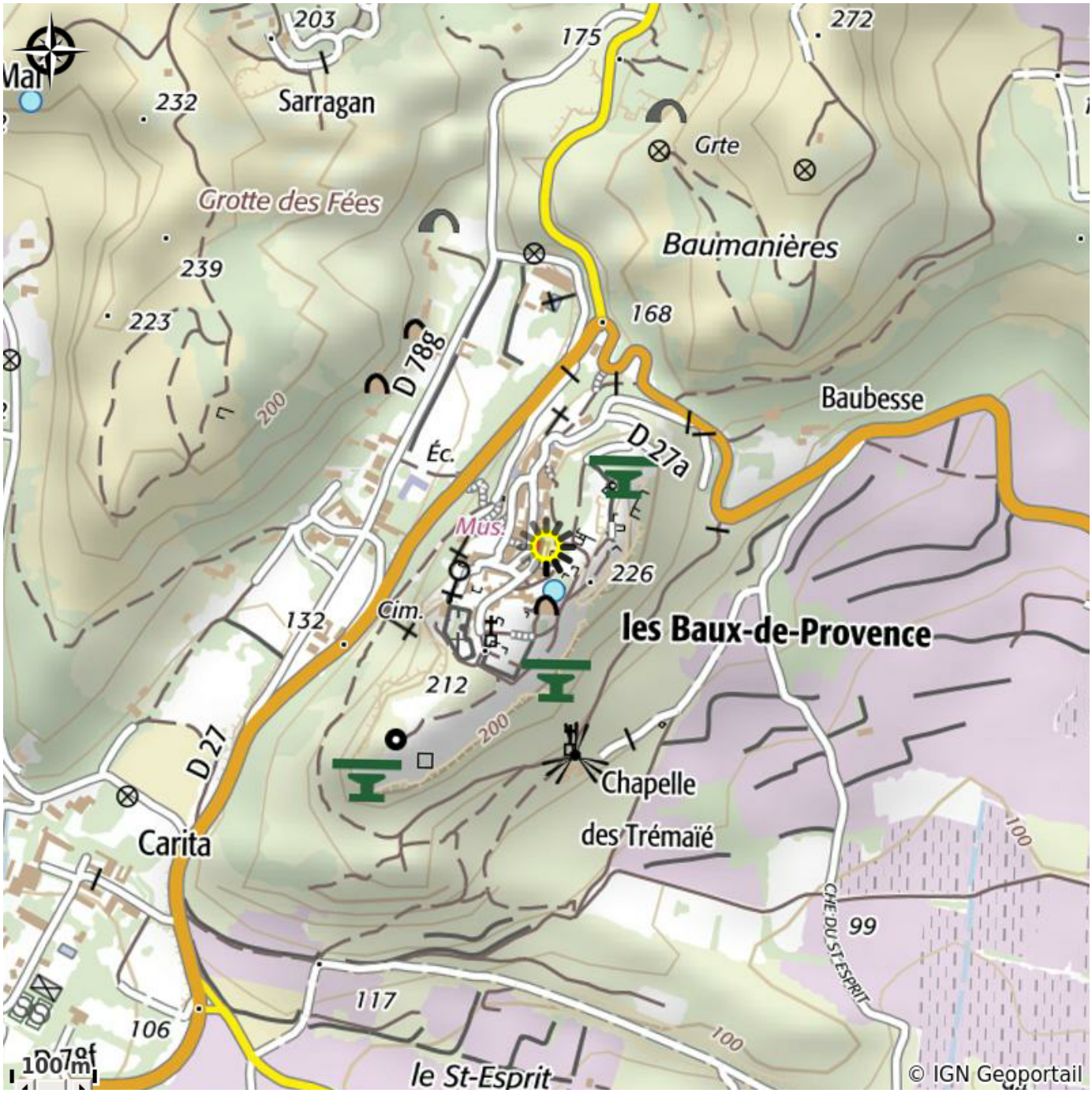
Type : Alimentation locale



Description

Natascha Duverdier est une des producteurs de Brousse du Rove A.O.C. Natascha propose ses fromages à la vente directement à la chèvrerie tous les samedis matin de fin mai à novembre. Elle vend également de la viande de chevreau.
Natascha a donné à son élevage le nom d'une des couleurs de robe des chèvres la Boucabelle qui est noire et feu. Elle élève ses chèvres sur la commune des Baux-de-Provence au quartier du Désert.
Les chèvres du Rove, reconnaissables à leurs cornes torsadées en forme de lyre, ont été implantées dans le bassin phocéen il y 2000 ans par les phéniciens. Leur grande rusticité leur permet de s'adapter à un territoire minéral et aride comme celui des collines autour des Baux-de-Provence. Elles se nourrissent de végétaux de la garrigue, des feuilles de chênes kermès, de romarin...
La Brousse du Rove est délicieuse nature mais elle peut se déguster avec du sucre, un coulis de fruits ou du miel.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des Baux de Provence le 03/01/2023

Contact

Chemin du Désert
13520 Les Baux-de-Provence
Tél. 06 07 48 89 14
natascha.duverdier@wanadoo.fr