



A midi, c'est  
fromage ! →



L'expert du goût  
↓



# DES HISTOIRES vraies...

L'anticonformiste



le chevalier



La Montagne  
racontée par ceux  
qui la font !

Recettes, idée randonnée, événement

Rencontres Paroles d'expert

Portrait Nom d'un fromage ↑

# DÈS RENCONTRES

.. sur les Itinéraires  
des Fromages de Savoie

Tourisme  
et Evénement



## Croq'Alp, un nouveau centre d'interprétation pour les Fromages de Savoie

Sur les traces de la fée Lactasia, les visiteurs qui pousseront la porte de Croq'Alp à la Fruitière des Hauts-Fleury, à Mieussy, non loin des Gets, partiront, munis d'une baguette magique programmée en fonction de leur âge, à la découverte du savoir-faire du fromager, de la biodiversité et de l'activité agricole locale. Un film en 3D les emportera au cœur de ce monde fascinant... Une salle d'analyses sensorielles leur permettra de toucher, sentir, écouter. Enrichis de nombreux secrets, leur visite se ponctuera par une dégustation commentée !

*Tarifs : 7,50 € par adulte et 5 € par enfant.  
Ouvert les mercredi, vendredi et samedi de 9H à 12H et de 15H à 18H. Les 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> dimanche du mois de 15H à 18H. Pour les groupes, tous les jours sur réservation.  
Plus d'infos sur [www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr) / Rubrique Itinéraires des Fromages de Savoie.*

## Agenda gourmand

### Le Printemps des Chèvres 14 et 15 avril 2012, à Faverges (Savoie)

Un événement familial pour tout savoir sur la chèvre. Sur 2 jours, un programme riche et éclectique pour petits et grands : présentation de différentes races de chèvres, dégustation-vente de fromages et autres produits caprins, concours de chèvres et de fromages, marché de producteurs et d'artisans locaux, traite des chèvres, démonstration de chiens de troupeaux... Un succès toujours grandissant depuis 2002 !

Plus d'infos [www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr) / Rubrique Animations.

### Idée séjour sur les traces des Fromages de Savoie

Séjour de 4 jours / 3 nuits à partir de 97 € par personne.  
(base 2 pers.)

Parcourez les sentiers du Massif des Aravis et découvrez la fabrication du Reblochon, spécialité du Grand-Bornand. Une escapade gourmande à savourer au gré de vos envies... Hébergement en appartement, 1 visite découverte, 1 dîner savoyard et 1 carte des sentiers balisés.

Réservation et plus d'infos [www.legrandbornand-reservation.com](http://www.legrandbornand-reservation.com) • Tel : 04 50 02 78 06



# A MIDI, C'EST fromages



Recettes

## 2 recettes de saison

### 1 Asperges vertes sur craquants de poitrine et sa chantilly de **REBLOCHON**

30 min + 2 h de repos + 1 h de cuisson

**Ingrédients pour 4 personnes** : 12 asperges vertes • 8 tranches de poitrine nature • 1/3 de Reblochon • 20 cl de crème liquide • Sel & poivre

**Préparation** : Retirez la croûte du Reblochon et faites-le fondre avec la crème.

Poivrez et mettez au frais. Déposez les tranches de poitrine sur une plaque avec une feuille de papier sulfurisé et enfournez à 50°C pendant environ 1h. Épluchez les asperges et faites-les cuire à la vapeur, elles doivent rester fermes. Montez la crème de Reblochon en chantilly (la crème de Reblochon doit être bien froide). Parsemez la chantilly de fleurs séchées (bleuet, rose etc.), servez les asperges sur les craquants de poitrine.

### 2 Cassolette de **CHEVROTIN** à l'ail des ours

10 mn + cuisson

**Ingrédients pour 4 personnes** : 2 Chevrotin bien affinés • Quelques feuilles d'ail des ours hachées • 5 cl de vin blanc de Savoie • Poivre du moulin

**Préparation** : Préchauffez votre four à 200 °C (th 6). Découpez les Chevrotin en 2 disques. Disposez-les dans des ramequins allant au four. Arrosez de vin blanc, parsemez les fromages d'ail des ours haché et poivrez. Passez au four jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Servez immédiatement.





# NOM D'UN fromage !

Fromages et  
Savoir-Faire



Le printemps est la saison idéale pour consommer le Chevroton et le Reblochon. Alors que les chèvres et les vaches regagnent leurs pâturages, ces deux fromages au lait cru séduiront par leur pâte onctueuse et leurs saveurs fraîches et florales.

## Le Chevroton, le chèvre anticonformiste !

Qu'on se le dise, le Chevroton n'est pas un fromage de chèvre classique ! Sa forme ronde, sa croûte blanche rosée, sa pâte souple et crémeuse, et son goût délicat de chèvre, lui confèrent ce caractère inimitable ! C'est aussi le seul fromage de chèvre AOP de Savoie, ce qui lui garantit une authenticité et une origine bien campées ! De par sa zone de production couvrant les massifs des Aravis, Bauges, Chablais et Mont Blanc, et l'élevage des chèvres alpines, avec un pâturage obligatoire de 5 mois, le Chevroton est un vrai montagnard ! Sa fabrication fermière, avec la valorisation du lait cru et entier par des gestes manuels, font de chaque fromage une œuvre unique. En toast, en tuile, en cassolette... Le Chevroton séduit sous toutes ses formes !

## Le Chevalier Reblochon, loyal, local et constant !

A l'image des grands vins qui proviennent de cépages particuliers, les grands fromages sont le produit réussi d'une histoire, d'un terroir et d'un savoir-faire. Le Reblochon fait partie de ceux-là ! Son AOP obtenue il y a 50 ans résulte à la fois des vertus de son terroir montagnard et savoyard et des conditions traditionnelles de fabrication avec ses règles de savoir-faire qui se sont transmises de génération en génération ! Plus besoin donc de le présenter, mais simplement de rappeler qu'il est, et reste, un fromage traditionnel de plateau, à la texture onctueuse et au goût doux et parfumé, qui se déguste et se partage en toutes saisons. Pour mieux connaître les spécificités du Reblochon fermier, rien ne saurait remplacer la visite d'une ferme dans laquelle il est fabriqué de façon artisanale, après chaque traite.

### LE PETIT TRUC EN

Pour rehausser toutes les qualités gustatives d'un Reblochon ou d'un Chevroton, on les déguste à température ambiante.

## LA MONTAGNE RACONTÉE par ceux qui la font !



### Temoignages

.....  
*Françoise COUTURIER, Chargée d'études systèmes laitiers et fourrages à la Chambre d'agriculture de Savoie Haute-Savoie pôle Développement Durable.*  
.....

#### ***Pourquoi les prairies sont-elles le trésor caché des Fromages de Savoie ?***

« Une bonne gestion des prairies permet d'assurer une pousse d'herbe diversifiée et en quantité suffisante pour nourrir des vaches laitières. Le lait produit par les vaches à partir de ce fourrage sera à l'image de leur alimentation : un lait cru de qualité fromagère indéniable et aromatique. Des études scientifiques conduites notamment par le Gis Alpes Jura (Groupement Scientifique regroupant notamment l'INRA) ont mis en évidence un lien entre la qualité des prairies, leur biodiversité et les arômes des fromages... c'est ainsi que chaque Fromage de Savoie AOP et IGP est produit dans des territoires avec des prairies spécifiques, liées aux sols, au climat et aux pratiques agricoles. »

#### **Comment protéger nos prairies ?**

« A la Chambre d'agriculture nous accompagnons les agriculteurs dans l'amélioration de la conduite technique et économique des prairies et leur valorisation par le troupeau. Nous mettons en place des expérimentations ou des études visant à répondre à leurs questions. Ils sont conscients qu'il faut préserver leurs prairies en les exploitant de manière équilibrée. La présence de mélanges d'espèces est un facteur favorable et permet souvent de mieux résister aux aléas climatiques. Ils recherchent donc des solutions adaptées à leur filière et notamment des réflexions sur la conduite des prairies dans le cadre d'évolution de leur système fourrager en respect du cahier des charges. »

**Interview complète disponible sur simple demande au service de presse de l'AFTalp.**



## L'EXPERT du goût



### Pierre GAY, MOF 2011-Fromagerie Gay à Annecy-le-Vieux

Fils et petit-fils de fromager, tout le monde prédisait qu'il serait fromager. Tous sauf lui ! Et pourtant c'est bien aujourd'hui son métier, devenu une véritable passion. A défaut d'avoir été un bon élève, il fut appliqué et c'est avec cette même rigueur qu'il a préparé, voici 2 ans, le Concours de MOF Fromager 2011. « Pour moi, le fromage ou plutôt les fromages ont une palette de saveurs incomparables et mon vrai plaisir c'est de les déguster à l'aveugle et mettre un nom dessus ». Surnommé affectueusement par sa famille de « bourreau sympathique », Pierre GAY a tout de même réussi à

trouver le temps pour préparer cette aventure des MOF, s'entourant alors d'une équipe digne des Jeux Olympiques (architecte, maquettiste, photographe, coach, designer, cuisinier, pâtissier...) et arpentant les producteurs français et étrangers. Tout ce travail et cette passion ont payé, puisque en 2011, ce savoyard de 46 ans remportait le titre de MOF, classe Fromager 2011. Ce titre est pour lui un véritable honneur et lui a donné plein d'idées pour l'avenir, dont notamment, le projet d'un restaurant avec un ami, Chef multi-étoilé, où le fromage aurait une place importante. A suivre...

#### LE CONSEIL DU PRO

« Comme pour le vin, pour bien apprécier le fromage, il est important de le chambrer avant dégustation. *Pierre Gay, MOF 2011* »