

COMMUNIQUE



**Auvergne
Rhône-Alpes**

Entre volcans, lacs, montagnes, et avec ses 74 AOC/AOP fromagères ou viticoles, la région Auvergne-Rhône-Alpes est un territoire à déguster tout autant qu'à visiter. Ce mariage entre plaisir des papilles et joie de la découverte conduit à la rencontre de restaurateurs, vignerons et producteurs passionnés. Femmes et hommes investis, ils sont les détenteurs de savoir-faire remarquables qu'ils ont plaisir à dévoiler lors de visites ou d'événements locaux authentiques.

↑
Route des Fromages
A.O.P. d'Auvergne

DECOUVERTES GOURMANDES

EN AUVERGNE
ET SAVOIE

Gastronomes, épicuriens, voyageurs, laissez-vous guider sur les routes gourmandes des Fromages d'Auvergne ou de Savoie, et sur celle des Vins de Savoie, constituées d'autant d'étapes que de saveurs.

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

 **Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme

GOURMANDISES EN BALADE SUR LES ROUTES DES FROMAGES ET DES VINS

La Route des Fromages AOP d'Auvergne sillonne le Puy-de-Dôme et le Cantal au travers des vastes étendues lui offrant ses cinq fromages de caractère : le Bleu d'Auvergne, le Cantal, la Fourme d'Ambert, le Saint-Nectaire et le Salers. Celle des Fromages de Savoie parle d'Abondance, de Beaufort, Chevrotin, Emmental, Raclette,

Reblochon, Tome des Bauges et Tomme de Savoie. Elle cache aussi quelques pépites rares et moins connues. Quant à la diversité et à la noblesse des crus de Savoie, elles s'expriment tout au long de trois routes des vignobles : la première, au nord du lac du Bourget, dévoile la Chautagne et Jongieux. Celle de la cluse de Chambéry et

de la combe de Savoie s'étire entre Chambéry et Montmélan ; celle de la Haute-Savoie chemine jusqu'au lac Léman et à la vallée de l'Arve. Pour profiter au mieux de ces voies à la fois touristique, gastronomique et œnologique, ouvrez grand les yeux, affûtez les papilles et laissez-vous guider par vos propres inspirations.



La Route des Fromages AOP d'Auvergne par le menu

33 étapes : fermes, fromageries, maisons et caves

2 départements : le Puy-de-Dôme et le Cantal

5 fromages AOP de caractère

Le vignoble des Côtes d'Auvergne, destination volcans

Un territoire labellisé Vignobles & Découvertes

400 hectares modelés par des milliers d'années d'activité volcanique

53 communes, dont celles de la chaîne des Puys

La Route des Fromages de Savoie, un lien fort à la terre

73 sites à visiter dans les 2-Savoie

8 fromages reconnus AOC ou IGP

La Route des Vins de Savoie, entre lacs et montagnes

3 routes différentes à la découverte de 2 100 hectares de vignes

3 AOP et 20 Indications géographiques protégées (IGP)

2 territoires labellisés Vignobles & Découvertes pour combiner vin et tourisme : Cœur de Savoie et Vignoble de Savoie Aix-les-Bains Riviera des Alpes



MUSEE

Le royaume de la Fourme d'Ambert

Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût tout en rondeur, la Fourme d'Ambert est un incontournable du plateau de fromages. AOP française fabriquée entre 600 et 1 600 mètres d'altitude dans le Massif central, cette pâte persillée possède son propre musée. À Ambert, La Maison de la Fourme d'Ambert retrace son histoire, explique sa fabrication et invite à tester de nouvelles saveurs autour d'une assiette sucrée-salée de fromages originaux.

maison-fourme-ambert.fr

AU PIED DU SANCY Des vins volcaniques

Le Domaine de Miolanne surprend par la diversité de ses vins rouges et rosés produits sur différents terroirs constitués de pierre ponce et de cendre volcanique, d'argile-calcaire ainsi que de basalte. À sa tête, Jean-Baptiste Deroche et Laure Cartier cultivent, sur dix hectares, six cépages en agriculture biologique, notamment un Gamay, un Chardonnay, un Pinot gris et un Gewurztraminer, rare dans la région. Pendant la saison estivale, un bar éphémère permet de déguster cette production accompagnée de planches de charcuterie et fromages de pays.

domainemiolanne.com



CEPAGES ALPINS

Direction la Maison Philippe Grisard

Alliant tradition et innovation, cet établissement travaille sur l'authenticité. À partir des dix cépages savoyards qu'il cultive sur 21 hectares d'un terroir diversifié - moraines et éboulis -, le vigneron décline pas moins de 16 cuvées comme la Jacquère, l'Altesse, la Mondeuse, l'Etraire de la Dhuy ou le Persan noir. Au pied du Parc naturel régional du massif des Bauges, la Maison Philippe Grisard propose des journées de découverte et des repas en lien avec la Tome des Bauges, des soirées ciné sur la thématique du vignoble.

maisonphilippegrisard.com



TABLE ÉTOILÉE Madame Pic à Megève

Avec moins d'une année d'existence, la dernière-née des tables d'Anne-Sophie Pic, La Dame de Pic - Le 1920, clôture sa première saison hivernale en beauté grâce à l'obtention d'une étoile au Guide Michelin. Depuis Megève, la cheffe la plus étoilée au monde imagine ses plats en accord avec les produits des alpages. Elle offre une interprétation ciselée et très personnelle de la cuisine de Savoie. L'un de ses plats signatures, le Berlingot, pâte originale, gourmande et contemporaine, devient savoyard avec sa garniture constituée d'une fondue de Beaufort et d'Abondance à l'absinthe.

fourseasons.com/megève

TABLE FAMILIALE La Ferme de Victorine

À Notre-Dame de Bellecombe, cette ancienne épicerie-bar s'est transformée depuis quelques années en un restaurant rustique, avec vue sur l'étable. Au menu, les spécialités savoyardes que le chef Denis Vinet a remises au goût du jour. Il sophistique, mais à peine, les mets issus de la tradition locale. La fondue savoyarde se décline au Beaufort, champagne et truffes fraîches ou aux trois fromages de Savoie.

la-ferme-de-victorine.com

RESEAU DE TOQUES AUVERGNATS

Produits locaux et circuits courts sont les valeurs qui rassemblent l'association des quelque cinquante cuisiniers Toques d'Auvergne. Un regroupement qui n'a d'autre objectif que de faire rayonner la cuisine auvergnate à la hauteur de son mérite. Les chefs mettent à l'honneur, dans leurs plats du terroir, des produits typiques ayant donné naissance à de nombreuses spécialités culinaires, et notamment les fromages d'Auvergne.

toques-auvergne.fr

À VISITER Le Reblochon fermier facon coopérative

Dans les années 70, des producteurs se sont regroupés au cœur du massif montagneux des Aravis en Haute-Savoie pour mutualiser les moyens d'affinage et de vente du Reblochon fermier, et ainsi maintenir la fabrication traditionnelle à la ferme. Ils sont aujourd'hui plus de soixante-dix, fabricants et adhérents à la coopérative ! Venez leur rendre visite à Thônes et découvrez les caves d'affinage. Vous apprendrez que 4 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer un reblochon de 500 grammes, que celui-ci nécessite trois semaines d'affinage, et qu'à la fonte des neiges, Abondances, Tarines et Montbéliardes, seules races autorisées par le cahier des charges AOP, rejoignent leur quartier d'été.

reblochon-thones.com

À DECOUVRIR Autres pépites fromagères

Le bleu de Termignon

Sa production artisanale à 2 300 mètres d'altitude en fait l'un des fromages fermiers les plus rares de France. Il est produit à la porte d'entrée du Parc de la Vanoise.

Le fromage de Tamié

Son crémeux, il le doit à sa fabrication traditionnelle des moines trappistes de l'abbaye de Notre-Dame de Tamié d'où il tire son nom.

Le bleu de Bonneval

À 40 tonnes par an, la production de ce bleu savoyard au goût puissant d'alpage reste resserrée sur la coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise à Bonneval-sur-Arc.



POUR CONSTRUIRE VOTRE PROPRE ITINÉRAIRE, CLIQUEZ SUR

fromages-aop-auvergne.com
fromagesdesavoie.fr

DES VOLCANS AUX ALPES

DEUX RECETTES DE GASTRONOMES

Vous avez garni votre panier de voyageurs de quelques spécialités d'Auvergne ou de Savoie. Passez en cuisine avec ces recettes mettant à l'honneur les produits laitiers de la région, à marier avec du poisson ou des légumes d'été.



© LUDOVIC COMBE

FILET DE TRUITE EN CROÛTE DE SAINT-NECTAIRE

AU VIN DE BOUDES ROUGE



Préparation

de la truite :

- 40 g de Saint-Nectaire sans croûte
- 4 filets de truite de 150 g
- 40 g de beurre
- 40 g de mie de pain fraîche
- 30 g d'échalote
- 40 cl de vin rouge de Boudes
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 5 cl de crème fraîche
- 160 g de beurre
- Sel, poivre

Dans un mixeur, mettre la mie de pain pour faire une panure.

Ajouter le beurre puis le Saint-Nectaire.

Aplatir entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur et réserver au réfrigérateur.

Disposer les filets de truite sur une plaque beurrée et assaisonner de sel et de poivre.

Découper la croûte et les poser sur les filets de truite.

de la sauce :

Dans une casserole, faire réduire à sec l'échalote ciselée avec le thym, le laurier et le vin de Boudes.

Ajouter la crème fraîche et faire réduire d'un tiers.

Lier avec le beurre sans faire bouillir et assaisonner de sel et de poivre.

Cuire les filets de truite 10 mn dans un four chaud à 200 °C. Les retirer lorsque la croûte de Saint-Nectaire est bien dorée.

Disposer dans une assiette, puis mettre la sauce autour.

COURGETTES FARCIES

AU REBLOCHON DE SAVOIE



Préparation

Mettre les courgettes entières à cuire 8 mn dans l'eau bouillante salée.

Les rafraîchir sous l'eau froide, tailler délicatement le dessus de chaque courgette.

Les vider et récupérer la chair.

La hacher finement.

Mélanger la chair de courgette dans un bol avec le riz cuit, la crème, les herbes hachées, 1/3 du Reblochon coupé en petits morceaux, du sel et du poivre.

Farcir chaque courgette avec la préparation, répartir le reste du Reblochon coupé en tranches dessus.

Mettre les courgettes à cuire 10 mn au four préchauffé thermostat 6.

Servir bien chaud.



© FREDERIC DURANTET

À LIRE Les bons accords

Marier les textures, les arômes et les odeurs à la recherche d'accords parfaits serait un talent d'initiés ? Le syndicat des fromages de Savoie révèle les notes et les nuances d'AOP et IGP savoyards, que ce soit pour le goûter, le brunch ou l'apéro. Par exemple, la confiture de coing sublime des fromages au goût corsé comme l'Abondance et la Tomme de Savoie. Pour les amateurs de douceur, la cannelle associée à un fromage à pâte souple, de type Reblochon et Raclette de Savoie, offre un mélange inattendu et savoureux.

Le Guide Confitures, Miels & Epices - Les bons accords, des Fromages de Savoie sur fromagesdesavoie.fr



PARTIR ICI. Et encore plus d'activités et de visites sur www.partir-ici.fr
le guide en ligne pour voyager local et responsable en Auvergne-Rhône-Alpes