

COMMUNIQUE



**Auvergne
Rhône-Alpes**

Entre volcans, lacs et montagnes, avec ses 74 appellations 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 vignerons et producteurs passionnés. Femmes et hommes investis, ils détiennent les savoir-faire de ces produits qui font la réputation de la France. Ils ont plaisir à les dévoiler lors de visites ou d'événements authentiques.

Gastronomes, épicuriens, voyageurs, laissez-vous guider sur ces voies gourmandes constituées d'autant d'étapes que de saveurs. Suivez les panneaux « Route des Fromages AOP d'Auvergne », « Route des Fromages de Savoie » et « Route des Vins de Savoie ». Profitez-en pour découvrir les sites naturels, le patrimoine, les villages...

BALADES GOURMANDES

SUR LES ROUTES
DES FROMAGES
ET DES VINS



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Tourisme

FROMAGES DE CARACTÈRE ET CÔTES D'Auvergne DESTINATIONS VOLCANIQUES

Tout au long de 33 étapes, 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.

LES VERGNOL

Affineurs de génération en génération

Chez les frères Vergnol, la valeur qu'ils donnent à l'entreprise familiale va de soi. Bertrand, Christophe et Dominique sont la 4^e génération à s'être lancé dans la fabrication fermière : « Nous sommes une famille baignée dans les fromages depuis le XIX^e », disent-ils. Bleu d'Auvergne AOC, fourme d'Ambert AOC, bleu d'Avèze... ils ne fabriquent que des fromages à pâtes persillées. Dans leur ferme d'élevage à l'ouest du Puy-de-Dôme, le Gaec Croix de Chazelles, leurs Montbéliardes adaptées au climat de la région pâturent tout l'été... Elles se visitent après une petite virée sur le massif du Sancy, par exemple !

+ sur vergnolfreres.fr



LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce n'est pas nécessairement une Salers qui produit du Salers AOP. La Salers est une vache à viande et laitière du Massif central caractérisée par sa robe rouge bordeaux. Pour autant, toutes les races de vache laitière sont autorisées pour produire du Salers ! Autre fait surprenant, les « vrais Auvergnats » ne prononcent pas le « s ».

Pour que le Salers n'ait plus de secret pour vous, rendez-vous à la Cave de Salers et son exposition. À l'ardoise et à déguster : trois fromages AOP de différents affinages.

+ sur cavedesalers.com

FERME DE LAMBRES

Si le Saint-Nectaire m'était conté

Un cadre naturel préservé et verdoyant, c'est tout ce qu'il faut aux 30 000 Saint-Nectaire fermiers AOP pour être fabriqués sur place, dans la ville éponyme. Ici, un cheptel de 65 vaches laitières permet de comprendre toutes les étapes de fabrication.

+ sur fermedelambres.fr



QUIZ

Les secrets de la fourme d'Ambert

1 Née dans les monts du Forez, la fourme d'Ambert est un fromage à pâte :

- ☐ molle et croûte fleurie
- ☐ persillée
- ☐ fraîche
- ☐ pressée

2 Elle est affinée en cave moins de :

- ☐ 20 jours
- ☐ 30 jours
- ☐ 40 jours

3 La Fourme d'Ambert contient au minimum 50 % de matières grasses :

- ☐ vrai
- ☐ faux

Pour en savoir plus sur ce fromage AOP emblématique, visitez la Maison Fourme d'Ambert, au cœur de la ville d'Ambert. Au programme, visites, animations, ateliers et dégustations.

+ sur maison-fourme-ambert.fr

Réponses : 1. Fromage à pâte persillée paré d'une croûte sèche et fleurie / 2. Affinage 28 jours / 3. Vrai

DOMAINE SAUVAT

Découvrir l'Auvergne viticole

Découvrez le domaine de cette petite exploitation familiale de Côtes d'Auvergne à travers des expériences insolites autour du vin, d'une séance de yoga dans la vigne ou d'une visite du vignoble au soleil couchant.

+ sur sauvat-vins.com

ET AUSSI... Du Bois Joli, producteur de Saint-Nectaire fermier - saint-nectaire-boisjoli.com /// Heritage Volcanic, producteur de Côtes d'Auvergne au pied du parc des volcans - heritage-volcanic.com /// Ferme Malgorce Les Montagnes de Pierre dédiée à la transformation fromagère - lesmontagnesdepierre.com

TRADITION LAITIÈRE ET CRUS DE SAVOIE DIRECTION LES LACS ALPINS

La diversité et la noblesse des vins de Savoie 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 Montmélian ; celle de la Haute-Savoie chemine jusqu'au lac Léman et à la vallée de l'Arve



AUX FRUITS DE LA TREILLE Des gîtes aux vignes

Des gîtes de deux à huit personnes, une exploitation viticole familiale AOC vins de Savoie et une ferme pédagogique en un seul lieu : explorez sans attendre ce bel établissement situé au pied du Granier.

+ [sur auxfruitsdelatreille.com](http://sur.auxfruitsdelatreille.com)

ANNE HENRIQUET À la tête du Domaine de Méjane

Tout son savoir-faire, elle l'a acquis grâce à son père, Jean. Anne Henriquet fait preuve d'audace, d'énergie et de respect pour les traditions, l'agriculture et le patrimoine. Cette professionnelle œuvre aujourd'hui, aux côtés de son frère Philippe, dans un ancien domaine viticole de 15 hectares de la fin du XVIII^e siècle à Saint-Jean de la Porte. Vigneron et pépiniériste en plants de vigne, ils mettent en valeur des cépages peu connus, comme le Persan.

+ [sur domaine-de-mejane.com](http://sur.domaine-de-mejane.com)

CAVE DU BEAUFORTAIN Une visite haute en saveurs

Immersion sensorielle, ô combien gustative et odorante, au cœur des caves du Beaufortain. Quoi de mieux, en effet, qu'une coopérative laitière à Beaufort même, en Savoie, pour parcourir le circuit de visite et découvrir les secrets du fromage AOC et de son terroir.

+ [sur cooperative-de-beaufort.com](http://sur.cooperative-de-beaufort.com)



VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Ce label indépendant est décerné à des territoires proposant une offre touristique complète, avec hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement... Trois en sont dépositaires en Auvergne et Savoie-Mont Blanc : Côtes d'Auvergne Destination Volcans, Cœur de Savoie et Vignobles de Savoie Aix-les-Bains Riviera des Alpes.

Xavier Jacqueline et ses filles, vignerons et œnologues

Dans ce domaine père et filles, créateur et créatrices de vins à Aix-les-Bains, on séjourne avec plaisir. Entre lac et montagnes, les chambres d'hôtes pensées comme une maison de famille offrent un accès privilégié à la cave pour vos dégustations.

+ [sur xavierjacqueline.com](http://sur.xavierjacqueline.com)



ET AUSSI les incontournables... La fromagerie Monts et Terroirs à Montmélian et sa grotte aux fromages en été /// À Thônes : coopérative du Reblochon fermier - reblochon-thones.com /// À Abondance : Maison du fromage d'abondance - hiver.abondance-tourisme.com

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS DE L'ÉTÉ

L'été, les vignerons et les producteurs accueillent les visiteurs curieux pour leur faire découvrir leurs secrets de production. L'occasion de rassemblements annuels dont habitants et touristes raffolent. Morceaux choisis.

7 JUILLET AU 25 AOÛT

Les apéro'vignes

La Savoie est l'un des plus petits vignobles AOP de France. Pour autant, elle a la côte en la matière. Tous les jeudis soirs de l'été, venez découvrir les secrets des cépages et de la vinification en Cœur de Savoie.

vignobles.tourisme.coeurdesavoie.fr

30 & 31 JUILLET

La Fête de l'AOP Cantal

La Cantal est en fête ! Dernier week-end de juillet, rendez-vous annuel gourmand est donné à Talizat, petit village à l'est du département. Le rassemblement, au plus proche des laiteries, est l'occasion de démonstrations, marchés de fromages, concerts...

fetecantalaop.com

14 AOÛT

Festival des vins de Savoie et d'ailleurs

Au cœur des Alpes, entre Mont-Blanc, Beaufortain et Aravis, assistez à un événement phare du monde des épicuriens. Viticulteurs, métiers de bouche, artisans et agriculteurs se réunissent à Notre-Dame-de-Bellecombe pour animer et faire déguster leurs produits du terroir.

valdary-montblanc.com

16 & 17 JUILLET

Festival des vins de Jongieux

Les champs de vigne éveillent vos papilles ! Votre balade gourmande et musicale a lieu dans le coteau de Marestel, à Jongieux. Ici, dégustations et accords mets et vins vont bon train, sous l'égide du chef étoilé Michaël Arnault.

6 & 7 AOÛT

Les Fourmofolies

Un festival gourmand et musical dans le centre-ville d'Ambert qui fait battre le cœur du Puy-de-Dôme. Pour faire honneur à l'AOP Fourme d'Ambert, dégustations de chefs, marché de terroir, balades en calèches et draisières sur rails, animations en musique avec des fanfares... jusqu'au soir avec concerts sur la grande scène !

fourme-ambert.com

20 & 21 AOÛT

Fête du Bleu d'Auvergne

Direction Riom-ès-Montagnes, au nord-ouest du Cantal, au cœur du parc naturel régional des volcans d'Auvergne. Une fête de terroir à l'ambiance unique pour célébrer le fromage auvergnat à pâte persillée.

fromage-aop-bleu-auvergne.com

28 & 29 JUILLET

Les FOURM'idables pique-niques de la Fourme d'Ambert

L'été est marqué par la 2^e édition des FOURM'idables, des pique-niques signés Fourme d'Ambert AOP, un plat concocté par les chefs Toques d'Auvergne. Cette année, pour explorer de nouveaux lieux panoramiques du territoire fromager, grimpez au sommet du col du Béal, dans les monts du Forez.

fourme-ambert.com

7 AOÛT

Concours national Saint-Nectaire

La 21^e édition du concours de l'interprofession Saint-Nectaire, c'est la grande fête à Condat-en-Fénières, aux confins du Puy-de-Dôme et de la Corrèze. La star du jour : le Saint-Nectaire, 3^e fromage français AOP au lait de vache. Aspect, goût, forme... rien ne sera laissé au hasard par le jury qui étudiera plus d'une centaine de fromages. Trois catégories à départager : fermiers, laitiers et affineurs.

aop-saintnectaire.com



© SAVOIE MONT-BLANC - CHIRANCE



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

POUR CONSTRUIRE VOTRE PROPRE ROUTE DES FROMAGES, CLIQUEZ SUR
www.fromages-aop-auvergne.com /// www.fromagesdesavoie.fr