



**Auvergne  
Rhône-Alpes**

# BALADES GOURMANDES SUR LES ROUTES DES FROMAGES ET DES VINS RENAÎTRE ICI

Entre volcans, lacs et montagnes, avec ses 74 produits sous appellations, dont de nombreux vins et fromages, 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 des expériences touristiques nouvelles, aussi dépaysantes que riches. Ici, tous les sites naturels et culturels regorgent de pépites à dénicher. Amateurs de découvertes touristiques et d'expériences gustatives hors des sentiers battus, laissez-vous guider sur ces voies vallonnées, 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...

PRINCIPALE : © SAVOIE MONT BLANC - BIJASSON  
VIGNETTES : © SABINE ALPHONSINE / SAVOIE MONT BLANC - RAIH

 **La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

 **Auvergne  
Rhône-Alpes**  
Tourisme

# L'AUVERGNE

## UNE DESTINATION VOLCANIQUE

En Auvergne, seule région de France où un vignoble s'épanouit sur un terroir volcanique, les vaches de race Salers ont trouvé un territoire à leur goût et à leur mesure. Tout au long de 33 étapes, la Route des Fromages d'Auvergne sillonne le Puy-de-Dôme et le Cantal au travers des vastes étendues lui offrant ses cinq fromages AOP de caractère : le Bleu d'Auvergne, le Cantal, la Fourme d'Ambert, le Saint-Nectaire et le Salers. Ici, les escapades s'annoncent gourmandes et atypiques.

### IMMERSION COMMENTEE EN DIRECT DE LA FERME

#### Les Planchettes

Plongée dans le paysage local depuis plusieurs années, la famille Gratadeix produit du Saint-Nectaire fermier aux Planchettes à Orcival, dans le Puy-de-Dôme. Un fromage qu'elle affine sur place en cave naturelle. La visite orchestrée par la famille permet de se ravir les papilles de produits purement authentiques.



#### Les montagnes de Pierre

À presque 1 000 mètres d'altitude au cœur des monts du Cantal et depuis 2012, Pierre vit son rêve. Sa production fromagère AOP Cantal et Salers s'opère grâce au lait produit par ses 100 vaches, des Brunnes des Alpes, dont on peut observer la traite. La fabrication est visible depuis la baie vitrée, donnant sur l'atelier de fabrication. Saveurs et odeurs garanties.

[lesmontagnesdepierre.com](http://lesmontagnesdepierre.com)

### IMMERSIONS VITICOLES

#### Au cœur du vignoble volcanique

N'est pas créateur de vins volcaniques qui veut. À Châteaugay, Etienne Rachez, maître de chai, diffuse la singularité des terroirs auvergnats sous forme d'expériences œnologiques immersives sur le domaine et en cave.

[heritage-volcanic.com](http://heritage-volcanic.com)

#### Des vins généreux et différents

La famille Desprat Saint Verny, c'est cinq générations d'amoureux des vins Côtes d'Auvergne AOC et de l'IGP Puy de Dôme. Son vignoble à la minéralité étonnante arpente 180 hectares de vignes en flancs de coteaux ensoleillés sur la chaîne des Puys. Il propose également des visites, des dégustations, ainsi que des balades dans les vignes.

[despratsaintverny.fr](http://despratsaintverny.fr)

### À LA TABLE DE BURONS ANCESTRAUX REVISITES

Sur les routes d'Auvergne, de drôles de petites cabanes parsèment le paysage. Ces maisonnettes en pierres abritaient les bergers. Ils y fabriquaient leur fromage l'été. Certaines d'entre elles sont à nouveau en activité. Des restaurateurs les ont transformés en tables gastronomiques atypiques. Au détour de votre randonnée, arrêtez-vous pour faire le plein de spécialités traditionnelles.

#### La truffade d'altitude

Vous évoluez à 1 400 mètres au cœur du Massif du Sancy et avez envie d'une petite halte dans votre périple ? À la jonction entre deux versants, le buron historique du col de la Croix-Morand, réhabilité en auberge et gîte, dévoile une spécialité bien connue à l'ardoise : sa truffade, un plat des monts du Cantal à base de pommes de terre et tome fraîche.

[buronducol.fr](http://buronducol.fr)

#### Myrtilles et volcans

Le col de Prat de Bouc, au pied du Plomb du Cantal, est le point de départ de randonnées sur les GR 4 et 400 au cœur du volcan cantalien pour rejoindre son sommet, point culminant du département. L'occasion d'un stop au buron de Prat de Bouc pour déguster la fameuse pachade aux myrtilles, crêpe épaisse auvergnate.

[pratdebouc.fr](http://pratdebouc.fr)

**ET AUSSI...** Au pied du puy Mary, visitez les deux burons de Salers, la Maison du fromage et de la vache Salers et la Maison de la gentiane Salers /// Sur le plateau de Trizac, le buron de Chaussedier est aménagé en auberge ; il offre une halte avec panorama 360° /// À Ambert, berceau de la Fourme AOP, régaliez-vous à la maison de la Fourme d'Ambert /// Sur la route du château de Chazelles, découvrez le travail des frères Vergnol autour du Bleu d'Auvergne et de la Fourme d'Ambert

# EN SAVOIE MONT-BLANC

## VINS, LACS ET GRANDS FROMAGES

La Route des Fromages de Savoie, avec ses 73 sites à visiter, parle d'Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental, Raclette, Reblochon, Tome des Bauges et Tomme de Savoie. La diversité et la noblesse des vins de Savoie s'expriment quant à elle 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.

### LES VACHES AUSSI RETROUVENT LEUR QUARTIER D'ÉTÉ

Il y a toute une vie en alpage. Chaque été, les troupeaux quittent l'étable et partent paître en altitude, pour profiter d'une herbe abondante et de qualité, sous la surveillance d'un alpagiste. Il existe même depuis 2020 une école dédiée à ce métier pour apprentis éleveurs et fromagers en Haute-Savoie, l'Alpage Ecole !

La période de transhumance commence à l'emmontagnée, généralement en mai, mais cela dépend de la fonte de la neige, et elle s'étend jusqu'en octobre. En Savoie et Haute-Savoie, les alpages sont majoritairement laitiers. Ici démarre donc l'histoire de l'Abondance, du Beaufort, du Reblochon, de la Tome des Bauges... Partez sur les sentiers de randonnées rejoindre les alpages et découvrir la fabrication du fromage depuis la traite.



© SAVOIE MONT-BLANC-PAH

### QUELQUES CRUS DE SAVOIE À EXPÉRIMENTER

#### Aux Fruits de la Treille, des gîtes aux vignes

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

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



© SAVOIE MONT-BLANC-PAH

#### À la Ferme de Lorette

Direction le massif des Aravis, au col de la Croix Fry en Haute-Savoie. En arrivant au plateau de Beauregard, assistez à la traite des vaches tous les après-midi. Avant la dégustation, vous pouvez suivre la visite guidée de l'alpage, et déguster les fromages de la ferme, dont le Reblochon AOP ou encore la tomme de Beauregard.

[lafermedelorette.fr](http://lafermedelorette.fr)

#### À l'Alpage du Vallon

Au cœur du Parc national de la Vanoise, empruntez le GR5. Sur votre chemin, vous trouverez un alpage. Pour un café, pour manger à la table de l'alpagiste, ou pour y passer la nuit, le chalet offre aussi l'occasion d'assister à la fabrication commentée du Beaufort.

[ecuriedepanino.com](http://ecuriedepanino.com)

Liste des sites à visiter sur [fromagesdesavoie.fr](http://fromagesdesavoie.fr)

#### Xavier Jacqueline et ses filles, vigneronnes 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.

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

# LABEL « VELO ET FROMAGES » SUR LES ROUTES CYCLISTES DES SAVEURS FROMAGERES DE LA SAVOIE

Et si vous mélangiez sport et réconfort en mariant gastronomie et petite reine ? Fondus de vélo et amoureux du fromage, le label national « Vélo et Fromages » lancé en 2018 sur des itinéraires cyclables existants risque fort de vous faire saliver et pédaler. Des parcours associent diversité des paysages et dégustation de produits locaux de qualité. Le vélo permet de maintenir un rythme idéal pour prendre le temps de découvrir les fermes coopératives et les affineurs, à la rencontre des goûts authentiques de leurs fromages. De quoi rouler et se régaler en chemin.



## EN SAVOIE MONT-BLANC, CINQ ITINERAIRES AU PROGRAMME

- 1. Le tour du Semnoz**, au départ d'Annecy, avec une incursion au cœur du massif des Bauges par quelques hauts cols.
- 2. Le circuit de la Vallée verte** depuis Annemasse ou Thonon-les-Bains. Il vous lancera dans l'ascension du col de Cou.
- 3. Le tour des Glières**, parcours préalpin, emprunte les trois villes remarquables, Thônes, la capitale des Aravis, la Roche-sur-Foron, cité médiévale classée, et Thorens-Glières, remarqué par son château médiéval.
- 4. La traversée du Beaufortin**, circuit des plus athlétiques, ouvre ses chemins aux cyclistes et amateurs de Beaufort dans les roues du Tour de France via ses cols mythiques.
- 5. Le tour du Colombier d'Aillon**, emblématique sommet des amoureux du vélo, permet de rejoindre le massif des Bauges depuis Chambéry.

[savoie-mont-blanc.com/velo/velo-fromages](https://savoie-mont-blanc.com/velo/velo-fromages)



**PARTIR ICI.** Et encore plus d'activités et de visites sur [www.partir-ici.fr](http://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](http://www.fromages-aop-auvergne.com) /// [www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)