



ARÊCHES-BEAUFORT (SAVOIE)

25^{ÈME} SALON DU GOÛT

Samedi 9 & dimanche 10 octobre 2021

À l'occasion de la Semaine du Goût, la station Arêches-Beaufort (Savoie) accueille le 25ème Salon du Goût qui propose chaque année dégustations, restauration, animations et ventes autour de produits du terroir classés Sites Remarquables du Goût.

Arêches-Beaufort, est une station village située à 20 kilomètres d'Albertville, qui offre tout le charme traditionnel de la Savoie : composée de chalets typiques en pierre et bois, c'est la destination idéale pour passer un séjour authentique et intimiste au cœur d'une nature préservée.

C'est également le fief du plus international des fromages : le Beaufort AOC. Classé Site Remarquable du Goût, le Beaufort est le résultat d'un savoir-faire unique et d'une nature extraordinaire. Site Remarquable du Goût est un label français de reconnaissance touristique et gastronomique décerné à des communes, lieux-dits ou établissements agroalimentaires traditionnels.

Chaque automne, Arêches-Beaufort accueille le Salon du Goût à l'occasion, de la Semaine du Goût, qui a lieu cette année du 11 au 17 octobre 2021.

Ce salon est un tour de France des produits du terroir et des spécialités locales labélisés Site Remarquable du Goût, qui se déroule dans la salle polyvalente de Beaufort et sous un chapiteau.

Au programme : animations, balades gourmandes, démonstrations de cuisine, conférences, espace Fondation Facim, tombola du goût...

Les représentants des différents sites remarquables du goût proposent au public (plus de 15 000 visiteurs chaque année) des dégustations de leurs produits, la découverte de leurs méthodes de production ou de fabrication, les spécificités de leur région.

La Coopérative Laitière de Beaufort organise à cette occasion 2 journées portes ouvertes pour faire découvrir la fabrication du Beaufort AOC.

Cerise sur le gâteau, les visiteurs peuvent bien évidemment repartir avec un panier bien rempli puisque tous les produits présentés sont en vente sur place.

Entrée : 2 euros valable pour les 2 jours - Gratuit pour les moins de 18 ans - Pass sanitaire obligatoire.



Arêches-Beaufort, une destination gourmande !



Beaufort AOC, le prince des gruyères

L'histoire d'Arêches-Beaufort est intimement liée au fromage éponyme qui en a fait sa renommée : le Beaufort.

Surnommé le "prince des gruyère", il fait partie des fromages préférés des français. Classé AOP (appellation d'origine protégée) depuis 1968, il est fabriqué à partir de lait de vaches Tarine et Abondance.

Le Beaufort se consomme toute l'année en de multiples occasions et sous diverses formes : en plateau ou cuisiné, au petit déjeuner ou au goûter, à l'apéritif ou en randonnée, en bâtonnets, en cubes ou en lamelles. Il se décline à l'infini et s'adapte à toutes les recettes : risotto, gratin, soufflé, tarte, salade, farçon, velouté... sont autant de façon de se régaler de ce fromage au goût si unique !

Le Beaufort plaît au plus grand nombre, des enfants aux adultes, des amateurs de fromages de caractère aux personnes appréciant des fromages plus doux.

Le Beaufort fait la fierté des Beaufortains. Il transmet des valeurs patrimoniales fortes, fédératrices et garantit aux producteurs une rentabilité et le développement économique des villages. De plus, l'agriculture entretient les paysages, ce qui en fait un gage de respect écologique de la montagne.



Le Grataron

L'autre seigneur de l'assiette ici c'est le Grataron. Le Grataron du Beaufortain, aussi appelé Grataron d'Arêches, est un des rares fromages au lait cru et entier de chèvre, à pâte légèrement pressée non cuite et à croûte lavée, né dans le Beaufortain. Il est de forme circulaire d'un diamètre de 8 à 10 centimètres et d'une épaisseur de 3 à 4 centimètres pour un poids de 350 grammes. En bouche, il offre des arômes caprins fins aux douces saveurs de terroir avec un parfum fruité de noisettes. Un fromage de chèvre authentique, avec un goût bien distinct.

Pendant votre séjour, n'hésitez pas à aller à la rencontre des agriculteurs qui le produisent, comme la Ferme de Monsieur Seguin et son chalet d'alpage situé sous le Mirantin. Vous pourrez assister à la traite des chèvres et acheter votre fromage sur place. Il est également en vente à la Coopérative du Beaufortain.



Visite de la Coopérative Laitière du Beaufortain

La Coopérative Laitière du Beaufortain est une structure collective regroupant 184 agriculteurs, qui y livrent leur lait dans le but de le transformer en Beaufort et de le commercialiser. C'est ici que le lait se transforme en Beaufort, qui est ensuite affiné pendant des mois dans sa cave située au sous-sol. Profitez de votre séjour pour venir découvrir tous les secrets du Beaufort et de son terroir via une approche sensorielle et des outils originaux. Boîtes à odeur, témoignages à écouter, vidéos, objets à toucher, maquettes. Cette exposition fera le bonheur des petits et grands. La fabrication est visible tous les matin.

www.areches-beaufort.com

