

LES FROMAGES DE SAVOIE EN FONT UNE MONTAGNE

La 19^{ème} édition de la Fête des Fromages de Savoie est un véritable condensé de la vie en altitude : à savourer en toute convivialité les 6 et 7 juillet 2024 à Châtel (74)

Les huit Fromages de Savoie* AOP/IGP sont indéfectiblement liés à leur terroir montagneux, qui leur apporte authenticité et saveurs inimitables. Pour la 19^{ème} édition de sa désormais traditionnelle Fête des Fromages, l'AFTalp** donne rendez-vous à tous les acteurs qui font l'identité du territoire, ainsi qu'à tous les amoureux de gastronomie. Ensemble à Châtel, au pied des plus hauts sommets de Haute-Savoie, ils partagent le temps d'une célébration joyeuse et gourmande tous les fondamentaux de la vie en altitude. Et cette année pour la première fois, une jeune ambassadrice, Chloé, sera présente pour transmettre son amour du fromage... Alors, pas d'excuse !

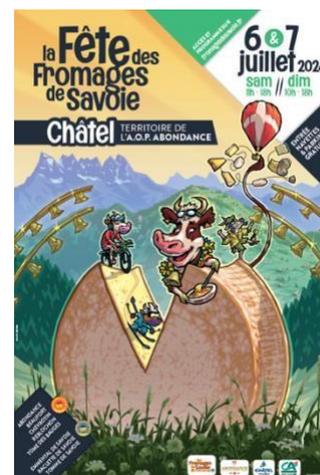
Tour de table, avec du fromage (et pas que)

Le roi de la fête : l'AOP Abondance

L'édition 2024 de la Fête des Fromages est dédiée au fromage le plus ancré dans cette vallée : l'AOP Abondance ! Jolie meule cylindrique, au talon concave, aux couleurs ambrées et pâte souple aux nuances ivoire, l'AOP Abondance est depuis toujours fabriqué dans son chaudron de cuivre. Fermier ou laitier, il est affiné pendant un minimum de 100 jours avant d'être proposé à la vente et constitue l'ingrédient principal du Berthoud***, plat typique du Chablais. À Châtel les 6 et 7 juillet, on le déguste sous toutes ses formes, et on assiste à des démonstrations de fabrication ! Alors, qui a saisi le petit secret du fromager ?

La jeune ambassadrice : Chloé, 9 ans, fille d'éleveurs à Châtel

Fille de Charlotte et Lionel, éleveurs, Chloé a toujours aimé la montagne, les vaches et les pâturages. Ses parents produisent de l'AOP Abondance au sein du GAEC Betzalin, implanté à Châtel. Depuis sa plus tendre enfance, Chloé est impliquée dans la vie de la ferme : elle s'occupe de nourrir les vaches et les veaux, les brosse et les câline volontiers durant ses heures perdues. Et lorsque Charlotte et Lionel sont trop occupés, c'est elle qui accueille les clients et les conseille pour leurs achats de fromage ! Durant la Fête, Chloé sera à la traite sur la salle de traite mobile avec son père Lionel. Fière d'accueillir la fête dans son village, elle se fera une joie d'échanger avec les visiteurs et de transmettre sa passion du fromage !



* Les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges, IGP Tomme de Savoie

** L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

*** Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud est composé d'A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de pommes de terre cuites à l'eau.

Pendant toute la fête – À l’heure du repas : du bon fromage dans les assiettes



Rassembler les troupeaux, traire les vaches ou circuler entre les engins agricoles, ça creuse ! Heureusement les estomacs des visiteurs n’auront pas à se plaindre : pendant toute la durée de la manifestation, la poêlée à l’Abondance AOP cuisinée sur place promet de belles et réconfortantes émotions gustatives, savourée en plein air avec, pourquoi pas, un verre de vin de Savoie AOP... Des démonstrations d’accords vins-bières-confitures-épices et Fromages de Savoie viendront d’ailleurs égayer les papilles des visiteurs.

Enfin, on ne change pas une recette qui gagne (en montagne) : la tarte aux myrtilles fait, elle aussi, l’unanimité chez les gourmands !

Pendant toute la fête – De bons produits à ramener à la maison (à dévorer sur place ça marche aussi) AOP Châtaigne d’Ardèche, AOP Olive noire de Nyons, les Volailles AOP de Bresse, l’AOP Noix de Grenoble et les Ravioles du Dauphiné IGP : un grand choix de produits du terroir accompagne les huit Fromages de Savoie à Châtel en ce début du mois de juillet. Qu’on souhaite ramener quelques souvenirs gourmands ou

découvrir immédiatement des saveurs authentiques, on se laisse tenter et on remplit son panier.

➔ *L’indispensable plateau de fromages* – Les stands des huit Fromages de Savoie AOP/IGP

Abondance AOP, Beaufort AOP, Chevrotin AOP, Emmental de Savoie IGP, Raclette de Savoie IGP, Reblochon AOP, Tome des Bauges AOP et Tomme de Savoie IGP : ils ne manqueraient le rendez-vous pour rien au monde ! À Châtel grâce aux stands de l’AFTalp on prend le temps de les (re)découvrir et de se familiariser avec leurs goûts inimitables.

Et voilà le travail !

Pendant toute la fête - Cornes et sabots : focus sur l’élevage

Pendant toute la durée de la Fête, les véritables vedettes de la Fête des Fromages sont omniprésentes, car sans elles les plateaux seraient bien vides... Robe acajou et élégantes « lunettes » de la vache abondance, nuances brun fauve et cornes en lyre de la vache tarine (appelée aussi tarentaise) ou encore tempérament calme de la vache montbéliarde : les visiteurs peuvent approcher et caresser les reines des alpages, à la base de sept des huit Fromages de Savoie AOP/IGP*. Mais les biquettes ne sont pas en reste ! Les chèvres alpines aux robes chamoisées entendent bien se faire connaître, elles qui produisent le lait utilisé pour la fabrication du Chevrotin AOP...

Dimanche 07 vers 11h - L’Emmottagnée : les vaches à la parade

Passage obligé pour les troupeaux lorsque pointe la saison estivale, le départ pour les pâturages d’altitude est l’occasion de faire admirer les vaches parées de leurs plus beaux atours. Le dimanche matin, une quinzaine de ces dames paraderont au centre de la fête, au son des cloches et sous les applaudissements de leur public.

* Les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges, IGP Tomme de Savoie

** L’Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

*** Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud est composé d’A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de pommes de terre cuites à l’eau.

Pendant toute la fête – Dans le vif du sujet : la traite et la vie du troupeau

Qui dit fromage dit lait, et dit traire les vaches ! Pendant toute la durée de la manifestation, une salle de traite mobile permettra de découvrir cette activité indispensable qui rythme la vie des exploitants agricoles de Savoie et Haute-Savoie. Et pour les amoureux de nos amis à truffe, direction les hauteurs de Pré-la-Joux pour observer le travail des chiens de troupeaux. Prêts ? Rassemblement !

Pendant toute la fête – Rester terre à terre !

L'espace AOP-IGP sera également l'occasion d'en apprendre plus sur les appellations de nos fromages, et sur les valeurs et les fondamentaux qui encadrent les conditions de production, comme l'alimentation des animaux et le lait cru. Les passionnés de machines agricoles, quant à eux, sont invités à garder les yeux bien ouverts : l'exposition de matériels est l'occasion de faire le point sur quelques nouveautés et outils...

➔ *La cerise sur le plateau de fromages – le marché des artisans*

Comme les agriculteurs, ils entretiennent avec leur terroir un lien fort et souhaitent partager un peu de leur savoir-faire : les artisans répondent présent pour la Fête des Fromages. Dans l'espace « marché artisanal » on découvre, on échange, on s'informe... et on se fait plaisir !

Les fromages jouent le jeu

Pendant toute la fête – C'est l'heure de... cuisiner !

Comment servir et faire honneur aux huit Fromages de Savoie ? Il n'y a pas qu'une seule méthode, heureusement ! En suivant les ateliers culinaires organisés lors de la Fête des Fromages de Savoie, on emmagasine des techniques, des recettes et des astuces. Accords fromages et vins, réalisation de recettes ainsi qu'un atelier « esthétique du plateau de fromages » apportent les fondamentaux d'une préparation et d'une présentation au top !

Pendant toute la fête – C'est l'heure de... se dépenser !

Qui veut s'entraîner avec Julia Simon et Justine Braisaz-Bouchet, biathlètes de renommée mondiale ? Dans le cadre de la Fête des Fromages de Savoie, une initiation au biathlon est proposée pour se familiariser avec ce sport. Que les meilleurs gagnent... mais que tout le monde se retrouve autour d'une assiette de fromages !

Pendant toute la fête – C'est l'heure de... s'amuser !

Entre deux stands ou découvertes, la Fête des Fromages est aussi simplement l'occasion de se divertir et de passer un bon moment en famille ou entre amis, dans le décor spectaculaire des montagnes de Haute-Savoie. Déguster quelques saucisses (avec des frites !) ou goûter au mythique Berthoud, c'est encore plus agréable au son de la fanfare qui déambule. Et pour se forger d'inoubliables souvenirs, direction le photobooth de l'AFTalp !

➔ *Pour finir en beauté – On tente sa chance à la tombola*

Gagner quelques parts d'Abondance AOP ou encore une jolie glacière, c'est possible grâce à la tombola ouverte à tous. Facile : on achète ses tickets et on croise les doigts pour que les bons numéros tombent !

* Les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges, IGP Tomme de Savoie

** L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

*** Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud est composé d'A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de pommes de terre cuites à l'eau.

À propos de l'AFTalp :

L'AFTalp a pour vocation de fédérer les filières des 8 Fromages de Savoie et de les soutenir dans la conduite de leurs missions réglementaires. Elle apporte sa compétence et son expertise pour mener des actions communes et transversales de garantie et d'amélioration de la qualité, dans le respect des labels AOP et IGP. Elle dispose ainsi d'une réelle légitimité pour défendre les intérêts des Fromages de Savoie auprès des élus locaux, des chambres d'agriculture et des acteurs économiques. L'AFTalp supervise par ailleurs des travaux techniques de recherche & développement à vocation générale pour les fromages.

Elle réalise des actions de communication et représente les Fromages de Savoie lors des manifestations locales, régionales et nationales.

Organisée en réseau, l'AFTalp s'appuie, pour la conduite de ses missions, sur la mise en commun des moyens de ses membres ainsi que sur des organismes partenaires, composés d'experts.



* Les 8 Fromages de Savoie AOP et IGP : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, IGP Raclette de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges, IGP Tomme de Savoie

** L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

*** Plat traditionnel savoyard reconnu depuis 2020 comme Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), le Berthoud est composé d'A.O.P. Abondance fondu et gratiné dans un ramequin, accompagné de pommes de terre cuites à l'eau.