

ARÈCHES-BEAUFORT ACCUEILLE LA 28ÈME ÉDITION DU SALON DU GOÛT : QUAND TERROIR ET TRADITION SE RENCONTRENT



©OT Arêches-Beaufort

Du 12 au 13 octobre 2024, Arêches-Beaufort se transforme en capitale de la gastronomie française à l'occasion de la 28ème édition du Salon du Goût. Rendez-vous incontournable pour les amateurs de produits régionaux et du terroir, il met cette année à l'honneur les AOP fromagères de Normandie, tout en célébrant les saveurs locales du Beaufortain.

À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS DE FRANCE, LE SALON DU GOÛT MET À L'HONNEUR LES FROMAGES NORMANDS ET SAVOYARDS

Cet évènement culinaire réunit chaque année les producteurs des « Sites Remarquables du Goût » de toute la France et présente aux visiteurs l'opportunité de déguster des produits régionaux d'exception, tout en découvrant les savoir-faire ancestraux.

Pour cette édition, les célèbres fromages normands, tels que le Camembert, le Livarot, et le Pont-l'Évêque, seront mis à l'honneur, accompagnés de produits emblématiques comme le beurre et la crème AOP d'Isigny. Ce voyage culinaire du début d'automne sera également l'occasion d'explorer les saveurs locales, avec notamment le Beaufort, véritable joyau du terroir savoyard.

LE FROMAGE EN PARTAGE :

MASTERCLASS POUR SUBLIMER LE PLAISIR DE DÉGUSTER UNE FONDUE SAVOYARD

Cette masterclass, menée par la Confrérie de la fondue savoyarde, plonge les participants dans l'univers chaleureux de cette spécialité montagnarde. Cet atelier dévoile les secrets pour réussir une fondue savoyarde onctueuse et savoureuse, depuis la sélection des meilleurs fromages jusqu'à la création d'une ambiance conviviale autour de ce plat emblématique. Des astuces pour accompagner la fondue de manière harmonieuse sont également partagées.

SAVEURS, ANIMATIONS ET AUTHENTICITÉ AU PROGRAMME !

Pendant deux jours, le village d'Arêches-Beaufort vibre au rythme de nombreuses animations : rencontres et dégustations sont au programme pour éveiller les papilles des petits et des grands. Les visiteurs peuvent également rencontrer les producteurs directement sur le marché et acheter leurs produits en circuit court, garantissant ainsi fraîcheur et authenticité.

ARÈCHES-BEAUFORT, OÙ LA GOURMANDISE RIME AVEC DURABILITÉ !

Cet événement culinaire est bien plus qu'un simple salon ; c'est une véritable immersion dans les terroirs français. À Arêches-Beaufort, les visiteurs découvrent un riche patrimoine agricole et gastronomique, en lien direct avec les producteurs locaux. Labellisé Flocon Vert, le village incarne l'engagement en faveur du tourisme durable, où traditions et respect de l'environnement coexistent harmonieusement. Ce salon met en lumière un savoir-faire ancestral et prône une consommation responsable, prouvant ainsi que la valorisation des produits du terroir peut rimer avec préservation de la nature.

PORTRAIT À DÉCOUVRIR :

ALICE BOCHET : ÉLEVEUSE D'ESCARGOTS ET AMBASSADRICE DU TERROIR LOCAL

Parmi les producteurs locaux présents au Salon du Goût, Alice Bochet, élèveuse d'escargots à Arêches-Beaufort, vient partager sa passion pour cette activité atypique. Alice, figure locale engagée dans une production respectueuse de l'environnement, a su redonner ses lettres de noblesse à l'héliciculture. Lors de cet événement, elle propose aux visiteurs de découvrir les secrets de l'élevage des escargots, ainsi que des dégustations de ses produits authentiques, témoignant de la richesse du terroir savoyard.

Après un passage à Paris, Alice est revenue dans le Beaufortain en 2019 avec sa famille pour reprendre la gestion du refuge et de l'élevage. Aujourd'hui, le refuge du Plan Mya propose un hébergement chaleureux et des produits locaux, incarnant les valeurs familiales et l'authenticité alpine.

À PROPOS D'ARÈCHES-BEAUFORT

Niché entre 730 et 2 300 mètres d'altitude, Arêches-Beaufort est un village-station typique du Beaufortain, situé au cœur de la Savoie et à 20 kilomètres d'Albertville. Il est composé de deux charmants villages savoyards, Arêches et Beaufort, qui sont entourés de paysages féériques.