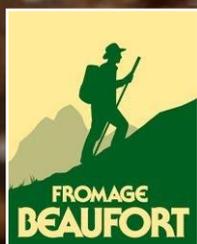


COMMUNIQUÉ DE PRESSE BEAUFORT AOP
FÊTES 2024 - 2025

LE FROMAGE BEAUFORT AOP EN FÊTE



Le goût du terroir



AVEC LE BEAUFORT AOP, MÊME LA NATURE PREND du plaisir.



En Savoie, la tradition fromagère est un art précieux et précis. Les producteurs respectent la nature et pour la fabrication du précieux Beaufort, ils suivent un cahier des charges exigeant qui nous permet de déguster et partager mille saveurs, toutes différentes, toutes authentiques. Territoire de montagnes, de pâturages fleuris et de lacs majestueux... En Savoie, les éléments s'harmonisent pour la production de ce fromage au lait cru entier de qualité. Attentive à la préservation de ses paysages, la Savoie cultive le goût de la biodiversité !

Un trésor environnemental national

Les prairies couvrent 95 % des surfaces utilisées par la filière AOP Beaufort ! Ce sont plus de 60 espèces végétales au m² qui composent sa faune et sa flore d'une extrême densité... Pour préserver son fabuleux patrimoine naturel, les producteurs de l'AOP savoyarde s'appuient sur une agriculture raisonnée et un savoir-faire ancestral. L'entretien des espaces et des zones d'alpage, la pluviométrie élevée, les sols profonds ont un effet vertueux sur la production de ce fromage locale.

Les vaches laitières, ces jardinières appliquées

Difficile, dans un environnement aux reliefs si contrastés, de pratiquer une quelconque agriculture. Les vaches laitières Tarine et Abondance ont donc pris le relais ! Dans les alpages, où elles passent leurs étés, elles entretiennent les 450 000

hectares de hautes terres savoyardes qui quadrillent le pays. L'occupation des alpages permet également de contenir de manière naturelle la reforestation. Grâce à ces paisibles ruminants qui broutent les pâtures, la flore se renouvelle encore et toujours... C'est un cercle vertueux ! Il n'est pas étonnant que la montée dans les alpages en juin soit un véritable temps fort pour les producteurs ! Chaque année, les vaches progressent lentement vers les hauteurs où elles donneront un lait cru d'alpage à la saveur incomparable.

Les troupeaux à l'air libre

En Savoie, les petites productions laitières ont la vedette ! Soucieux du bien-être animal, les producteurs nourrissent leurs vaches en respectant le rythme des saisons. Les herbes fraîches, dont elles se régalaient en été sur les hauts pâturages, et le foin, herbes séchées au soleil dans la vallée, sert de fourrage en hiver.

DES PÂTURAGES AU RÉVEILLON DE NOËL : L'ITINÉRAIRE D'UN FROMAGE DE SAVOIE UNIQUE.



Il trône sur les plateaux de fromages ou s'intègre dans des recettes de cuisine, notamment lors des fêtes de fin d'année. Lui, c'est le Beaufort AOP ! Son savoir-faire est scellé depuis 1968 par une AOP, un cahier des charges strict qui doit respecter de nombreuses étapes. Retour sur l'itinéraire de ce célèbre fromage savoyard jusqu'à votre assiette... de fête !

Des pâturages verdoyants

C'est la base du Beaufort AOP : le lait. Et s'il est doté d'un goût unique, c'est grâce aux pâturages où se trouvent les traditionnelles vaches tarines et abondances. Entre les pissenlits, les plantes aromatiques ou encore le plantain l'été et le fourrage naturel sans ensilage l'hiver, les vaches se régalaient d'une alimentation riche qui entre directement dans la composition du Beaufort AOP. L'itinéraire commence donc en Savoie, sur les vallées du Beaufortain, de la Tarentaise, de la Maurienne et une partie du Val d'Arly. S'ensuivent deux traites quotidiennes où chaque producteur livre le lait à sa coopérative. Pour certains, durant la saison estivale, le lait est transformé en Beaufort Chalet d'Alpage à plus de 1500m d'altitude selon des méthodes traditionnelles.



La 1^{ère} transformation en cuve

Place ensuite à la partie technique qui respecte un cahier des charges bien précis. Dans les heures suivant la traite débute la première transformation du lait. Les 400 litres de lait chaud de la traite du matin ou refroidi de la traite du soir, nécessaires à la confection d'une meule de 40 kilos, sont déposés dans des cuves en cuivre. Le fromager y fait coaguler le lait, puis le fait cailler en lui ajoutant une présure naturelle. Lors de ce caillage, le lait se transforme en une masse compacte qui sera tranchée à l'aide d'un tranche caillé pour obtenir des petits grains. Après les avoir chauffés progressivement jusqu'à 53-54 degrés, le fromager s'empare d'une poignée de grains et entame une nouvelle phase de notre itinéraire.



La mise en moule

Le Beaufort AOP prend de plus en plus forme. Quand il estime que le grain est "fait", le fromager retire la masse de grains du chaudron et l'installe dans une toile de lin puis dans un cercle de bois de moulage qui confère au fromage son talon concave caractéristique. Chaque meule est alors pressée pendant vingt heures, période durant laquelle on le retourne régulièrement ! Le fromager peut ensuite procéder au démoulage de la meule et la plonger pendant 24h dans un bain de saumure qui assure un premier salage et forme la croûte.



L'affinage en cave

C'est aussi ce qui fait toute la renommée du Beaufort AOP : l'affinage. Les meules prennent la direction des caves des fromageries pour une durée de cinq mois minimum. Elles seront entre de bonnes mains, puisque deux à trois fois par semaine, elles seront retournées et frottées. La lente maturation s'effectue dans un environnement humide et à moins de 10 degrés. Pour un Beaufort AOP, la durée d'affinage idéale est de 8 à 12 mois pour obtenir sa texture caractéristique au fondant inimitable.



La dégustation lors des fêtes

Après tout ce chemin et cette longue période en cave, le Beaufort AOP arrive ensuite sur les tables familiales pour des fêtes de fin d'année gourmandes. S'il peut très bien se consommer en fin de repas avec un plateau de fromages ou évidemment lors d'une fondue savoyarde, le Beaufort AOP se marie également avec des recettes festives. Les amateurs peuvent évidemment en parsemer quelques lamelles sur de nombreux plats.

Pourquoi choisir le Beaufort pour les fêtes ?

01 Pour sa fabrication artisanale et l'engagement auprès d'une filière qui conserve le goût du terroir

02 Parce qu'on adore ses vaches de race locale Tarine et Abondance qui se nourrissent de foin l'hiver et que l'on laisse pâturer l'été

03 Pour valoriser des femmes et des hommes passionnés qui mènent un combat pour un fromage respectueux de la nature, des animaux et des saisons.

04 Pour sa palette aromatique riche !

Millefeuilles de Saint-Jacques au Beaufort

PRÉPARATION 20 MINUTES

CUISSON 5 MINUTES

- 4 noix de Saint Jacques
- 4 g de piment fumé
- 20 g de beurre demi sel
- 1 c à s d'huile d'olive
- 4 tranches de pain d'épice
- 4 tranches fines de Beaufort
- Sel, poivre

Recette

Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur.

Faire mousser le beurre demi sel avec l'huile dans une poêle, ajouter le piment fumé, mélanger.

Saisir les noix de Saint-Jacques 30 secondes/face. Les arroser avec le beurre au piment fumé. Les poser sur du papier absorbant.

Tailler les tranches de Beaufort en rectangles un peu plus grands que les noix de Saint-Jacques.

Faire griller les tranches de pain d'épice et les tailler en rectangles de la taille des rectangles de Beaufort.

Monter en mille feuilles. Poser d'abord le rectangle de pain d'épice, ensuite plusieurs lamelles de noix de Saint-Jacques, ensuite un rectangle de Beaufort, plusieurs lamelles de noix de Saint-Jacques et, enfin un rectangle de Beaufort.

Insérer un petit pic pour aider à tenir et pour faciliter la dégustation. Saupoudrer de piment fumé.



Encore plus de recettes ici

Les crozets inversés au Beaufort



POUR 1 PERSONNE
PRÉPARATION 30 MINUTES
CUISSON 25 MINUTES

- 100 g de crozets nature
- 100 g de Beaufort
- 1 bande de Beaufort de 20 cm de long
- 50 g de crème
- 1 trait d'huile de noix du Moulin d'Aigueblanche

Recette

Cuire les crozets dans de l'eau salée pendant 15 min, les mixer avec 150 g d'eau de cuisson et la crème. Réserver au chaud.

Détailler le Beaufort en dé équivalent à un crozet.

Cuire la bande de Beaufort sur un papier siliconé dans un four à 180°C pendant 10 min.

La rouler avec un cercle à pâtisserie de 6 cm de diamètre comme une tuile sucrée.

Au dernier moment ajouter le Beaufort à la crème de crozets chaude, mélanger et dresser les crozets inversés dans le cercle de Beaufort.

Ajouter sur l'assiette, au choix, du jus de viande, quelques girolles et de l'oxalis.

Arroser généreusement d'huile de noix du Moulin d'Aigueblanche.

Encore plus de recettes ici

Magret de canard sur pain d'épice au chutney de Beaufort

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MINUTES

CUISSON 15 MINUTES

- 120 g de magret de canard séché
- 120 g de pain d'épices
- 250 g de poires
- 120 g de patate douce
- 120 g de Beaufort Noix de cajou
- Un trait de citron
- 10 g de beurre
- Sel Poivre
- Une pincée de poivre de Sichuan

Recette

Couper les noix de Saint-Jacques en deux dans l'épaisseur.

Faire mousser le beurre demi sel avec l'huile dans une poêle, ajouter le piment fumé, mélanger.

Saisir les noix de Saint-Jacques 30 secondes/face. Les arroser avec le beurre au piment fumé. Les poser sur du papier absorbant.

Tailler les tranches de Beaufort en rectangles un peu plus grands que les noix de Saint-Jacques.

Faire griller les tranches de pain d'épice et les tailler en rectangles de la taille des rectangles de Beaufort.

Monter en mille feuilles. Poser d'abord le rectangle de pain d'épice, ensuite plusieurs lamelles de noix de Saint-Jacques, ensuite un rectangle de Beaufort, plusieurs lamelles de noix de Saint-Jacques et, enfin un rectangle de Beaufort.

Insérer un petit pic pour aider à tenir et pour faciliter la dégustation. Saupoudrer de piment fumé.

[Encore plus de recettes ici](#)



Lotte au Beaufort en cocotte lutée

POUR 2 PERSONNE
PRÉPARATION 30 MINUTES
CUISSON 30 MINUTES
FOUR 170°C
DIFFICULTÉ FACILE

- 1 filet d'huile de cuisson
- 300/350 g de filet de lotte
- Jus d'1 orange
- 150 g de moules
- 1 oignon
- 75 g de Beaufort
- 2 tranches de jambon de Savoie (ou autre région)
- Pâte feuilletée
- 1 œuf battu

Recette

Découper la pâte feuilletée à la forme de la cocotte en prévoyant 1 cm de plus que son diamètre. Passer un peu d'œuf battu autour du rond de pâte. Réserver au frais.

Peler et émincer l'oignon.

Dans une petite sauteuse, chauffer un filet d'huile et colorer le filet de lotte sur chaque face. Réserver.

Déglacer* avec le jus d'orange. Ajouter l'oignon. Saler légèrement, couvrir et faire compoter (Ajouter de l'eau si besoin).

Option : Avec les moules
Quand l'oignon est fondant, ajouter les moules. Baisser le feu, couvrir et cuire juste le temps qu'il faut pour qu'elles s'ouvrent. Éteindre. Décoquiller les moules et les replacer dans la sauce.

Ajouter 2/3 de Beaufort, mélanger et réserver. Préchauffer le four à 170 °C. Verser la sauce dans une cocotte. Rouler chaque filet de lotte dans les tranches de jambon et déposer sur la sauce.

Couvrir la cocotte de la pâte feuilletée, côté passé à l'œuf dessous. Souder en appuyant sur les bords. Dorer la pâte feuilletée avec le reste d'œuf battu. Parsemer du reste de Beaufort.

Enfourner pour 30 minutes.

*Déglacer signifie verser un liquide afin de récupérer ses sucs de cuisson

Encore plus de recettes ici



www.fromage-beaufort.com

Téléchargez le kit média ici

