



## La Savoie à l'honneur

Du 11 au 18 novembre, la Cheese & Wine Week, l'événement incontournable dédié aux vins, aux fromages et à la richesse de leurs mariages, enfle ses plus beaux apprêts pour atteindre de nouveaux sommets !

Ode à deux icônes de notre gastronomie, ce RDV certifié 100% convivial et gourmand pose pour la première fois ses valises en Savoie afin de célébrer un terroir unique et une région qui résonne comme une évidence pour tous les mordus du genre.

Eldorado des bons fromages, vignoble et cépages uniques au monde mais aussi art de vivre où vins et délices crémiers font plus que jamais bon ménage, tous les ingrédients sont déjà réunis pour faire de cette semaine festive et haute en couleurs un véritable festival de saveurs !

### Des partenaires engagés



Après plusieurs escales new-yorkaises en compagnie des Vins de Savoie, les réjouissances du Savoie Tour, événement dans l'événement prenant chaque année plus d'ampleur au sein des éditions parisiennes, cette nouvelle étape revêt comme une forme d'évidence et s'inscrit dans la continuité d'une collaboration engagée depuis plusieurs années pour faire connaître et valoriser ce vignoble singulier et dynamique auprès du plus grand nombre.

En toute légitimité, les Vins de Savoie seront ainsi aux premières loges de cette première édition régionale, escortant et sublimant à propos les créations, menus et animations exclusives imaginés par les lieux partenaires de l'événement. Roussette, Altesse, Mondeuse... chaque établissement partenaire fera entendre « sa voix », mettant à l'honneur cuvées et domaines de cœur et piochant à bon escient dans la vaste palette offerte par ces vins qui montent.

Convivialité, terroir et gourmandise, il n'en fallait pas beaucoup plus pour qu'un autre partenaire de choix s'invite à la fête ! Fromage emblématique de Savoie, toujours prêt à faire fondre de plaisir le palais de tous les gourmets, le Beaufort se dévoilera dans tous ses états, mijoté avec audace et créativité par les cuisiniers et les artisans mobilisés.

Hiver comme été, sur les planches, en fondue ou en star des menus, sans oublier de jouer les mariages gagnants avec les cuvées du cru, lumières sur un fromage, qui a plus d'un tour dans son sac et qui révélera sans se faire prier toute l'étendue de ses possibilités ! Cerise sur le caillé, dans le cadre des « Instants Beaufort », petits et grands pourront profiter de délicieuses dégustations dans la cinquantaine de points de vente des 7 coopératives façonnant au quotidien la belle aventure de cette icône des alpages savoyards.

## Plus de 80 lieux mobilisés

Comme à Paris, le concept de cette grande semaine épicurienne demeure le même. Mettre deux fleurons de notre gastronomie sous le feu des projecteurs, créer des moments de convivialité et offrir une diversité d'expériences originales pour toutes les bourses et les envies, en invitant gourmets et bons vivants à venir se régaler chez des artisans et restaurateurs de talent.

Brasseries, cavistes, fromagers mais aussi bars à vins et étoilés... à travers tout le territoire savoyard, c'est une avalanche et une diversité de bonnes adresses qui a répondu à l'appel pour cette première édition. Plus de 80 lieux sonneront le gong des réjouissances dès le 11 octobre, déterminés à fêter sous toutes les formes les trésors liquides et solides de leur terroir.

Commerçants, producteurs, artisans, cuisiniers... un éventail d'acteurs de la scène culinaire savoyarde s'est ainsi prestement emparé de cette invit' au bien-boire et au bien-manger avec en tête de file de nombreux Maîtres Restaurateurs, toujours soucieux de valoriser circuits courts, produits locaux et fait maison.

## Demandez le programme !

Seulement une semaine pour en profiter ! Soirée, apéros, rencontres, plats exclusifs... De Thonon à Aix-les-Bains, du 11 au 18 novembre, les épicuriens risquent d'avoir du pain sur la planche !

Les festivités démarreront sous les meilleurs auspices avec une soirée fondue à volonté au Duplex (Chambéry) tandis qu'un florilège de menus signatures fera son entrée au Carré d'As et au Riva (Aix-les-Bains) mais aussi dans la très bistronomique Cantine de Candie (Chambéry) à l'Auberge de Maison-Rouge à (Vetraz-Monthoux), à la Braconne (Sallanches), sur le « Toi du Monde » (Ilumet) ou encore à la Source, le restaurant d'Eric Gacquet à Saint-Géan-le Chevelu.

Aux côtés des propositions concoctées pour l'occasion par la Brasserie Brick House et le Café de Lyon, spécialités et crus locaux joueront des coudes au Savoyard et au Sporting, QC bien connus des gourmets de Chambéry, alors que le chef étoilé Antoine Cevoz-Mamy livrera à Tresserve un menu de haute tenue à savourer tous les midis dans l'écrin idyllique de l'Incomparable.

L'ambiance battra également son plein chez Monsieur Charles, le nouveau lounge bar gourmet du Grand Hôtel Parc à Aix-les-Bains tandis une série de dégustations organisées respectivement par les Caves du Château et la Cave F Perret, agiteront les verres et les papilles des oenophiles chambériens. Last but not least : de belles dégustations des fromages maison en perspective dans les boutiques de la Coop' de Yenne sans oublier les malices d'Ilde Pina qui entre cicchetti, bons petits plats et vins de Savoie n'a pas fini de nous surprendre dans son Atelier du Citron.

### À vos claviers

*Pour tout savoir des festivités, parcourir la liste complète des lieux partenaires et préparer votre parcours pour de la semaine, RDV sur le site dédié [savoiecheeseandwineweek.com](http://savoiecheeseandwineweek.com) ainsi que sur le compte Instagram [@parischesseandwineweek](https://www.instagram.com/parischesseandwineweek)*

### Partenariats :

Benjamin Berline  
[benjamin@gillespudlowski.com](mailto:benjamin@gillespudlowski.com)  
06 31 23 49 70



## PROGRAMME SAVOIE

# cheese and wine

### WEEK 2023

**11 au 18 novembre 2023**

## ***La Savoie dans tous ses états***

Demandez le programme ! Du 11 au 18 novembre, la Savoie, ses Vins et ses Fromages se dévoilent dans tous leurs états ! Avec le concours des Vins de Savoie et du fromage Beaufort, partenaires majeurs de cette édition 2023 mais aussi grâce à la mobilisation de nombreux Maîtres Restaurateurs, la Cheese & Wine Week, l'événement incontournable dédié aux Vins & Fromages, pose pour la première fois ses valises en Savoie pour fêter comme il se doit toute la richesse d'un terroir unique.

Brasseries, étoilés, bars à vins, cavistes, fromagers... plus de 80 lieux mobilisés pour autant de savoureuses expériences vous attendant toute la semaine dans les établissements participants. Un florilège de bonnes adresses, de surprises et de mariages réussis pour un véritable festival de saveurs.

Dégustations, menus exclusifs, accords, soirées, rencontres... vins et fromages n'auront jamais fait aussi bon ménage ! Sans oublier d'exquis Instants Beaufort prenant place dans les quelques 50 magasins des 7 coopératives de ce pur produit de nos alpages. Attention, seulement 7 jours pour en profiter. Alors à vos marques, prêts, dégustez !



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## Aix-les-Bains

### Restaurants



#### Le Carré d'As

Faites vos jeux ! À l'occasion de la Savoie Cheese & Wine Week, un **menu exclusif** vin et fromage fait son entrée au Carré d'As.

**Menu Spécial Cheese & Wine - 46 €**  
**du 11 au 18 novembre**

**Fondue** déstructurée, chips de pain, et crumble de jambon  
☞ Verre de **Roussette de Savoie** de Yannick Thomet

Escalope Savoyarde, gratinée à l'**Abondance** et lard paysan  
☞ Verre de **Pinot** de Philippe Ravier

Croustillant de **moelleux du Revard** sur son mesclun  
☞ Verre de **Mondeuse** de Grégoire Thuiller

Parfait glacé, génépi & croustillant amande



Le Carré d'As

200 Rue du Casino, 73100 Aix-les-Bains

### Restaurants



#### Le Riva

Gourmandise et beaux moments en vue sur les rives du Lac du Bourget.

**Menu signature Cheese & Wine**  
Entrée-plat-dessert à 37 €

Méli-mélo de mesclun, copeaux de **Beaufort**  
Crispi de poitrine fumée et espuma de **reblochon fumé**

Filets de Lavaret, lies de vin à la **Mondeuse**

Sablé et crème d'amande, Myrtille Glace Riviera des Alpes.

☞ **Accord Mets Vins** - supplément de 10€  
1 verre de Roussette + 1 verre de Mondeuse

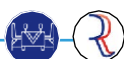
**Menu servi midi  
et soir le weekend  
et uniquement  
le soir en semaine**



Le Riva

Chem. des Bateliers, 73100 Aix-les-Bains

### Restaurants



#### Sister's Events

Sister's Events ? L'œuvre de **Maëva et Chloé Miguet** deux sœurs gourmandes et amoureuses du terroir savoyard, qui avec leur **traiteur au top** agitent les papilles de **tous vos événements**.

**Menu spécial Cheese & Wine Week - 30 €/personne**  
**Disponible du 11 au 18 novembre**

Tarte aux endives, noix et crème au **Bleu d'Auvergne**

Mignon de porc et son jus réduit accompagné  
de sa polenta au **Beaufort** et rouleau de Butternut

Fromages frais, pêches rôties aux herbes et son sablé breton

☞ **À marier avec**

Domaine Jacqueline, le Chateau de Mathilde (blanc)  
Domaine Dupasquier (rouge)



*Menu disponible du 11 au 18 novembre*

En livraison ou en cheffe à domicile

Réservation des plats deux jours avant minimum

06 32 47 74 06

contact@sisterevents-savoie.com

### Bars à vins



#### Monsieur Charles

Un sacré gourmand ce Charles ! Dans le lounge bar gourmet et festif du **Grand Hôtel du Parc**, la carte exclusive du chef **Gilles Blonay** mettra brillamment en scène **tradition savoyarde, bons produits** et pépites locales.

**À ne pas manquer :**

Diots, farçon, planches de charcuteries et **fromages**

Joue de porc à la **Mondeuse** et polenta

Croque truffe jambon de Savoie et **Beaufort**

**Poutine** savoyarde

☞ Coté liquides

**Cuvées de Savoie** signées Maison Cavaillé,  
Domaine Jacqueline et Domaine Masson

Des découvertes originales et locales avec :  
**Le Limoncello de Chambéry** par **Ilde Pina**  
et le gin de la **maison Aprilis** au Bourget du Lac



Monsieur Charles

28 Rue de Chambéry, 73100 Aix-les-Bains

# Chambéry

## Brasseries



### Bistrot Brick House

Un irrésistible **plat signature** à arroser en beauté dans cette **brasserie** moderne et conviviale du cœur de Chambéry

**En vedette toute la semaine**

Suprême de poulet, croûte de **Beaufort**.  
Palets de pommes de terre, herbes fraîches  
espuma **Beaufort**

☞ À accompagner d'une sélection de **Vins de Savoie**  
Domaine Dupraz, Céline Jacquet, Domaine A&M Quenard...



**Bistrot Brick House**

91 Rue Philibert Routin, 73000 Chambéry

## Restaurants



### Le Duplex

Chaud devant ! On ouvre le bal sans tarder au Duplex. RDV dès le **1<sup>er</sup> jour** des réjouissances pour une **soirée à ne pas manquer**.

**Samedi 11 novembre**

Soirée **fondue à volonté !!**  
avec animation musicale - 25 €/personne

☞ À l'honneur dans le verre

**Apremont, Clos Saint-André, de Philippe & Sylvain Ravier**



**Le Duplex**

143 Pl. de la Gare, 73000 Chambéry

## Restaurants



### Le Savoyard

Terroir, **jolies cuvées** et un éventail de **spécialités** dans ce QG gourmand portant si bien son nom !

La **fondue savoyarde** avec le râpé Maison (*Beaufort, Cru de Savoie, Abondance*)

**Raclettes de Savoie** au lait cru (*Nature, fumée, à l'ail des Ours*)

Les **Diots** du boucher Romain Ayet

**Tartiflette & croziflette** ET bien sûr le **Berthoud**

☞ À **escorter** avec d'une **belle palette** de cuvées savoyardes :  
Maison Cavaillé, Philippe Grisard, Philippe Chapot, Jean Charles Girard Madoux, Domaine Jacquin...  
Domaines Delalex, Montessuit et Dupraz



**Restaurant le Savoyard**

35 Pl. Monge, 73000 Chambéry

# Chambéry

## Restaurants



### La Cantine de Candie

Avis aux amateurs ! Un **menu exclusif** à l'affiche, de la belle table bistro du Chateau de Candie. Gourmandise quand tu nous tiens !

**Menu spécial Cheese & Wine - 32 €**

#### Entrée

Tarte au **Beaufort** fumé, noix et raisins de nos vignes

#### Plat

Paleron de veau et son jus au thym poivré, légumes d'automne

#### Dessert

Pavlova à la clémentine



**La Cantine de Candie**  
533 Rue du Bois de Candie, 73000 Chambéry

## Restaurants



### Le Café de Lyon

Comme un bonheur à saisir au **Café de Lyon** ! Une **proposition signature** jouera toute la semaine des coudes avec un bien joli choix de **cuvées de Savoie**.

**En exclusivité pour la Savoie Cheese & Wine Week**

Tarte Tatin d'oignons et **Beaufort** - 12,9 €

☞ À marier avec **les cuvées**

de Guillaume Pin, Didier & Denis Berthollier, Gilles Berlioz, Château de Mérande ...



**Le Café de Lyon**  
29 Pl. Monge, 73000 Chambéry

## Brasseries - Bars à Vins



### Le P'tit Monge

Succulente bouchée, bons crus et propositions de circonstance dans ce QG vibrant à toute heure de la journée.

#### À l'affiche :

Bouchée savoyarde au **Beaufort** et lard paysan - Chantilly au **Beaufort**, poêlée de champignons, compotée de pommes à l'échalote, chips de tapioca à la carotte

•  
Déclinaison **fromages de Savoie**

☞ À accompagner d'une sélection de **vins de Savoie**  
Domaines Dupraz, Gilles Berlioz, Saint-Germain, Eric Fontanel



**Le P'tit Monge**  
28 Pl. Monge, 73000 Chambéry

# Chambéry

## Restaurants



### L'Atelier du Citron

#### Au déjeuner

#### En vedette toute la semaine

Risotto courge et champignons - 13 € à accorder avec  
la cuvée « Sous la Roche » du Domaine Saint-Romain (BIO)

#### Lundi 13 novembre - déjeuner

Gratin de pommes de terre au **Beaufort**

#### Vendredi 17 novembre - déjeuner

Poisson du jour avec gratin de pommes de terre au **Beaufort** - 18 €

#### Et toute la semaine,

une sélection de **vins de Savoie** à découvrir avec

**Mondeuse & Roussette de Savoie du Domaine Saint-Romain** en têtes de file !

#### Le soir

Place aux **apéritifs chics** de Ilde qui entre,  
**Moelleux de St ours, Beaufort & Chevrotin**,  
feront la part belle aux fromages locaux  
au fil des délicieux **cicchetti maison**

À arroser du **Vinocello**

Vin blanc associant jacquère et limoncello

Apéro Vinocello et 2 cicchetti - 8 €



Réservations  
conseillées



L'Atelier du Citron

66 Rue Vieille Monnaie, 73000 Chambéry

## Restaurants



### La Forge des Halles

**La fondue** dans tous ses états et les **fromages** de Savoie  
au garde-à-vous dans les **planches** et les plats **végétariens**  
de cette adresse de caractère.

#### Jeudi 16 novembre

Soirée **fondue** / vin - **comté, beaufort**  
sur réservation - minimum 2 personnes - 25 €/personne.

À l'honneur dans le verre

**Chignin Bergeron** signé Quenard  
**Persan** du Vignoble Pellerin



La Forge des Halles

19 Rue Bonivard, 73000 Chambéry

## Brasseries



### Le Sporting

Une **avalanche de spécialités** à arroser de la fine fleur du **vignoble**  
**savoyard** dans ce **QG gourmand** du cœur de Chambéry

#### Côté plats

**Raclette** servie sur la roue, tout à volonté - 25,50 €

**Fondue** savoyarde - 19 €

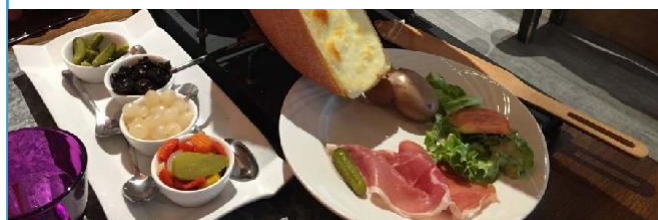
**Tartiflette** ou croziflette - 18,50 €

**Boîte chaude** (moelleux du Revard),  
charcuterie et pommes de terre - 25 €

#### Et dans le verre :

À **Apremont** de Franck Noiray

**Chignin-Bergeron** Vieilles Vignes d'AM Quenard  
**Mondeuse** de Jongieux du domaine Saint-Romain



Le Sporting

88 Rue Croix d'Or, 73000 Chambéry

## Chambéry

Cavistes



### Les Caves du Château

Fondue, rencontres et coups de cœur, une palette de **RDV** à ne pas rater dans la belle cave d'Alexis Marché.

**Samedi 11 Novembre (11h-19h)**

🍷 **Dégustation gratuite** et rencontres vigneronnes avec 2 domaines de Savoie - à accompagner de **planches de fromages**

**Mardi 14 Novembre**

🍷 Soirée **vin de Savoie et Beaufort**

**Jeudi 16 Novembre**

🍷 Soirée Beaujolais et Fromage

**Vendredi 17 Novembre (20h-22h)**

🍷 Soirée Fondue & Vin de Savoie avec le concours de la Crèmerie **Fromages & Breuvages** - 40 €/personne avec vin & fondue



**Les Caves du Château**  
3 Rue du Château, 73000 Chambéry

Cavistes



### La Cave à Perret

**Du 11 au 18 novembre**

Dans les boutiques de Chambéry & de Yenne

🍷 Animations & **dégustations** avec les pépites BIO du domaine maison à l'honneur

🍷 Découvrez les **plus belles cuvées** de **Roussette, Marestel ou Mondeuse Noire** signées du **domaine Saint-Romain**.



**La Cave à Perret**  
Chambéry : 10 Rue de Boigne, 73000 Chambéry  
Yenne : Chem. de la Tuilière 73170 Yenne

## Chamrousset

Restaurants



### La Table d'Auré

**Samedi 18 novembre**  
**Soirée spéciale Cheese & Wine**

**Au programme**

Un **menu exclusif** autour des Vins & Fromages de Savoie

🍷 **Présence et intervention des vignerons sélectionnés** et un duo **de sommeliers** mobilisé pour l'occasion



**La Table d'Auré**  
40 Rue de la Gare, 73390 Chamrousset

Bistrot



### Le Bistrot du Coin

Spécialités, **fondue** et terroir au menu de cette adresse **authentique** du centre de Doussard.

**Du 11 au 18 novembre**

**Fondue** savoyarde et salade verte

🍷 À déguster avec une **Jacquère** et les **coups de cœur savoyards** du moment



**Le Bistrot du Coin**  
28 Rte de Chevaline, 74210 Doussard

## Flumet

### Brasseries



### Le Toi du Monde

Menu exclusif, beaux flacons, sans oublier des fournisseurs faisant déguster leurs produits aussi bien à table que sur de petits stands aménagés pour l'occasion au « Toi du Monde » !

#### Menu Spécial Cheese & Wine Week

##### Entrée

Poireaux du jardin gratinés au Beaufort  
Crème et jus de viande réduite

##### Plat

Bœuf de notre ferme cuisson longue à la bourguignonne,  
légumes d'automne du jardin

##### Fromage

Assiette de fromages de brebis de la GAEC des 2 Savoie

##### Dessert

Poire pochée au vin rouge et épices d'hiver

À marier avec une sélection de cuvées de Savoie  
signées de la Maison **Philippe Grisard**.

#### Le Toi du Monde

464 chemin des Zorgières, 73590 Flumet

## Sallanches

### Restaurants



### La Braconne

Restaurant  
**La Braconne**  
Cité Mont-Blanc

Trilogie de bon ton & crus choisis dans cette adresse  
avec **vue panoramique** sur le Mont-Blanc.

#### Menu savoyard - 25.50 €

Cromesquis de **reblochon** et jambon cru de Savoie  
Chutney de mangue

•  
**Crozziflette** truffée, Salade verte

•  
Gâteau de Savoie, crème anglaise au Génépi

☞ Vins blancs de Savoie :

Chignin Bergeron - *Domaine Yves-Gérard Madoux*

Ayse - *Domaine Montessuit cuvée Jonquille 2020*

☞ Vins rouges de Savoie :

Mondeuse - *Domaine Yves-Gérard Madoux*

Savoie Pinot Noir *Domaine Blard 2022*

#### La Braconne

1 Rte des Folliex, 74700 Sallanches

## Saint-Jean-de-Chevelu

### Restaurants - Hôtels



### Hôtel Restaurant La Source

Dans l'assiette comme dans le verre, le **terroir savoyard** en majesté  
au gré de la table inspirée du **Maître Restaurateur** Eric Jacquet.

#### Menu Spécial Cheese & Wine Week 43 € - 39 € sans fromage

##### Entrée

Gaufre Maison au **Beaufort**

##### Plats - au choix

Cuisse de Poulet Fermier La Ferme de Champ Courbe (Savoie)  
sauce maison au Crémant de Savoie Domaine Guy Justin

Gratin de Crozet gratiné à **La Meule de Savoie** "Dent du Chat" et légumes frais de saison

##### Fromages

**Fromage blanc de Yenne** à la crème Fleurette de Bresse (Ain)  
OU

**Fromages secs** de Savoie

##### Dessert

Assiette Gourmande  
Assortiment de desserts maisons

☞ À accorder avec : **Chignin Bergeron** "Les Terrasses" 2022 *André & Michel Quenard*  
**Mondeuse Vieilles Vignes** 2021 *M&X Million Rousseau*



#### Hôtel Restaurant La Source

1473 chemin de la source, 73170 Saint-Jean-de-Chevelu



## Saint-Ours & Trévignin

Fromagers



### Fromageries entre Lac & Montagne

Délices maison, **dégustations hebdomadaires** sans oublier, un **vendredi** « Cheese & Wine »... pas de doute, on va se régaler entre lacs & montagnes !

**Du 11 au 18 novembre**

**Dégustations gratuites** de 2 à 3 fromages

**Vendredi 17 Novembre**

🍷 Animation Vins & Fromages  
avec la complicité de la **Cave de Cruet**



**Matin :**

Fromagerie St Ours

**Après-midi :**

Fromagerie de Trévignin

**Fromageries entre Lac & Montagne**

St-Ours : 62 Rte de la Fromagerie, 73410  
Trévignin : La, Chem. de la Maladière, 73100

## Tresserve

Grandes Tables



### L'Incomparable

Créativité, raffinement et un exquis **menu** spécialement imaginé pour l'occasion, le talentueux **Antoine Cevoz-Mamy** célébrera, chaque midi, la Savoie au beauté au sein de son écrin **étoilé**.

**Menu spécial Cheese & Wine - 69 €**

Accord mets et **vins de Savoie - 35 €**

**Du 11 novembre au 18 novembre inclus**  
menu servi **uniquement le midi**

Trilogie apéritive

Truite fario pochée à la Mondeuse blanche de Mr Grisard

🍷 À marier avec une **Mondeuse blanche**

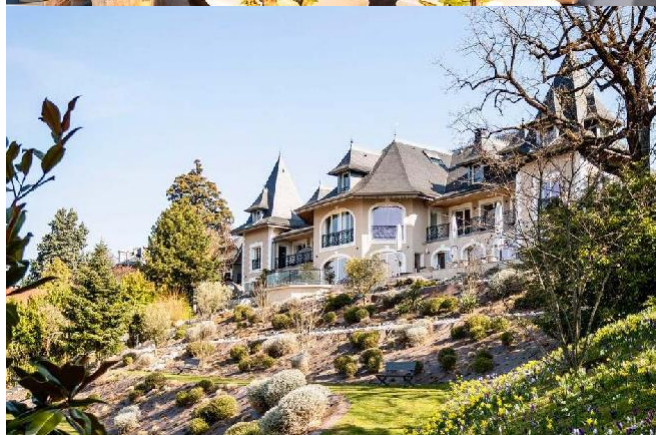
Poitrine de cochon de Savoie croustillante  
et fondante chou et légumes racine

🍷 À marier avec une **Mondeuse rouge**

**Beaufort d'alpage** et ananas Victoria, velouté de reblochon  
et tulle de **bleu de Termignon**

🍷 À marier avec la cuvée « Éole » de **Raymond Barlet & Fils**

Mignardises



**Hôtel et Restaurant L'Incomparable**  
Chem. de Belledonne, 73100 Tresserve

## Thonon-Les-Bains

Restaurants



### Le Temps d'M

**Tartiflette** et Chaltesse, du beau monde au Temps d'M,  
la fine adresse gourmande et **locavore** de Thonon-les-Bains !

**A l'honneur toute la semaine :**

**Tartiflette revisitée - 25 €**

**Le charriot de fromages - 13 €**

🍷 À marier avec :

Cuvée « **Chaltesse** » IGP vin des Allobroges  
Jacques Guyon, Sciez (74)

Verre (6 €) - 50 cl (22 €) - 75 cl (28 €)



**Le Temps d'M**

3 Rue Ferdinand Dubouloz, 74200 Thonon-les-Bains



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## Vétraz-Monthoux

### Restaurants



### Auberge de Maison Rouge

**Créations** inspirées et mariage de choix  
au fil de l'ardoise de la table chaleureuse  
de Marie-Laure & Eric.

**Au menu du 11 au 18 novembre**

Diots Fumés, mont de crozets,  
nuages de Beaufort

Crumble Pommes Beaufort

À marier avec  
Roussette de Savoie, 2020, Jean Vullien

L'AUBERGE  
de Maison Rouge  
RESTAURANT BOUTIQUE HÔTEL



**Auberge de Maison Rouge**  
119 Rte de Taninges, 74100 Vétraz-Monthoux

## Yenne

### Fromager



### Coopérative de Yenne

#### 2 Magasins

Dent du Chat, Tomme et Meule de Savoie...  
d'Ayn à Yenne, les **dégustations de la production maison**  
fleureront toute la semaine dans les 2 caves au trésor  
de cette coopérative dont la réputation n'est plus à faire.

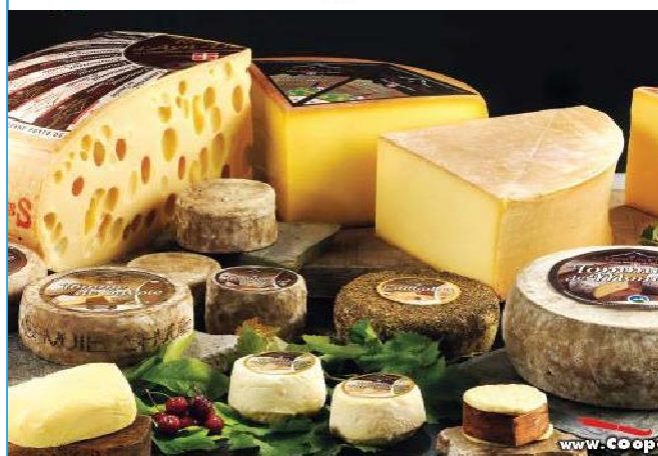
Dégustations & **offre spéciale** à ne pas manquer  
**du 11 au 18 novembre :**

Dès 75 € d'achat :

1 bouteille de vin d'un producteur local **offerte**  
OU

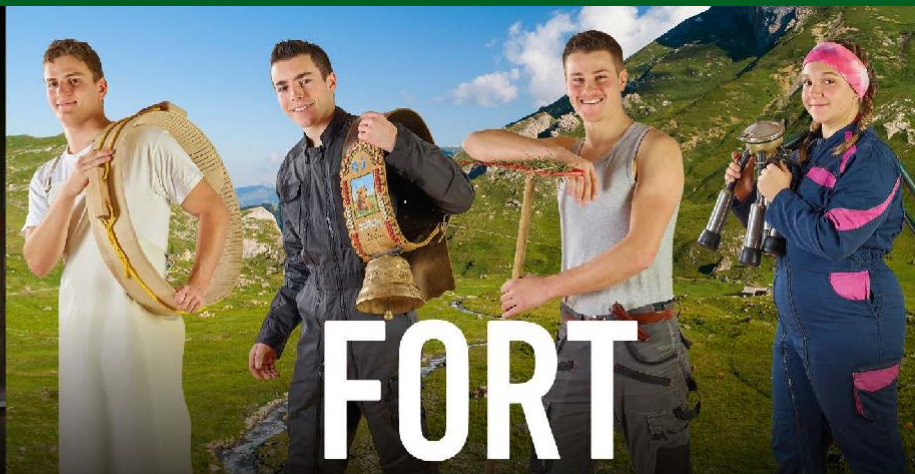
1 portion du fromage Meule de Savoie - Dent du Chat réserve - **offerte**

La Dent du Chat  
Coop Laitière de Yenne



**Yenne** - 84 Route du Chatelard 73170 Yenne  
**La Fruitière d'Ayn** - Lieu dit Vetonne 73470 Ayn

# BEAU



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

## *Instants Beaufort*

Laissez-vous tenter ! Dégustations, de Beaufort, et plus encore, au sein des magasins des **7 coopératives** qui écrivent au quotidien l'aventure gourmande et humaine de ce **fromage emblématique de Savoie**.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## Coopérative Laitière de Moutiers

Moutiers  
20 avenue des XVI<sup>e</sup> Jeux Olympiques,  
73600 Moutiers

Albertville  
38 quai des Allobroges, 73200 Albertville

Ugine  
1302 avenue André Pringolliet, 73400 Ugine

Aix-les-Bains  
18 rue de Genève, 73100 Aix-les-Bains

Bozel  
8 rue Emile Machet, 73350 Bozel

Chambéry  
2 rue Juiverie, 73000 Chambéry

Champagny-en-Vanoise  
Place Centrale,  
73350 Champagny-en-Vanoise

Courchevel-le-Praz (1300)  
81 rue de la Chapelle, 73120 Courchevel

Courchevel 1650  
387, rue Sainte Blandine, 73120 Courchevel

Les Ménuires Bruyères  
Les Belleville

Les Ménuires Croisette  
Les Ménuires Croisette, 73440 Les Belleville

Méribel Station  
Mussillon, 73550 Les Allues

Pralognan-la-Vanoise  
Avenue de Chasseforet,  
73710 Pralognan-la-Vanoise

Valmorel  
Bourg Morel, 73260 Les Avanchers-Valmorel



13

**Magasins i  
découvrir**



## Coopérative de la Chambre

La Chambre  
710 Grande Rue, 73130 La Chambre

Montgellafrey  
Aux Délices des Bergers,  
Plan Mollaret, 73130 Montgellafrey

Valmeinier  
Aux Délices des Bergers,  
Les Ilettes, 73450 Valmeinier



3

**Magasins i  
découvrir**



## Coopérative Laitière de Val-Cenis Vanoise

Lanslebourg  
36 rue de l'Arc , 73480 Val Cenis - Lanslebourg

Lanslebourg Musette  
84 rue du Mont Cenis,  
73480 Val Cenis – Lanslebourg

Aussois  
Rue du Plan Champ, 73500 Aussois

Modane  
18 Place Someiller, 73500 Modane

Lanslevillard  
54 rue de Planchamp  
73480 Val Cenis – Lanslevillard

Termignon  
18 Rue de la Parrachée,  
73500 Val Cenis – Termignon

Bonneval-sur-Arc  
Vieux Village, 32 Impasse du Gariot  
73480 Bonneval sur Arc

Bessans  
Rue du Petit Saint Jean, 73480 Bessans



**9**  
**Magasins à**  
**découvrir**



## Fruitière du Val-d'Arly

Flumet  
Les Seigneurs,  
71 Route des Evettes,  
73590 Flumet

Megève  
1294 Rte nationale,  
74120 Megève

Chamonix  
93, rue Whympier,  
74400 Chamonix

Cluses  
14 Avenue de Châtillon,  
74300 Cluses

Faverges  
119, rue Carnot, 74210 Faverges



**5**  
**Magasins à**  
**découvrir**



## Coopérative Laitière de la Haute-Tarentaise

Bourg Saint-Maurice  
Rond-point de la Gare, Bourg Saint-Maurice

La Rosière  
Centre commercial (face à l'O.T.)

Les Arcs 1800  
Place Basse des Villards

Tignes le lac  
Promenade de Tovièr

Val d'Isère  
Val Village

Grenoble  
16 rue Lesdiguières,  
Grenoble



6

**Magasins à  
découvrir**



## Coopérative Laitière de la Vallée des Arves

Saint-Sorlin d'Arves  
Belluard, 73530 Saint-Sorlin d'Arves

St Jean de Maurienne  
52 rue de la République,  
73300 St Jean de Maurienne

Albiez-Montrond  
Rte de Saint-Jean de Maurienne,  
73530 Albiez-Montrond

Galibier  
Chalet, 73450 Valloire-Galibier

La Toussuire  
Fromagerie « Les Producteurs Savoyards »  
Résidence Les Aiguilles 73300 La Toussuire

St Michel de Maurienne  
12 rue du Général Férié,  
73140 Saint-Michel de Maurienne

Valloire  
Immeuble Le Caribou  
Rue des Gandes Alpes, 73450 Valloire

Le Corbier  
Galerie couverte CHARVIN (Pyramide VOSTOK)  
- 73300 Le Corbier



9

**Magasins à  
découvrir**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## Coopérative Laitière du Beaufortain

Beaufort  
234, avenue du Capitaine Bulle  
BP 5  
73270 Beaufort-sur-Doron

Magasin Duc Goninaz  
Immeuble Le Tavaillon,  
73270 Arêches-Beaufort

Les Saisies  
Crèmerie des Saisies, 387,  
avenue des Jeux Olympiques  
73620 Les Saisies

Fromagerie des Saisies  
55, place Jean Berthod,  
73620 Les Saisies

Gilly sur Isère  
102, avenue Georges Pompidou,  
73200 Gilly-sur-Isère

Tommes et Beaufort, Chambéry  
177, avenue du Grand Verger,  
73000 Chambéry

St-Jeoire Prieuré  
Montée de la Boisserette  
RD 1006,  
73190 Saint-Jeoire-Prieuré

Tommes et Beaufort,  
Sevrier  
55, chemin de la scierie,  
ZA les Fontanettes,  
74320 Sevrier

Les Saveurs de la Halle,  
Cran Chevrier  
11, avenue de la République,  
74960 Cran Gevrier

La Crèmerie de Megève  
79, rue Ambroise Martin,  
74120 Megève

La Crèmerie du Mont-Blanc,  
Sallanches  
Zone commerciale de l'île Roche,  
74700 Sallanches



11

*Magasins i  
découvrir*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

