

PAYS D'ART ET D'HISTOIRE
DES HAUTES VALLÉES DE SAVOIE



SAVEURS D'AUTOMNE

MAURIENNE . TARENTEISE . BEAUFORTAIN . VAL D'ARLY

PROGRAMME
DÉCOUVERTES GOURMANDES
DU 8 AU 22 OCTOBRE 2011

fondation
facim



GOÛTEZ

UNE MULTITUDE DE SAVEURS !

En octobre, la Fondation Facim et les partenaires du *Pays d'art et d'histoire des Hautes vallées de Savoie*[®] vous proposent un voyage au cœur de la cuisine savoyarde revisitée par les talents d'aujourd'hui.

En compagnie de chefs cuisiniers, de producteurs et de guides conférenciers, des découvertes autour du goût très variées s'offrent à vous : ateliers de cuisine, repas, dégustations, balades et causeries.



EN BEAUFORTAIN

BEAUFORT

SAMEDI 8 OCTOBRE

→ 14h30

Conférence et dégustation

Fromages d'hier et d'aujourd'hui

Découvrez l'histoire des fromages, les savoir-faire ancestraux ainsi que toutes les étapes de fabrication de tomme, sérac et beaufort. De la traite de la vache au produit fini, suivez l'évolution des techniques et usages. Apprenez à déguster et à apprécier chaque fromage en toutes circonstances.

DURÉE 1h

TARIF gratuit

RV salle polyvalente

INFORMATIONS OT d'Arêches (04 79 38 15 33) et de Beaufort (04 79 38 37 57) et sur le salon des sites du goût

INFO PRATIQUE Sur le salon, activité enfants organisée simultanément par la coopérative de Beaufort

PLACES LIMITÉES

PENSEZ À RÉSERVER

EN MAURIENNE

SAINT-JULIEN-MONTDENIS

VENDREDI 14 OCTOBRE

→ 17h **Causerie-dégustation**

Vins et cépages rares de Savoie

Par-delà les sartots et murgers témoins de l'histoire viticole de Saint-Julien-Montdenis, visitez la vigne replantée par l'association Solid'Art. Prenez ensuite le chemin de l'auberge Le Pimpiolet à Serpolière pour une dégustation commentée de six vins rares avec Christel Ravat (œnologue) et Philippe Grisard (vigneron).

DURÉE 2h

TARIF 10 euros

RV Parking du centre équestre

INSCRIPTION OBLIGATOIRE avant le 10 octobre à 17h – Office de tourisme de Saint-Jean-de-Maurienne (04 79 83 51 51)

INFOS PRATIQUES Activité incluant un trajet pédestre assez facile d'environ 15 mn. Prévoir chaussures adaptées à la marche et lampe de poche pour le retour aux voitures. Possibilité de faire les trajets pédestres en voiture si besoin

BON PLAN Poursuivez la soirée avec un repas à l'auberge Le Pimpiolet (22 euros – réservation obligatoire au 04 79 83 51 51 – sopa de courge aux châtaignes, gratin d'agnolos et salade aux noix, poire au vin et gâteau de Savoie)



SAINT-JULIEN-MONTDENIS SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

MERCREDI 19 OCTOBRE

→ 9h **Cueillette et atelier-cuisine suivi d'un repas**

Le safran, or rouge de Maurienne

Initiez-vous à la cueillette du safran avec l'association Solid'Art et apprenez à l'accommoder en compagnie de la safranière Martine Reynaud et du chef-cuisinier Jean-Claude Dupuis. Dégustez ensuite les mets que vous aurez confectionnés : chou Mornay au Beaufort et son lit de salade verte, poulet au safran et son riz aux champignons et petits pois, crème brûlée au safran, le tout accompagné de vin de Savoie

DURÉE 5h

TARIF 25 euros pour l'atelier complet – 18 euros pour le repas seul

RV Parking du Centre équestre pour la cueillette du safran puis déplacement en voiture individuelle jusqu'au Lycée Hôtelier de Saint-Jean-de-Maurienne pour l'atelier-cuisine et le repas

INSCRIPTION OBLIGATOIRE avant le 14 octobre à 17h – Office de tourisme de Saint-Jean-de-Maurienne (04 79 83 51 51)





SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

SAMEDI 22 OCTOBRE

→ 10h30 **Causerie-dégustation**

Du lait au fromage

Partagez les secrets du fromager en découvrant les méthodes de fabrication ancestrales du beaufort, trésor de nos montagnes, ainsi que son histoire. En compagnie d'une guide-conférencière, apprenez à mieux le choisir et le déguster. Activité proposée dans le cadre de la Semaine intergénérationnelle de Saint-Jean-de-Maurienne.

DURÉE 1h30

TARIF 5 euros (pour 1 adulte + 1 enfant de moins de 14 ans)

RV Espace culturel (médiathèque)

INSCRIPTION OBLIGATOIRE avant le 21 octobre à 12h – Office de tourisme de Saint-Jean-de-Maurienne (04 79 83 51 51)

EN TARENTEISE

CEVINS

SAMEDI 22 OCTOBRE

→ 10h30 **Visite guidée et repas-causerie**

Cevins, saveurs et vins

Entre coteau et cours d'eau : mariage des vins et des poissons d'eau douce. Parcourez le coteau de Cevins pour découvrir la renaissance d'un vignoble, et dégustez ses vins en présence du vigneron, Brice Omont.

Partagez ensuite un repas autour des produits de nos montagnes et échangez avec le chef du restaurant « La Fleur de Sel », Dominique Hybord, et un guide-conférencier qui vous contera l'histoire des saveurs et savoir-faire ancestraux.

MENU Persillé de Beaufort des alpages aux artichauts – filet de féra au beurre d'écrevisse – trilogie de nos régions (noix, myrtille, génépi)

DURÉE 3h30

TARIF 30 euros (incluant la visite et le repas hors boisson)

Dégustation de vins offerte

RV Restaurant La fleur de sel

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

au plus tard la veille

La fleur de sel (04 79 37 49 98)

INFO PRATIQUE Déplacement en voiture individuelle jusqu'au coteau





EN VAL D'ARLY

UGINE

SAMEDI 15 OCTOBRE

→ 9h30 et 10h30

**Ateliers de dégustation
pour les enfants**

*A la découverte des
productions locales*

Les enfants de 8 à 12 ans se régaleront lors de ces ateliers au cours desquels ils vont apprendre mille et une choses sur des aliments qu'ils consomment régulièrement. Du lait entier au fromage frais et au fromage demi-affiné, de pommes en poires, ils découvriront des saveurs, des textures et des goûts du terroir grâce aux produits fournis par *Saveurs de nos fermes*. De pommes en poires, ils apprécieront des variétés produites localement

DURÉE 45 mn

TARIF 2 euros

RV Ancienne école maternelle
du chef-lieu

INFOS Office de tourisme
d'Ugine (04 79 37 56 33)

Partenaires de l'opération

Association Solid'Art
Association La Maurienne dans l'assiette
Coopérative laitière du Beaufortain
Office de tourisme d'Arêches-Beaufort
Office de tourisme d'Ugine
Restaurant La Fleur de Sel (Cevins)
Saveurs de nos fermes (Gilly-sur-Isère)
Auberge Le Pimpiolet
Domaine des Ardoisières (Fréterive)
et à Saint-Jean-de-Maurienne :
Mairie
Espace culturel
Section hôtelière du Lycée Paul Héroult
Tourisme & Evénements

Partenaires médias



le dauphiné





www.fondation-facim.fr

FONDATION FACIM

59, rue du Commandant Perceval

73000 Chambéry

Tél. 04 79 60 59 00

Fax. 04 79 60 59 01

info@fondation-facim.fr

Retrouvez les *Voyages autour de la table*®, itinéraire de découverte du patrimoine culinaire en Savoie, dans une brochure disponible sur demande auprès de la Fondation Facim.



La Fondation Facim valorise le patrimoine de Savoie avec le soutien de

