

Dossier de Presse



Saveurs d'Alpage

Fête des Produits
de Montagne



MORZINE
MORZINE
MORZINE
PORTES DU SOLEIL



Morzine
Les 3 & 4
Novembre 2007

L'évènement

Ancrée dans son terroir et gourmande d'un certain art de vivre, Morzine s'est imposée comme terre d'accueil des *Saveurs d'Alpage*.

Cet évènement destiné à véhiculer et pérenniser une véritable tradition de montagne, souhaite réunir :

- ceux qui ne sont pas indifférents à ce qu'ils mangent,
- ceux que la « mal-bouffe » et ses conséquences interpellent,
- ceux qui aiment les produits de montagne et souhaitent mieux les connaître et les reconnaître,
- ceux qui sont à l'écoute de la qualité gustative et nutritionnelle de ce qu'ils ont dans leur assiette,
- ceux qui pensent qu'il existe un lien entre goût, alpage et terroir,
- ceux qui souhaitent rencontrer des producteurs respectueux de la nature et des pratiques agropastorales.

Morzine, une véritable tradition du goût

Depuis longtemps, Morzine cultive un intérêt particulier pour les saveurs de montagne, mélange de produits du terroir, de recettes transmises de génération en génération, de chefs talentueux et de festivités culinaires.

Le village a conservé sa fromagerie, où l'on travaille le "fruit" du lait pour en faire les tommes, reblochons et fromages d'Abondance locaux. La recette des merveilles – ces *beignets aux volutes effilées* – se lègue de génération en génération et s'invite toujours aux fêtes de famille. Les meilleurs chefs du cru sont revenus cultiver l'art de cuisiner les produits du pays, ou ceux de saison, après avoir aiguisé leurs talents dans les cuisines de plus grands. Et le village manque rarement l'occasion de rendre un hommage aux produits de sa terre, comme le jour de la Fête du Cochon. Cette manifestation, dans la continuité de laquelle s'inscrit *Saveurs d'Alpage*, dépasse le cadre d'une célébration à la seule gloire du porcin pour valoriser toute une gastronomie et une culture de montagne avec comme maître mot la qualité.



**Morzine,
pôle "Saveurs d'Alpage"
de la Haute-Savoie.**

La promotion des produits et du terroir

Parce que l'acte de manger n'est pas indifférent, nous ne pouvons pas le considérer avec indifférence. Parce que les produits ne sont pas qu'une nourriture pour l'homme mais une subsistance pour un terroir et ceux qui le cultivent. Parce que la table ne peut s'ériger comme un art qu'en respectant la qualité et la diversité des productions. C'est pourquoi *Saveurs d'Alpage* poursuit plusieurs objectifs :

- sensibiliser le grand public au goût et lui permettre de distinguer les saveurs
- faire découvrir des pratiques agro-pastorales respectueuses des traditions et de l'environnement
- faire découvrir des produits de qualité, leurs spécificités et des savoir-faire centenaires
- rapprocher le consommateur des produits de montagne et le sensibiliser aux liens existants entre le goût et les méthodes de production.

Un mélange subtile de traditions et de modernité

Si les valeurs fondatrices de *Saveurs d'Alpage* sont le terroir et la tradition, l'évènement crée la rupture avec les foires traditionnelles pour s'ériger en véritable carrefour de rencontres didactiques, gustatives et littéraires dans un esprit festif et ouvert. Les dégustations sont éclairées par la pédagogie pour apprendre à reconnaître les produits, apprécier leur qualité gustative et les différencier. Les conférences s'ouvrent à l'échange et invitent à la tribune variété d'intervenants reconnus dans leurs domaines de compétence respectifs. L'actualité, comme les sujets prospectifs, alimentent les discussions. Les auteurs viennent faire découvrir leurs ouvrages et livrer leur regard sur les sujets traités. Sans oublier tous les appareils de la fête : musique, animations ...

Un rayonnement au-delà des frontières

Saveurs d'Alpage souhaite faire découvrir les saveurs d'autres montagnes de l'arc alpin et proposera un invité d'honneur à chaque édition. En 2007, le Valais suisse sera à la fête. Du côté du public la volonté va aussi à l'ouverture et l'évènement souhaite attirer des visiteurs de tous horizons. Le soutien des élus locaux, du conseil général et des responsables nationaux du monde agricole témoignent de la vocation d'un rayonnement régional et national.



Edition 2007

**Thèmes : les fromages d'alpage
et les vins de montagne**

Invité : Le Valais

Le programme

Ateliers-conférences

Pour sensibiliser aux produits du terroir

L'objectif de ces ateliers-conférences est de démontrer le lien existant entre goût et terroir. Des invités viendront présenter un sujet mais la conférence se veut aussi complètement interactive et laissera au public l'opportunité de s'exprimer pour questionner et échanger.

Les thèmes qui seront abordés :

- Les produits d'alpage et la mondialisation des goûts
- Histoire des cépages de montagne : origines et cousinages, mythes et réalités.
- Les fromages d'alpage : une identité et des qualités avérées

Initiations et dégustations

Pour savourer les produits des Alpes

Comment évoquer les *Saveurs d'Alpage* sans y goûter ? C'est l'objectif des initiations et des dégustations. Celles-ci seront réalisées par les producteurs eux-mêmes ou par des spécialistes qui guideront les participants dans la dégustation, expliqueront les arômes, compareront les goûts pour mieux faire apprécier les produits. Les vins et les fromages seront les produits d'honneur de cette 1^{ère} édition.

Pôle littéraire

Pour perpétuer une culture de montagne

L'écrit joue un rôle prépondérant dans la consignation, la diffusion et la transmission de la culture. Il existe une véritable littérature de montagne, témoignant de la richesse et de la diversité des cultures alpines. Divers ouvrages destinées aux adultes et aux enfants seront présents (gastronomie, roman, photographies, récits...). Des rencontres avec des auteurs seront également organisées dans la convivialité d'un café littéraire.



**Ateliers, dégustations, initiations,
découvertes gustatives et
nutritionnelles...**

Espace pédagogique pour les enfants

Pour transmettre la qualité du goût

Le goût est aussi une histoire d'éducation. Il était donc primordial d'associer les enfants à ces *Saveurs d'Alpage* en leur proposant des activités adaptées. Des dégustations de sirops seront proposées pour apprendre à différencier les goûts. Les travaux des écoles sur le thème "un Berger dans mon Ecole" seront exposés. Une mallette pédagogique, des ouvrages, des jeux et des coloriages consacrés à la gastronomie et à la montagne seront mis à disposition. Enfin, le film "Ratatouille" sera projeté dans les cinémas du village.

Exposition d'animaux

Pour découvrir les races de Savoie

Les races emblématiques de Savoie (vache, cochon, chèvre, mouton, lapin) seront présentées à l'occasion de *Saveurs d'Alpage*. Les éleveurs seront également présents pour expliquer les origines des bêtes, les différentes races, les spécificités de chacune et leurs méthodes d'élevage toujours dans cette idée de pédagogie et de sensibilisation. Un défilé bestiaire sera également organisé pendant la manifestation.

Un salon

Pour rencontrer des producteurs et des artisans

Les stands de ce salon réuniront des producteurs agricoles dont les exploitations sont situées en Pays de Savoie ainsi que des artisans des métiers de bouche. Ils exposeront leurs productions et les proposeront à la vente. Des dégustations et des initiations pourront être réalisées par certains exposants.

Une ambiance alpestre

Pour un air de fête

La culture de la montagne marquera l'identité de la manifestation jusque dans l'ambiance musicale avec des concerts d'accordéons et de cors des Alpes. Un bar des bergers ouvrira sur la place du village pour l'occasion avec feu de bois, vins chauds et création de cocktails des montagnes.



**Ambiance alpestre et
rencontre avec les producteurs**

Les intervenants

Simonetta GREGGIO, journaliste et écrivain

Originnaire d'Italie, elle vit désormais à Paris. Journaliste pendant plusieurs années, elle collabore à divers revues et magazines dont City, Télérama, D. La Repubblica, Figaro Madame, le Magazine Littéraire ... Elle est également l'auteur d'une douzaine d'ouvrages consacrés aux jardins et à la cuisine, et des premiers "Guide des auberges et hôtels de charme en Italie". Son premier roman, "La douceur des hommes", paru chez Stock en 2005, a été consacré par le magazine Lire parmi les vingt meilleurs livres de l'année. Il sera suivi d'"Etoiles" paru chez Flammarion en 2006. Dans ses œuvres, Simonetta GREGGIO use de métaphores culinaires enjouées. "Etoiles" est une tranche de vie savoureuse qui fait la part belle aux plaisirs simples, à l'amour et aux bons petits plats.

René VUILLERMOZ, ancien libraire

Grand montagnard, ce "montreur d'écrivains" - comme le qualifie un grand romancier - organise à longueur d'années des rencontres littéraires dans des lieux variés et improbables : bars, refuges, palaces, caves à vins, et même des bibliothèques !

Bruno BOZZER, sommelier

Fort de 25 ans d'expérience dans ce métier, dont 10 années passées aux côtés de Marc VEYRAT, Bruno BOZZER a ouvert récemment son bar à vins "la Java des Flacons" à Annecy, où il propose près de 600 références. Avec lui, la découverte des cépages et des arômes devient un vrai voyage au pays des saveurs.

José VOUILLAMOZ, biologiste généticien

Exerçant ses talents à l'Université de Neuchâtel, José VOUILLAMOZ a effectué une année de recherche à l'université de Davis en Californie où se trouve un laboratoire de pointe dans le domaine de l'analyse ADN des cépages. Il y a étudié la généalogie de certains cépages valaisans qui lui ont notamment permis de mettre en évidence des parentés inimaginables qu'il présentera en conférence.

Catherine MARTIN-POLY, œnologue

Cette œnologue de formation s'est passionnée pour les produits de terroir et pour les hommes et les femmes qui en vivent. Chargée de mission à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), elle a créé le Convivium "Les Portes de Bourgogne en 2004" avec la complicité de 4 femmes convaincues par les valeurs de Slow Food et passionnées par la connaissance, la dégustation et la consommation des productions locales.



**Réunir produits, producteurs,
scientifiques, critiques,...**

Thierry THORENS, chef et écrivain

Chef au restaurant *La Chamade* à Morzine, Thierry THORENS est un compagnon cuisinier formé chez THURIES et LENOTRE notamment. Vouant une véritable passion à la cuisine et aux terroirs de montagne, il est l'auteur de "*la Cuisine de l'Alpe*" chez Glénat et de 4 encyclopédies culinaires parues chez Actes Sud : "*le Riz dans tous ses Etats*", "*le Goût des Fruits*", "*Etonnants Légumes*" et "*Variations sur les Epices*". A l'occasion de *Saveurs d'Alpage*, il lancera avec Glénat son dernier opus "*l'Almanach des Alpes Gourmandes*", mêlant traditions séculaires et recettes de terroir, un ouvrage en pleine symbiose avec l'évènement

Slow Food, (intervenant à définir)

Slow Food est un mouvement associatif international qui cherche à préserver la cuisine éco-régionale, ainsi que les plantes, semences, les animaux domestiques et les techniques agricoles qui lui sont associés. Ce mouvement a été fondé en Italie en 1989 et s'est étendu à plus de 50 pays pour réunir aujourd'hui plus de 82.000 adhérents. En plus de larges actions de sensibilisation et d'éducation, Slow Food apporte son soutien aux producteurs-artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité et qui ont un profond sens de responsabilité à l'égard de l'environnement.

Agnès HAUWUY, responsable du pôle "Qualité des produits" au SUACI Alpes du Nord

Dans le cadre des ses activités professionnelles Agnès HAUWUY a notamment étudié la valorisation des spécificités montagnardes par les AOC fromagères des Alpes du Nord françaises ainsi que le lien existant entre le terroir, les produits et le goût.

Marc BATTESTINI, conférencier, historien de l'art

Marc BATTESTINI collabore au travers de la Réunion des Musées Nationaux au développement du patrimoine national. Ses connaissances lui amène à intervenir sur des œuvres vectrices de l'histoire de la gastronomie et des traditions des terroirs.

Serge DELEMONTE, journaliste et consultant en communication

Homme de radio, puis de télévision, il anime un très large éventail de manifestations : congrès, conférences, animations culturelles, rencontres littéraires, fêtes et salons.



Jacques DUBOULOZ, crémier fromager

Ce grand amateur et connaisseur des fromages de notre région a été nommé Meilleur Ouvrier de France en 2004.



**... des rencontres littéraires
autour des auteurs,
conteurs, historiens...**

les rendez-vous

(Les organisateurs se réservent le droit de modifier ce programme en fonction des impératifs des intervenants)

Samedi 3 novembre

En matinée :

- 11h : **ATELIER 1** - les produits d'alpage et la mondialisation des goûts
Dégustation comparative – atelier du goût

Après midi :

- 15h : **ATELIER 2** - Histoire de cépages de montagne, origines et cousinages, mythes et réalités ?
Dégustation de vins – atelier d'œnologie
- 17h : Projection du film "Ratatouille" au cinéma de Morzine
- 18h : **Rencontre littéraire "Histoire d'en parler"** avec Simonetta Greggio et son livre "Etoiles"
- **A partir de 19h** : "Apéritif alpestre" et "Soirée du Berger" dans les rues.

Dimanche 4 novembre

En matinée :

- 10h30 : **Rencontre littéraire "Histoire d'en parler"** avec Thierry Thorens pour la sortie en avant-première de son "Almanach des Alpes Gourmandes" (Editions Glénat)
- 11h : **ATELIER 3** - les fromages d'alpage : une identité et des qualités avérées.
Apéro dégustation au "Palais des Fromages"

Après midi :

- 15h : **Défilé burlesque** - Une surprenante animation festive, un défilé en musique...
- 16h : Séance de dédicace de "Almanach des Alpes Gourmandes" par Thierry Thorens.

Tout au long des deux jours...

- Présentation des races animales locales : vaches Abondance, cochons, chèvres de Savoie, moutons Thônes et Marthod, lapins...
- Dégustation sur les stands des producteurs,
- Ambiance musicale alpestre permanente,
- Accueil valaisan,
- Ateliers de découverte sensorielle pour les enfants,
- Présentation d'ouvrages sur la gastronomie de montagne,
- Expositions,
- Présentation de races animales...
-



**Ambiance festive,
pédagogique et gastronomique**