



Saveurs d'Alpage

Morzine Les 3 & 4 Novembre 2007

Fête des Produits de Montagne



MORZINE CULTIVE LE BON GOÛT,

par **François PASSAQUIN**

Maire de Morzine-Avoriaz

Avoir été choisie pour porter les valeurs de "Saveurs d'alpage", c'est tout d'abord une grande fierté pour toute la communauté morzinoise mais aussi un témoignage de confiance accordé par la Société d'Economie Alpestre de la Haute-Savoie, co-organisateur à nos côtés de cet événement d'automne appelé à devenir le rendez-vous incontournable du goût, et du bon goût...

Il faut dire que Morzine a toujours affirmé une véritable tradition du goût en cultivant depuis longtemps 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 de nombreux alpages encore en activité, des espaces pastoraux que nous tentons de préserver et de faire vivre. Nous avons toujours une fruitière où l'on travaille le "fruit" du lait pour en faire les tommes, reblochons et fromages d'abondance locaux : car à Morzine, on produit les plus prestigieuses AOC ou IGP savoyardes.

Des chefs et de bonnes tables...

Notre village peut s'enorgueillir d'avoir une poignée de très bons chefs partis à travers la France (et parfois jusqu'au bout du monde!), forger leurs connaissances et s'enrichir des autres "tours de main" avant d'être "revenus au pays" cultiver l'art de cuisiner les produits d'ici. A leurs côtés, tous les hôteliers et restaurateurs de notre village qui proposent au quotidien une cuisine de famille, une cuisine de bons produits, renforcent la réputation des "tables morzinoises" qui s'étend bien au-delà du Chablais....

Mais à Morzine, les plaisirs de la table sont étroitement liés au travail de l'alpage et on ne peut évoquer le goût d'un fromage sans faire référence au monde paysan, maillon-clé de la qualité de nos produits et véritables racines de tous les vrais Morzinois. Car avant de vivre de "l'Or blanc", tous ici nous avons vécu de "l'Or vert"... Et je suis heureux que "Saveurs d'alpage" rappelle, à nous Morzinois comme à tous les visiteurs que nous allons accueillir pendant ces deux jours, que c'est le travail de ces "hommes d'en haut" qui a permis d'élaborer de très bons produits mais aussi de façonner les superbes paysages qui font aujourd'hui la richesse et la beauté de notre village.

Je souhaite que "Saveurs d'alpage" dépasse le simple cadre d'une célébration des bons produits pour rendre hommage à une culture de montagne et aux hommes qui la font vivre au quotidien.

Les restaurants ouverts à Morzine pour le week-end "Saveurs d'Alpage"

- **La Barrique :** 04 50 79 08 44
- **La Chamade :** 04 50 79 13 91
- **Auberge des Terres Maudites :** 04 50 79 03 93
- **La Flamme :** 04 50 75 78 09
- **La Pointe de Nyon :** 04 50 79 11 74
- **La Rotonde :** 04 50 79 16 30
- **Le Tyrolien (sauf dimanche) :** 04 50 79 13 15

Les hôtels ouverts à Morzine pour le week-end "Saveurs d'Alpage"

- **CHALET PHILIBERT (3***),** 04 50 79 25 18
ouvert en B&B.
- **L'IGLOO (3***),** 04 50 79 15 05
ouvert à l'année.
- **LA COMBE HUMBERT (2**),** 04 50 79 06 70
ouvert à l'année.
- **LES FLEURS (2**),** 04 50 79 11 30
ouvert tout l'automne du lundi au vendredi matin.
- **AU COIN DU FEU (non homologué),** 04 50 74 75 21
ouvert tout l'automne en B&B.
- **AUBERGE LE VANANT (Chambre d'hôtes),** 04 50 79 79 45
ouvert tout l'automne en B&B, demi-pension et table d'hôte sur réservation.

Office du Tourisme de Morzine

04 50 74 72 72 - www.morzine-avoriaz.com

ABITHEA
RÉSEAU IMMOBILIER
REAL ESTATE NETWORK

Ventes, locations et prestations à la carte.
Sales, rentals and "à la carte services".

Agence de MORZINE
85, route de la Plagne
74110 MORZINE
Tél: 00 33(0)4 50 37 34 10
morzine@abithea.fr
www.abithea.fr



L'ALPAGE AU CENTRE DE LA BATAILLE DU GOÛT,

par **Pierre LACHENAL**

Directeur de la Société d'Economie Alpestre de la Haute-Savoie



Saveurs d'alpages... tout un programme que le Président Jean Paul AMOUDRY, ainsi que les membres du bureau de la Société d'Economie Alpestre entendent soutenir aux côtés du Maire et de la municipalité de Morzine-Avoriaz à l'occasion de cette première édition.

Dans le monde actuel, les interrogations des éleveurs et des producteurs de montagne mais aussi des responsables du tourisme et des métiers de bouche se multiplient face à ce qu'il est convenu d'appeler la mondialisation et la banalisation du goût. Y aura-t-il encore demain une place pour les produits de montagne et plus particulièrement pour les produits fermiers d'alpage ? Sans aucun doute, si l'on considère les efforts entrepris en Pays de Savoie par les organisations professionnelles agricoles depuis près de quarante ans, à partir des produits et savoir-faire sous signe de qualité, telles que les AOC, IGP (1) et la Marque Savoie. Mais la bataille semble aujourd'hui se déplacer encore davantage sur le terrain du goût et de l'image.

C'est ce qu'ont compris, en tout cas, nombre de producteurs, de chefs de cuisine, d'artisans et de responsables du secteur touristique qui se regroupent autour d'associations professionnelles telle qu'AFTAIP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes).

Ils rejoignent en cela d'autres mouvements comme SLOW FOOD, l'Institut Français de Recherche et de Formation sur les Arts Culinaires, la Gastronomie et les Terroirs (IFRAC), des auteurs d'ouvrages sur la gastronomie tels que Simonetta GREGGIO et beaucoup d'autres encore qui, chez nos voisins italiens et suisses, s'élèvent contre la banalisation du goût.

Le monde de l'Alpe peut contribuer fortement à l'organisation de cette nouvelle résistance et constituer un des fers de lance de ce mouvement. L'alpage, en effet, illustre particulièrement le lien ancestral, le pacte, qui unit depuis plus d'un millénaire l'homme, l'herbe et l'animal d'où découlent naturellement originalité des savoir-faire et saveur des produits (2).

Ce lien aux terroirs de montagne, maintenant prouvé par des travaux scientifiques comme ceux du Groupement d'Intérêt Scientifique (GIS) des Alpes du Nord, doit trouver écho dans des manifestations et des lieux capables d'amplifier le débat et de faire rayonner l'image de la montagne à partir de ses goûts et de ses saveurs.

Le rendez-vous de Morzine, organisé tous les deux ans en alternance avec la magnifique "Fête du Cochon" initiée par Thierry THORENS, peut contribuer à ce mouvement. Mais il convient également de situer cet événement dans un réseau plus large avec des rencontres similaires en Savoie mais aussi dans toute la région Rhône-Alpes, particulièrement riche en produits et en talents gastronomiques.

La bataille du goût et de l'image dans le grand concert de la mondialisation est engagée. Pour rester optimistes, il faut prendre en compte le fait que l'élargissement des marchés c'est aussi la rencontre possible avec de nombreux nouveaux consommateurs demandeurs de qualité, de goût et d'authenticité... Trois mots qui, au-delà des labels, devraient désormais mieux caractériser les produits de Savoie.

(1) : AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, IGP : Indication Géographique Protégée

(2) : Lire la revue L'ALPE n°11 (Edition Glénat et Musée Dauphinois - Avril 2001) consacré à "L'or des alpages"

LISTE DES EXPOSANTS*

- La Poterie d'Aulps de Gérard Menu (Morzine)
- L'Ayze et les vins de Savoie du "GAEC Le Mont-blanc", Belluard Fils (Ayse)
- L'escargot du Pays du Mont-blanc (Magland)
- L'Artisanat de bois de la famille Gaillard (Essert-Romand)
- Les porcs de la maison Trabichet (Thonon les Bains)
- La Boucherie Dominique (Morzine)
- Artisanat-déco (Taninges)
- Pommes et Cidre avec la Ripaille savoisienne (Megève)
- Le Crépy et la Cuvée de paille de la Goutte d'or - Domaine Mercier (Douvaine)
- Les confitures, les fruits au sirop, les coulis et gelées FRUISALP (Excenevez)
- Glaces des Alpes (Allonzier la Caille)
- Les fromages de Fréterolles du "Gaec des Places" (La Rivière Enverse)
- L'abondance fermier de La Petite Fruitière de Saint-Thomas (Larringes)
- Les miels, la gelée royale et le pain d'épices de Soline (Allinges)
- La Chartreuse (Voiron)
- Le fromage de Brebis de Pascal Paon (Doussard)
- Les fromages fermiers de vache, de chèvre et le Beaufort du "GAEC des Cinq Lacs" (Bourg Saint-Maurice)
- Les gilets en peau de mouton de Désiré (Les Gets)
- Les vins de Savoie, production biologique Maillet (Serrière en Chautagne)
- L'herbier d'automne de la Guérinière et l'Abbaye d'Aulps (St Jean d'Aulps)
- Le bois-énergie avec N'ERGYA (Le Biot)
- Les plantes locales de Jardiflore (Morzine)
- Les fromages de la famille Muffat (La Baume)
- Les ouvrages sur la montagne (gastronomie, histoire,...) avec la Librairie Passaquin (Morzine)
- Les vins de "La Grappe Dorée" - Cave Delalex (Marin)
- Les pommes de Savoie de la Supérette Proxi (Morzine)
- La Chamade et ses délices d'alpage (Morzine)
- Le Palais des Fromage d'Agripromo (Haute-Savoie)
- Les foie gras du Château de la Chapelle (Saint Félix)
- La soupe et les terrines de l'artisan savoyard (Essert-Romand)
- Le pain de la Bonbonnière (Morzine)
- Les vins de Savoie de Robert Duvernoy (Annemasse)

Et bien sûr le stand de la Société d'Economie Alpestre pour tous les renseignements concernant la manifestation.

*liste arrêtée au 26/10/2007



"SAVEURS D'ALPAGE",

Un carrefour de rencontres littéraires, gustatives et pédagogiques...



Ancrée dans son terroir et gourmande d'un certain art de vivre, Morzine s'est imposée comme terre d'accueil de "Saveurs d'Alpage", un événement destiné à véhiculer et pérenniser une véritable tradition.

Morzine 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.

"Saveurs d'alpage" poursuit donc plusieurs objectifs :

- sensibiliser le grand public au goût et lui permettre de distinguer les saveurs,
- faire découvrir des pratiques agropastorales 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.

Pour cela, "Saveurs d'alpage" se décline en temps forts...

Ateliers-conférences : pour sensibiliser aux produits du terroir

Ces ateliers ont pour objectif de démontrer le lien existant entre goût et terroir, grâce à des invités qui viendront débattre autour du goût et des produits de montagne. Ces rencontres se veulent interactives pour le public qui aura l'opportunité de s'exprimer pour questionner et échanger.

Parmi ces intervenants...

A découvrir :

le chef cuisinier Thierry THORENSpage 11
l'écrivain Simonetta GREGGIOpage 13
l'œnologue Catherine MARTIN-POLYpage 14
le fromager Jacques DUBOULOZpage 15
le biologiste José VOUILLAMOZpage 16
le sommelier Bruno BOZZERpage 17

Mais aussi...

SLOW FOOD, un mouvement associatif international qui cherche à préserver la cuisine éco-régionale, ainsi que les plantes, les semences, les animaux domestiques et les techniques agricoles qui lui sont associés. Ce mouvement fondé en Italie en 1989 s'est étendu à plus de 50 pays pour réunir aujourd'hui plus de 82000 adhérents.

Marc BATESTINI, conférencier, historien de l'art, il collabore au travers de la Réunion des Musées Nationaux au développement du patrimoine national. Ses connaissances l'amène à intervenir sur des œuvres qui portent sur l'histoire de la gastronomie et les valeurs du terroir.

René VUILLERMOZ, à la fois ancien libraire et grand montagnard, ce "montreur d'écrivains" comme certains aiment à le qualifier, organise à longueur d'années des rencontres littéraires dans des lieux variés et improbables : bars, refuges, palaces, caves à vins, et même dans des bibliothèques !

Serge DELEMONTX, 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. Il sera l'animateur des ateliers.



SAVEURS D'ALPAGE : deux jours de fête



Veaux, vaches... Cochons !

Ne partez pas sans votre souvenir "Saveurs d'alpage" : une collection complète de bols réalisés par Gérard Menu, potier à Morzine. Chacun représente un animal de la ferme : vache, cochon, poule, chèvre, mouton...

(En vente au stand de la Société d'Economie Alpestre)

Les organisateurs se réservent le droit de modifier à tout moment le programme en fonction de la participation de certains intervenants

Samedi 3 novembre

➤ 10h30 : Ouverture officielle de "Saveurs d'alpage"

➤ 11h : **ATELIER 1** **entrée libre**

Les produits d'alpage et la mondialisation des goûts

(Lieu : Chapiteau des Saveurs)

Intervenants :

Simonetta GREGGIO, auteur et critique gastronomique,
Catherine MARTIN-POLY, chargée de mission à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) et créatrice d'un Convivium Slow Food,
Philippe ROSTAIN, responsable d'un convivium Slow Food à Gap.
Animateur : Serge DELEMONTEIX

➤ 15h : **ATELIER 2** **contribution : 10€ - places limitées**

Histoire de cépages de montagne, les surprises de l'ADN

Dégustation de 10 vins rares des Alpes
(Lieu : Chapiteau des Saveurs)

Intervenants :

Dr José VOUILLAMOZ, ampélographe valaisan et Bruno BOZZER, sommelier.
Animateurs : Serge DELEMONTEIX et Simonetta GREGGIO

- 16h : Conférence jeune public
"Bêtes et bergers d'alpage à travers l'histoire de l'Art"
par Marc BATTESTINI.
(Lieu : Office de Tourisme)
- 16h30 : **Présentation de la Race Abondance par l'UPRA**
(Lieu : Place de Office de Tourisme)

➤ 17h : **"Ratatouille"** des Studios Pixar, *au cinéma Le Colibri*

➤ 18h : Rencontre littéraire **"Histoire d'en parler"**
avec Simonetta GREGGIO et son livre "Etoiles" (Ed Flammarion)
(Lieu : Bar "Le Samoyede")

➤ 18h : Conférence adulte **"Pastoralisme et alpages à travers l'histoire de l'Art"** par Marc BATTESTINI.
(Lieu : Office de Tourisme)

➤ 19h : **"Apéritif alpestre"** offert par l'Association de la Fête du Cochon :
vin chaud et musique alpestre *dans la Rue de la Plagne*

➤ 21h30 : **"Soirée du Berger"**, cocktails d'alpage des Pères Chartreux
avec les Taverniers morzinois
(1^{er} cocktail offert - Place de l'Office de Tourisme)

Dimanche 4 novembre

➤ 10h30 : Rencontre littéraire **"Histoire d'en parler"**
avec Thierry THORENS pour la sortie de son "Almanach des Alpes
Gourmandes" (Editions Glénat)
(Lieu : Office de Tourisme)

➤ 11h : **ATELIER 3** **entrée libre**

Les fromages d'alpage : une identité et des qualités avérées.

Apéro dégustation
(Lieu : Chapiteau des Saveurs)

Intervenants :

Agnès HALUWUY, responsable du pôle "Qualité des produits" au SUACI Alpes du Nord,
Jacques DUBOULOZ crémier fromager et Meilleur Ouvrier de France en 2004.
Animateurs : Serge DELEMONTEIX et Simonetta GREGGIO
Témoignages filmés : "Alpages et produits de qualité : ne pas baisser les bras !",
avec Marie-Louise DONZEL, Pierre POCCARD et Delphine OGGERI.

- 14h : **Présentation de la Race Abondance** par l'UPRA
(Lieu : Place de Office de Tourisme)
- 15h : **Défilé burlesque**, une surprenante animation festive,
un défilé en musique avec le Théâtre de la Toupine
- 16h : **Séance de dédicaces** de Thierry THORENS et son
"Almanach des Alpes Gourmandes"
(Lieu : Restaurant La Chamade)

Tout au long des deux jours...

- Dégustation et vente sur les stands des producteurs,
- Ateliers de découverte sensorielle pour les enfants avec AFTA|p,
- Présentation d'ouvrages sur la gastronomie de montagne,
- Palais des Fromages
- et les animaux : vaches, chèvres, moutons, cochons, lapins....

Saveurs d'Alpage

Conception, rédaction et réalisation : Société d'Economie Alpestre de la Haute-Savoie
Directeur de la publication : Pierre Lachenal
Conception graphique : EC Création-La Marmotte Bleue
Coordination générale : Sandrine Bottollier
Secrétariat de rédaction : Chantal Bourreau

Tous droits réservés (octobre 2007)
Société d'Economie Alpestre de la Haute-Savoie
105, Avenue de Genève 74000 Annecy
Tel : +33 (0)4 50 88 37 74 - sea74@echoalp.com
www.echoalp.com



La revue "Saveurs d'alpage" a été imprimée sur du papier labellisé PEFC (Programme de Reconnaissance des Certifications Forestières) et dans une imprimerie bénéficiant du label Imprim'Vert : Imprimerie Nouvelle à Sallanches.



ET LES ENFANTS...



Pour transmettre la qualité du goût

Parce que le goût est aussi une histoire d'éducation, il était primordial d'associer les enfants à "Saveurs d'Alpage" en leur proposant des activités adaptées.



Animations permanentes :

- visite de l'espace d'exposition des animaux avec vaches, chèvres, moutons, lapins, cochons,...
- découverte des alpages avec "Pasto, le journal des p'tits bergers" et l'opération "**Un Berger dans mon école**",
- découverte des livres de la bibliothèque et de l'expo de l'école publique,
- jeux et coloriages consacrés à la gastronomie et à la montagne avec la Marque Savoie,
- exposition "Les alpages à travers l'histoire de l'Art" à l'Office de Tourisme.

Mais aussi :

Samedi 3 novembre

- 16h : Conférence jeune public "**Bêtes et bergers d'alpage**", la découverte des alpages à travers l'histoire de l'art, par Marc BATESTINI. (Office de Tourisme)
- 17h : "**Ratatouille**" des Studios Pixar, *au cinéma Le Colibri (entrée payante)*

Dimanche 4 novembre

- 11h : Ateliers-dégustations de sirops pour apprendre à différencier les goûts (Office de Tourisme)
- 11h30 : **Lâcher de ballons** avec les enfants du club de Danse sur Glace de Morzine (Rue de la Plagne),
- 15h : **Défilé burlesque**, une surprenante animation festive, un défilé en musique avec le Théâtre de la Toupine... (Rue de la Plagne – Place de l'Office de Tourisme)

Les maternelles et la défense des variétés anciennes



A l'école privée de Morzine, l'expérience se poursuit depuis plusieurs années : à l'automne, les élèves de la grande section de maternelle vont planter des pommiers, une heureuse initiative de leur maître Jean-Michel : "Certes, ils sont jeunes pour tout comprendre mais ils auront ainsi tout le temps de leur scolarité de primaire pour voir grandir leur arbre car chaque élève a apposé une étiquette à son nom sur son plant. Car il faut leur faire comprendre qu'il faut du temps pour que l'arbre pousse, donne des fruits et que pour cela, il faut le soigner. A la fin du primaire, quand ils sont capables de s'occuper d'un arbre, on va déplanter pour que chacun parte de l'école avec son pommier et le replante dans son jardin pour continuer à le voir grandir..." L'école Sainte Marie Madeleine sera présente à "Saveurs d'alpage" sur un stand où les élèves présenteront des pommes : mais pas n'importe lesquelles ! Les variétés locales de montagne, des espèces rustiques qui faisaient jadis partie de notre environnement paysager. N'oubliez pas de passer les voir !

Les ateliers AFTA|p

L'association des fromages traditionnels des Alpes savoyardes propose aux enfants divers ateliers de découverte sensoriels afin d'apprécier la diversité des fromages de nos régions et leur environnement : exposition sur les fromages de Savoie, découverte des 5 sens (jeux interactifs), découverte des saveurs (pour différencier le sucré, le salé, l'acide, l'amer), quizz sur les fromages, jeu sur les étapes de fabrication du fromages et un concours de dessin "From'Art" sur les fromages de Savoie, bien sûr !

Ratatouille

Rémy est un jeune rat qui rêve de devenir un grand chef français. Ni l'opposition de sa famille, ni le fait d'être un rongeur dans une profession qui les déteste ne le démotive. Rémy est prêt à tout pour vivre sa passion de la cuisine... et le fait d'habiter dans les égouts du restaurant ultra coté de la star des fourneaux, Auguste Gusteau, va lui en donner l'occasion ! Malgré le danger et les pièges, la tentation est grande de s'aventurer dans cet univers interdit.

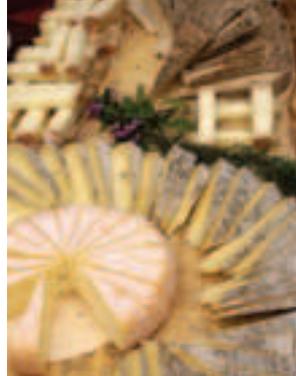




DÉFENDRE LA QUALITÉ,

par Ernest NYCOLLIN

Président du Conseil Général de la Haute-Savoie



Les saveurs de nos produits de Savoie sont le reflet de la richesse de notre agriculture de montagne. Menacée dans les années 60, notre agriculture a su réagir en misant sur la spécificité et la qualité de ses productions. Ainsi, fromages, vins et fruits de notre territoire bénéficient d'un signe de qualité et sont les ambassadeurs de notre département.

Savoie
mon goût de cœur!

Partagez les plaisirs de Savoie !

Dans notre imaginaire, la Savoie se décline en montagnes enneigées, alpages verdoyants, lacs scintillants. Un chalet, une belle table et un florilège de produits gourmands symbolisent un art de vivre qu'il fait bon partager.

Depuis 1974, l'Association Marque Collective Savoie veille à promouvoir les fleurons de la gastronomie savoyarde sous la signature : « **Savoie, Mon Goût de Cœur !** ».

Ainsi, Fromages, Vins, Salaisins, Pommes et Poires et plus récemment Bois Qualité Savoie bénéficient de signes officiels de qualité (AOC, IGP) ou de contrôle privé, qui affirment leurs différences. Autant de produits de traditions qui vous invitent à la dégustation.

La Marque Savoie vous convie à la découverte de chacune de ses 5 filières en visitant le site www.marquesavoie.com. Vous apprécierez de trouver, au fil de pages alléchantes et variées, des informations sur la région, la description des différentes étapes de fabrication, des idées recettes, des divertissements pour petits et grands et de nombreux jeux pour gagner de superbes cadeaux.

A l'attention du grand public et des professionnels, un espace vous permet également de commander les éditions et outils de communication mis à disposition gratuitement.

Vous transmettre la passion des bons produits et cet amour du bien vivre qui caractérise les Pays de Savoie, tel est le pari quotidien de « Savoie, Mon Goût de Cœur ! ».

Promotion des produits de Savoie
52 avenue des Iles • 74994 Annecy cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 • Fax 04 50 57 69 21

Le Conseil général mobilisé.

Le Conseil Général s'investit depuis de nombreuses années pour accompagner ces efforts à tous les stades des filières. Tout d'abord au niveau de la professionnalisation des exploitants par le soutien aux organismes de développement agricole et aux syndicats de produits qui appuient les exploitations pour répondre aux objectifs de qualité. Au stade de la production, le Département a défini une politique en faveur de la modernisation des bâtiments d'élevage et des coopératives. Enfin, via l'Assemblée des Pays de Savoie, le Conseil Général finance l'action de la Marque Collective Savoie qui assure la promotion des produits agricoles sous signe de qualité. La diversité des saveurs résulte de la variété des productions. C'est pourquoi, le Conseil Général s'investit depuis 2005 pour encourager la diversification des exploitations agricoles.

Une maison du goût en projet

Enfin, dans une société qui s'uniformise, il devient nécessaire de faire redécouvrir les saveurs. Ainsi, le Département accompagne la réalisation d'une étude de faisabilité pour la création d'une maison du goût dans la coopérative laitière de Mieussy.



7 fromages sous signe de qualité



L'abondance

Dans les montagnes de Haute-Savoie, le village d'Abondance a donné son nom à la fois à une vallée, une race de vache et à un fromage ! C'est au Moyen-Age que des moines talentueux découvrirent les secrets de fabrication de ce fromage au lait cru qui devint rapidement très prisé et devenu une Appellation d'Origine Contrôlée. L'utilisation d'un chaudron en cuivre et le soutirage à la toile chez les fermiers sont des spécificités de ce fromage à pâte demi cuite, tout comme le pressage dans un cercle qui donne une forme concave à son talon. Un délicat goût de noisette et une légère pointe

d'amertume parfume sa pâte souple et fondante.

Pour en savoir plus : www.fromageabondance.fr

Le chevrotin

Ce fromage de chèvre est exclusivement fabriqué par des fermiers, avec le lait cru et entier de leur seul troupeau essentiellement de race alpine, et nourri d'herbe pâturée et de foin. Fabriqué à la main selon une technique unique pour un fromage de chèvre (pâte pressée non cuite et croûte lavée), suivi d'un affinage d'au moins 21 jours, le Chevrotin offre une pâte d'une grande finesse et un goût bien spécifique. Sa fabrication traditionnelle depuis le XVII^e siècle et sa zone de production montagnarde sont protégées par une AOC depuis 2002. Le Chevrotin est un petit fromage de 9 à 12 cm de diamètre avec un poids de 250 à 350 grammes.



L'emmental de Savoie

Sa fabrication en alpage est attestée dès le Moyen-Age et devient significative sur les deux Savoie au début du XIX^e siècle. A cette époque, les montagnards mettent en commun le lait de leurs troupeaux pour fabriquer cette meule de 80 kilos dans un local appelé "fruitière". Affiné longuement, il est fabriqué avec du lait cru dans des ateliers de taille artisanale ce qui le distingue des grandes productions industrielles. Emmental de Terroir, son origine est garantie par une IGP. Vous le reconnaitrez au marquage Savoie en rouge sur son talon et à ses

trous caractéristiques qui apparaissent au cours de l'affinage.

Pour en savoir plus : www.emmental-de-savoie.com

Le reblochon

Le Reblochon de Savoie est une Appellation d'Origine Contrôlée AOC. La zone de production couvre une grande partie de la Haute-Savoie et le Val d'Arly en Savoie. Il est fabriqué exclusivement à partir de lait cru et entier par des producteurs fermiers et des entreprises fromagères. La production de Reblochon se situe à la troisième place en volume des Appellations d'Origine Contrôlées françaises.

Pour en savoir plus :
www.reblochon.fr



La tome des Bauges

Fortement liée à son terroir, le massif des Bauges, la Tome des Bauges est liée à une tradition d'organisation collective des agriculteurs, héritée de la mise en place des fruitières au début du XIX^e siècle. Elle a été reconnue comme AOC en 2002. Une utilisation exclusive du lait cru entier ou légèrement écrémé, un affinage d'au moins 5

semaines, une croûte tourmentée gris foncé et un goût fruité sont ses principales caractéristiques. Autrefois, élément essentiel du repas du soir et des casse-croûtes, c'est aujourd'hui un fromage de plateau à part entière.

Pour en savoir plus : www.tome-des-bauges.com

La tomme de Savoie

Pendant des siècles, les familles savoyardes ont fabriqué l'hiver, un fromage de petite taille à partir de lait écrémé. Ainsi la Tomme de Savoie existe historiquement en version "maigre" avec un taux de matière grasse de 20% qui n'est en rien le fruit de la mode ! Pendant l'affinage d'un à trois mois, le poil qui se développe à la surface est couché à chaque retournement pour former sa croûte rustique de couleur grise, pigmentée de taches jaunes ou légèrement rouges. Aujourd'hui seule la véritable Tomme de Savoie possède une IGP qui garantit l'origine savoyarde du lait, de la fabrication et de l'affinage. Un marquage du mot Savoie sur le pourtour du fromage identifie la Tomme de Savoie sous signe de qualité.

Pour en savoir plus : www.tomme-de-savoie.com

Le beaufort

Produit avec du lait cru dans les vallées du Beaufortain, de Maurienne et de Tarentaise, le Beaufort est une meule de 40 kilos en moyenne, à talon concave. C'est un produit issu du système agropastoral qui, au fil des saisons, fait se déplacer les troupeaux de tarines et d'abondances pour pâturer l'herbe du fond des vallées jusqu'à 2500 mètres d'altitude. Des témoignages de fabrication fromagère existent dès l'époque romaine dans cette région, mais c'est au XVII^e siècle que l'on décrit la fabrication d'un gruyère selon une technique équivalente à celle du Beaufort aujourd'hui : fromage moulu dans un cercle de bois typique et une toile de lin, affiné pendant 5 mois minimum sur des tablards d'épicéa en caves froides, où il reçoit des soins particuliers (salage, frottage et retournements).

Pour en savoir plus : www.fromage-beaufort.com





ENTRE ENVIRONNEMENT ET CULTURE...

...ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ,

par Sylvie GRILLET AUBERT

Présidente d'AFTAlp

Les 7 fromages de Savoie sous signe de qualité ont comme particularités deux éléments fondamentaux dans le lien au territoire et qui résument bien la notion de terroir : entre lien géographique et savoir-faire.

La première caractéristique est **le système agropastoral particulier des Savoie** : les animaux sont nourris essentiellement à base d'herbe, au pâturage l'été et au foin l'hiver.

La flore naturellement présente en Savoie (en alpage) donne des caractéristiques spécifiques à nos fromages, d'autant plus sur les fromages ayant une durée d'affinage importante. Les travaux scientifiques conduits par le GIS Alpes du Nord* ont permis de confirmer le lien entre diversité floristique des prairies et caractéristiques organoleptiques.

Ce système agropastoral basé sur le pâturage est renforcé par les techniques développées pour valoriser au mieux les espaces comme les alpages, avec une utilisation progressive de l'herbe en fonction de sa maturité (suivant les versants, l'altitude). Les races locales de vaches et de chèvres qui ont été sélectionnées sur ces critères d'aptitude au pâturage et sur la qualité fromagère du lait, complètent ce lien au territoire dans les exploitations.

Le deuxième aspect fondamental est la transformation fromagère à partir de lait cru et peu dénaturé (notamment avec des temps de stockage du lait au froid limité). Cette caractéristique permet de préserver les composants les plus fragiles du lait et constitue le lien avec le territoire. Pour préserver le lait cru, différentes initiatives sont aujourd'hui engagées pour préserver la flore native des laits.

Le travail du lait cru ne peut s'accommoder de grosses unités de production et d'une automatisation complète. Il est aussi fondamental d'avoir des ateliers de transformation de taille humaine, où le fromager peut sur chaque cuve adapter ses pratiques à la qualité spécifique du lait.

Aujourd'hui, le contexte de la profession et les demandes des consommateurs évoluent. Les pratiques, l'environnement sont par conséquent modifiés (changement climatique, pression sanitaire). Si l'on veut préserver ces produits, qui représentent une partie du patrimoine culturel des Savoie avec de multiples savoir-faire associés, il faut réussir à adapter les pratiques sans les dénaturer. Il ne faut pas craindre le progrès qui améliore les conditions de travail, le lien au territoire, mais il faut bannir les pratiques qui amenuisent le savoir-faire des éleveurs et fromagers.

*GIS : Groupement d'Intérêt Scientifique



AOC - Appellation d'Origine Contrôlée

Les fromages reconnus en AOC sont l'expression d'un lien étroit entre une production et un terroir, reflétant le savoir-faire des hommes.

La réglementation de l'AOC délimite une zone géographique, précise les règles pour la production laitière, la fabrication et l'affinage et prévoit des contrôles à tous les stades de la fabrication sous la responsabilité de l'INAO.

L'AOC peut être française mais aussi suisse et possède une équivalence au sein de l'Union Européenne : l'AOP, Appellation d'Origine Protégée.

IGP - Indication Géographique Protégée

Les fromages bénéficiant de l'IGP sont garantis par un cahier des charges qui protège au niveau national et européen leur provenance d'une région déterminée et leur qualité.

Le lien avec le terroir est établi aux différents stades de l'élaboration du produit.

Un organisme de contrôle objectif et impartial vérifie si les fromages répondent aux conditions établies par le cahier des charges.

**AFTAlp est présent à "Saveurs d'alpage"
avec un stand au Pôle enfants**

**et Agripromo au Palais des Fromages où le public est
invité à déguster les 7 fromages sous signe de qualité**

AFTAlp :

Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes

Maison du Reblochon BP 55 - 74230 THÔNES

Tél.-fax : 04 50 32 74 79

e-mail : aftalp@wanadoo.fr



GOÛTS ET BIENFAITS DES FROMAGES D'ALPAGE, par Agnès HAUWUY

Agnès Hauwuy est responsable du pôle "Qualité des produits" au SUACI Alpes du Nord (Groupement d'Interêt Scientifique). Elle 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.

Dans les années 60, période de modernisation et d'intensification de l'agriculture, les productions fromagères savoyardes ont choisi de baser leur développement sur une agriculture différente et sur la valorisation de produits de terroir. Par des choix techniques, fondés sur la valorisation des ressources locales (races bovines, alpages...), et un accompagnement des autorités publiques (notamment au niveau de la mise en œuvre des AOC et des quotas laitiers), l'activité laitière a bien résisté sur ces zones de montagne.

Si traditionnellement, ces choix techniques ont été raisonnés de façon empirique, aujourd'hui des travaux de recherche mettent en évidence le lien existant entre le terroir et les caractéristiques gustatives et nutritionnelles des produits.

Des études montrent notamment que si le goût des fromages varie d'un producteur à l'autre (en fonction des pratiques fromagères), il existe aussi des écarts importants selon la composition botanique des prairies pâturées. Ainsi, les fromages issus de pâturage d'altitude de milieu sec ou nival ont été jugés plus fruités et torrifiés (noisette, lait cuit et croûte de pain), ceux issus de pâturage d'altitude de milieu frais riches en espèces peu fourragères apparaissent plus fondants, "animal" et amers, enfin les fromages issus de pâturage de vallée présentent un goût plus intense, mais avec des connotations plus ou moins agréables.

D'autres travaux, beaucoup plus récents, mettent en évidence les effets favorables du pâturage en altitude sur la composition nutritionnelle des produits. Les fromages d'alpage sont ainsi plus riches en acides gras à longue chaîne, en caroténoïdes, en vitamine A et en vitamine E, plus pauvres en acides gras saturés et ont un potentiel antioxydant important.



Si la composition botanique des prairies pâturées joue un rôle important dans le lien existant entre produit et terroir, les pratiques d'élevage mises en œuvre par ce type d'agriculture, en particulier en alpage sont également primordiales. L'utilisation de races ayant un faible niveau de production, l'introduction d'une proportion de pâturage élevée dans la ration, le milieu difficile qui demande une plus grande activité physique aux animaux ont un impact sur la qualité des produits.



Les résultats de ces études sont primordiaux car ils permettent d'argumenter les choix techniques des professionnels agricoles et de justifier la notion de lien au terroir mise en débat lors des négociations internationales sur les Indications Géographiques liées à l'origine.

Vis-à-vis du consommateur, ils permettent de développer une stratégie de valorisation associant les modes de production, les pratiques fourragères et d'élevage et l'origine géographique, cette dernière à elle seule, ne pouvant garantir la qualité des produits.

**Agnès Hauwuy interviendra dans le cadre de l'Atelier 3
"Les fromages d'alpage : une identité et des qualités avérées", le dimanche à 11h.
Le public aura l'occasion de découvrir ses travaux... et de bénéficier d'une illustration par le goût très convaincante avec
"l'apéro-dégustation" qui suivra l'atelier .**

Un travail d'artisan, fruit d'une longue tradition familiale dans l'élevage des porcs et la fabrication de charcuteries.



**Charcuterie Artisanale
Savoyarde**



167, Chemin du tilleul
BP 76 Amancy
74803 La Roche sur Foron

**Pelizzari
Salaisons**

Tél : 04 50 03 03 21
salaisons.pelizzari@wanadoo.fr



UNE CUISINE DE DIVAGATION INSTINCTIVE, par Thierry THORENS

Chef au restaurant La Chamade à Morzine, Thierry Thorens a fait ses armes chez les plus grands : Thuries, Lenôtre et Bocuse. Sa devise "Savoyard, le désir de bien faire" résume bien toute l'ambition de ce compagnon cuisinier qui voue une véritable passion à la cuisine et aux terroirs de montagne. Morzinois par ses racines, il pratique avec passion une cuisine tout à la fois nourrie par le terroir savoyard mais aussi inscrite dans la modernité.

Comprendre notre démarche... ... et l'ambiance que nous voulons imprimer à La Chamade

Cuisiner à La Chamade, c'est nous appuyer sur la tradition et l'authenticité de beaucoup de produits, afin de défendre la culture de la vie à la montagne. Vous accueillir et vous servir à Morzine, c'est aussi exprimer notre relation et les convictions qui nous lient intimement avec la montagne et l'environnement qui nous entourent. Aujourd'hui, nous vous proposons une cuisine de caractère, parfois insolite. Notre marche en avant, nous incite à respecter encore plus le produit dans sa cuisson et sa texture. Cela ne nous empêche pas de vous présenter tout autour de l'élément principal, une cuisine de "divagation instinctive" qui évolue suivant l'arrivage et la saison, à découvrir dans divers contenants : un petit pot, à la cuillère, avec une seringue, en cocottes... ou tout simplement sur une assiette.

La "Fête du cochon et des Produits du terroir des Pays de Savoie" et maintenant "La Fête de la poussine" affirment la cohérence de la démarche que nous avons faite nôtre pour défendre des valeurs, des saveurs ainsi que de bons produits. Fêter le cochon, animal emblématique de la cuisine savoyarde de montagne, l'idée nous en est venue en 2000. Organiser une fête autour d'un produit qui se décline dans la cohérence d'un territoire et d'une tradition, on ne peut imaginer un meilleur moyen de défendre la culture de montagne ! Car faire la fête autour d'un produit permet aussi "d'élargir le pré".



La Fête du Cochon et aujourd'hui "Saveurs d'Alpage" se veulent de vrais carrefours de rencontres entre personnes de tous bords, entre acteurs qui ont le même dénominateur commun, et cela dans la droite ligne de Slow Food : privilégier l'authenticité, le savoir-faire (et aussi le savoir-vivre !), la traçabilité, sans bien sûr oublier le temps de la gourmandise.

Rompre la monotonie, manger de manière différente en faisant œuvre de découverte, c'est jouer avec nos qualités d'omnivore mais c'est aussi développer une forme d'intelligence et de curiosité.

"Saveurs d'Alpage" s'inscrit pour nous, cuisiniers restaurateurs, dans une pédagogie qui doit tisser des liens entre nos visiteurs, les produits de montagne et un territoire riche de savoir-faire et de traditions. C'est découvrir également les producteurs qui font un travail respectueux de l'environnement.

"Saveurs d'Alpage", c'est le moyen de développer la proximité afin de renouer les liens ancestraux, cohérents et pratiques avec les producteurs et tous les artisans du goût.

Et puis faire la fête au mois de novembre, c'est prendre tout le monde à contre pied, pour se donner le temps de se ressourcer dans la richesse montagnarde et celui de réfléchir à notre développement durable, face à une menace de perte d'identité et d'uniformisation. Nous avons, pour nous propulser dans la modernité, non seulement nos coutumes alimentaires mais aussi notre cohésion sociale de village. Il nous faut établir une véritable limite à la loi "du toujours moins cher" qui favorise la précarité de notre territoire et annihile le plaisir, la qualité de vie et notre santé. Voilà un vrai défi à relever !

Pour les deux années à venir, un livre est en préparation sur la cuisine des parfums et des fleurs : nous ne manquerons pas d'en faire profiter nos clients et amis au fil des multiples essais et préparations de recettes à venir...

En attendant, c'est autour de "l'Almanach des Alpes Gourmandes" dont la sortie se fera en avant-première pour "Saveurs d'alpage" que nous vous invitons à nous retrouver autour des goûts et des saveurs, autour des valeurs que nous partageons...

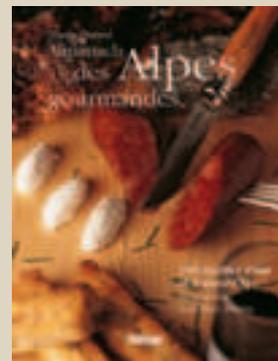


ALMANACH DES ALPES GOURMANDES Thierry THORENS

(Editions Glénat)

Photographies de Jean-Michel Blache

"Dans l'Almanach des Alpes Gourmandes, la cuisine n'est pas la seule source d'inspiration, il y a aussi les souvenirs de ma vie en montagne. Quand j'étais enfant, dans les années 60, je passais l'été à l'alpage de Cuidex avec ma tante. A cette époque, on ne voyait personne d'autre que les occupants des chalets voisins. Ca a été une étape très marquante pour moi. On "emmottagnait". On tournait le beurre à la baratte. On nettoyait l'écurie. On rencontrait les marchands de bestiaux pour acheter des veaux. On vivait comme les paysans de montagne avec une poule, un cheval, une vache et une agriculture de subsistance. Ce livre, c'est plus l'histoire de cette vie qu'un ouvrage cuisinier. A travers cet "Almanach des Alpes gourmandes", je décris la vie quotidienne d'hier parce qu'elle a déterminé le patrimoine culinaire que je défends en réalisant avec le même plaisir plats traditionnels et créations. Vous trouverez dans ce livre plus de 150 recettes qui illustrent mon propos. J'espère qu'elles satisferont vos envies de saveurs de montagne. Plutôt que d'imposer de longs chapitres indigestes, c'est sous forme d'almanach, que j'ai voulu restituer les souvenirs et les savoirs dont je suis le dépositaire. Mois après mois, j'évoque par petites touches les traditions et les savoir-faire des communautés montagnardes tels qu'on me les a racontés ou tels que je les ai connus moi-même".



Almanach des Alpes Gourmandes, aux éditions Glénat, sortie officielle le 13 novembre et en avant-première pour "Saveurs d'Alpage". Thierry Thorens présentera son ouvrage lors de la "Rencontre littéraire" de dimanche 4 novembre à 10h30 (Office de Tourisme) et dédicacera son livre le même jour à 16h au restaurant La Chamade.

Les rencontres d'histoire d'en parler



**Vous aimez la littérature ? les bars ? la philo ?
les refuges de montagne ? la psycho ? les caves à
vin ? la convivialité ? la musique ? les palaces ?**

Rejoignez sans attendre « Histoire d'en parler » !

La seule association qui vous permet de vous instruire en rigolant, de vous distraire en apprenant, de boire un coup intelligemment, d'aller dans des lieux où vous n'osez pas mettre les pieds d'habitude (palace ou bar selon les styles...) et d'y prendre du plaisir !

Histoire d'en Parler propose depuis 1999 des rencontres avec des auteurs dans des lieux variés et parfois insolites, sur des thèmes et avec des gens tout aussi étonnants.

Quelques exemples de rencontres de ces dernières saisons :



Alain Rey, Michel Serres, Tahar Ben Jelloun, Philippe Claudel, Régis Debray, Michel Onfray, Jean d'Ormesson, Jacques A. Bertrand, Laurent Gaudé, Théodore Monod, Daniel Pennac, Jean-Christophe Rufin, Sorj Chalendon, Arnaud Cathrine, Christophe André, Aldo Naouri... et tant d'autres !

**N'attendez plus, rejoignez l'association afin d'être informé
régulièrement de nos rendez-vous.**

**Avec la carte d'adhérent vous bénéficiez en outre de 5% de
réduction permanente à la Librairie Imaginaire, à Annecy.**

C'est pas beau, ça ?

Trouver notre bulletin d'adhésion à la Librairie Imaginaire
4 bis rue de la Poste, 74 000 Annecy

Plus d'infos sur : www.histoiredeparler.canalblog.com ou au 06 70 28 44 13



DES HISTOIRES A DEGUSTER, par **Simonetta GREGGIO**

Le sens des choses

Écrire aujourd'hui sur la cuisine est une délicate affaire. Les critiques gastronomiques, les "food writers", les médecins, les gourous et les écrivains de best-sellers le font avec d'inégales chances mais toujours avec une péremptoire assurance. Or, comme une empreinte digitale ne ressemble pas à une autre, se nourrir (choisir les matières premières, décider du mélange et de la cuisson, de leur présentation et de l'ordre de dégustation), est pour chacun singulier et intime. Si un plat de coquillettes au beurre avec une tranche de jambon peut être pour certains une madeleine proustienne, pour les nuls (ceux qui plongent les pâtes dans l'eau froide), ce sera un maximum de savoir-faire, et pour un chef confirmé un vice secret aussi jalousement gardé qu'un acte d'amour, pervers, mais quand même.

L'hygiéniquement correct voudrait que l'on se nourrisse de cinq légumes et fruits par jour ainsi que de graines diverses, de viande rouge une fois tous les quinze jours, de volaille bio et de poisson de pleine mer, d'œufs estampillés AB et d'un seul verre de vin rouge quotidien (à la rigueur, deux pour les hommes!). Je ne connais personne qui suive ces diktats, et si c'était le cas, ce ne serait pas quelqu'un de proche. Manger n'est pas qu'un devoir et si on en oublie le plaisir, ça ressemble vite à du sectarisme.

Je suis italienne, fille et petite-fille de formidables cuisinières. J'habite Paris depuis vingt-cinq ans et j'ai beaucoup voyagé au cours de ma vie de journaliste spécialisée dans "l'art de vivre". J'ai même été mariée pendant un petit moment à l'un de ces méchants critiques qui font trembler les cuisiniers étoilés, même s'ils ne l'avouent que sous la torture.

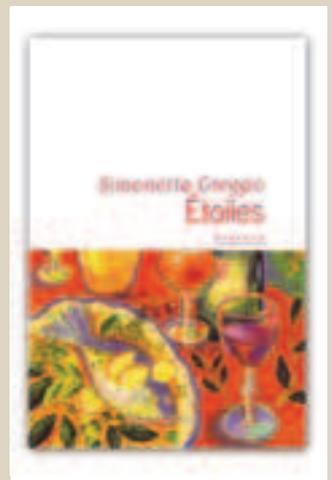
Je suis gourmande, curieuse et vagabonde, trois choses qui m'ont parfois fait tomber dans des traquenards gastronomiques cauchemardesques. Ma dernière épreuve, c'était dans un restaurant traditionnel très réputé près de Kyoto : assise par terre sur un tatami dans une pièce très raffinée, l'essence même d'un fantasme nippon, après avoir plongé ma cuillère en laque rouge dans un délicat récipient en grès anthracite rempli d'une mousse à la texture et à la couleur d'une crème caramel, j'ai dégusté quelque chose que mes papilles n'ont pas reconnu : neige tiède aux crustacées ? Ecume de tofu parfumée aux coquillages ? N'écoutez que mon courage, je suis allée fouiller au fond du pot, mettant à jour (j'en frissonne encore !), un œil ! Un œil de quoi, je n'ai jamais pu le savoir, et je n'ai pas cherché d'ailleurs, mais mes hôtes avaient l'air effaré par mon abandon du terrain, pour autant que des charmants Japonais terriblement bien élevés puissent montrer un air quelque peu perplexe.

Le bon est donc affaire de goût. J'imagine qu'au Japon ce plat fait partie de ces recettes que l'on préserve, d'une tradition que l'on défend.

Je préfère le reblochon fermier du chalet de l'Aulp, les framboises de Vérel, l'agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel, les huîtres au goût de noisette de Cancale, le bar de ligne de la Pointe du Raz, les figues de Soliès... Le jambon San Daniele, le Parmigiano, la viande Chianina... Le Pata Negra, les piments d'Espelette... et je pourrais continuer comme ça pendant des pages et des pages.

Est-ce que la mondialisation a du bon en ce qui nous concerne ? Je ne suis ni économiste, ni politologue, ni femme d'affaires. Je crois que la question est assez complexe pour qu'on s'y penche au cas par cas, sans généraliser. La mondialisation vue d'en France ne peut pas être la même vue de Boston ou de Bamako. Je ne peux parler que de mon point de vue : ce qui est bon demande de l'étude, du travail, du don. Ça coûte cher, en temps et en passion, mais ça rapporte aussi. La crème caramel à l'œil inconnu, je ne sais pas si ce sera un jour mon plat préféré, je ne crois pas... Mais ce qui nous distingue, ce qui nous particularise, ne doit pas nous isoler. Le seul sens unique de la vie, c'est aller vers le meilleur.

A 20 ans, Simonetta Greggio arrive à Paris après sa fac de Lettres Modernes à Padoue. Elle s'est inscrite comme auditeur à l'Ecole des Hautes Etudes de Kundera, puis travaille pour le journal culte des années 80 "City". Elle écrit le "Guide des Hôtels de charme d'Italie" pour Rivages, fait divers portraits d'écrivains et critiques littéraires pour "Le Magazine Littéraire".



Simonetta Greggio use de métaphores culinaires enjouées pour parler de ses oeuvres. "Étoiles" est son deuxième ouvrage. Écrit comme les autres en français, "Étoiles" est une histoire à déguster, une tranche de vie savoureuse qui fait la part belle aux plaisirs simples, à l'amour, l'eau fraîche et les bons petits plats.

**Simonetta Greggio interviendra dans
le cadre de l'Atelier 1
"Les produits d'alpage et la mondialisation des goûts",
le samedi à 11h, avec les représentants de Slow Food.**



MANGER BON, PROPRE ET JUSTE, par Catherine MARTIN-POLY



Catherine Martin-Poly est oenologue de formation, mais d'une manière plus générale, elle s'est passionnée pour les produits du terroir. 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. Elle nous explique les objectifs de Slow Food et comment cette association internationale milite pour la biodiversité et l'éducation au goût...

Que signifie le slogan de Slow Food, "Manger bon, propre et juste" ?

L'éducation au goût est l'une des premières priorités de Slow Food : il s'agit d'éduquer les adultes et leurs enfants à être davantage sensibles au vrai goût des aliments pour qu'ensuite ils choisissent de manger des aliments "bons" à manger c'est-à-dire bons au goût mais aussi bons pour la santé. Dans les "ateliers du goût" généralement organisés dans les Conviviums Slow Food, on apprend à goûter et à comparer des aliments. Car il ne faut pas oublier que le goût se façonne en mangeant et que les bases d'une formation sensorielle (savoir goûter et juger), comme d'une culture alimentaire (savoir cuisiner), se forment en pratiquant et en savourant. Qui mieux que les parents et les grands parents peuvent donner cette éducation ? Les cuisiniers l'avouent souvent : c'est la cuisine de leur grand-mère ou de leur mère qui leur a donné l'envie et le goût de faire la cuisine.

Manger propre, c'est faire référence aux modes de production et de commercialisation : c'est le camion qui traverse toute l'Europe pour livrer en France des produits qu'on pourrait produire sur place. Ce sont les cultures intensives à grands renforts d'engrais et autres produits phytosanitaires...

Manger juste, c'est consommer des aliments qui ont permis à leurs producteurs de vivre de leur travail...

Que pensez-vous d'une opération comme "Saveurs d'alpage" qui tend justement à défendre les produits du terroir ?

Cela s'inscrit tout à fait dans l'esprit de la démarche de Slow Food. Pourtant, je dirai qu'il faut rester vigilant avec les "produits du terroir". Je le vois dans mon travail à l'INAO, les produits du terroir ont le vent en poupe et le consommateur voudrait les trouver toute l'année, partout et avec une qualité constante, ce qui n'est malheureusement pas possible. Face à cette demande du consommateur, le risque est de voir la production tenter d'y répondre : on va alors complètement "épouser" le produit et lui enlever son caractère intrinsèque et/ou sa saisonnalité. Et on finira par un produit calibré et standard. C'est vraiment une évolution qui m'inquiète...

Slow Food a créé "l'Arche du Goût" : de quoi s'agit-il ?

La Fondation Slow Food a pour mission d'organiser et de financer des actions pour sauvegarder la diversité du patrimoine agro-alimentaire. Ainsi, "l'Arche du goût" est une initiative du mouvement visant à répertorier et protéger des variétés de plantes alimentaires ou d'animaux d'élevage menacés de disparition par l'uniformisation de la production agricole industrielle.

Comment faites-vous pour sauver ces produits ?

Quand on a un produit menacé, on lui propose de "monter dans l'arche" c'est en quelque sorte une "Arche de Noé virtuelle" qui pourra le protéger du déluge annoncé. Quand il s'agit d'un produit qui est vraiment viable, produit en suffisamment grande quantité, il obtient le statut de "sentinelle" : il est alors largement promu lors des manifestations organisées par Slow Food comme "Le salon du Goût" de Turin et intègre les réseaux Slow Food où les "sentinelles" sont exposées, où leurs producteurs viennent expliquer leurs qualités... C'est l'axe pour préserver la biodiversité et la multiplicité des goûts...

Et le réseau Terra Madre ?

C'est le 3^{ème} volet de notre action : Terra Madre est né au Salon du Goût à Turin en 2004, il s'agit d'un réseau de petits producteurs des pays en voie de développement : c'est le "manger juste" dont nous parlions précédemment. Slow Food les aide à venir se rencontrer et à échanger. En 2006, ils étaient 5000 producteurs, 400 universitaires et 1000 cuisiniers à se retrouver à Turin. Ils se déplacent en "communautés nourricières" représentant donc un même produit : café, cacao, riz... Ils viennent de tous les continents mais majoritairement de l'hémisphère sud où ils sont plus nombreux.

Catherine Martin-Poly sera à la tribune samedi 3 novembre de l'atelier 1 sur "Les produits d'alpage et la mondialisation des goûts", aux côtés de Philippe Rostain, lui-même en charge d'un convivium Slow Food situé dans les Hautes-Alpes.

Le saviez-vous ? Comment est né Slow Food...

En 1986, une chaîne de restauration rapide s'apprête à ouvrir un restaurant à Rome (Italie) sur la splendide Place d'Espagne (Piazza di Spagna). Devant cette avancée de la "malbouffe" en terre d'Italie, le chroniqueur gastronomique Carlo Petrini jette alors les bases du mouvement Slow Food, en réaction au "Fast Food". Avec humour et intelligence, il convainc une brochette d'artistes et d'intellectuels italiens de se joindre à lui. C'est donc sur une boutade que Carlo Petrini va fonder le concept du Slow Food. L'idée fait son chemin et en 1989, Slow Food devient une organisation internationale à but non lucratif aujourd'hui présente dans le monde entier...



DÉFENDRE LA TYPICITÉ DES FROMAGES, par Jacques DUBOULOZ

Héritier d'une famille de créniers fromagers, Jacques Dubouloz soigne des fromages depuis l'âge de 16 ans. Aujourd'hui sur les marchés, il propose à sa clientèle des produits de haute qualité. Meilleur Ouvrier de France, lauréat en 2004, il milite pour éduquer les consommateurs à la typicité des fromages.

Comment sélectionnez-vous vos fromages ?

C'est une recherche permanente, on va "chiner" chez des producteurs, on va goûter directement dans les caves, et surtout on cherche des gens qui ont le même esprit que nous.

On choisit un fromage d'abord "à l'œil" car la première séduction passe par le regard et le fromage doit être au plus près du caractère d'origine du produit. Puis on passe à la dégustation pour apprécier la pâte, la matière et bien sûr le goût en bouche qui doit aussi correspondre à l'identité propre du fromage. Enfin, on choisit divers stades d'affinage pour satisfaire tous nos clients. Tout le monde n'a pas le même "tour de main" et tout le monde ne propose pas des produits au même stade de maturité. Comme on a un volume relativement réduit, on est aussi obligé de s'appuyer sur des affineurs qui ont un vrai savoir-faire. Travailler avec des affineurs, c'est une garantie de qualité car ils sélectionnent le haut de gamme et nous réservent le meilleur de leurs trouvailles : cela nous offre aussi une gamme de choix plus étendue.



Les attentes du consommateur ont-elles évolué ?

On note surtout une évolution vers des goûts plus "soff" : il ne faut pas que le fromage soit trop typé, trop fort, ou avec une identité trop marquée. Incontestablement, c'est une banalisation des goûts, une évolution vers des produits plus standard, plus calibrés.

La faute à qui ?

La grande distribution porte sans doute une part de cette responsabilité, parce qu'elle nécessite des produits réguliers qui correspondent au plus grand nombre de consommateurs, des produits qui se conservent plus longtemps et qui se transportent facilement... Nous avons une petite clientèle de gens prêts à se laisser surprendre par un goût très marqué, des gens curieux de nouveautés et d'identité forte mais la grande majorité veut du "doux", du classique et plus le fromage correspond à cela, plus le client en mange : c'est un constat et donc notre intérêt est aussi d'avoir des produits plus classiques.

Certains fromages de Savoie ont d'ailleurs pâti de cette banalisation du goût. Les producteurs ont voulu adapter les conditions de fabrication pour produire toute l'année. En fin de compte, c'est le consommateur qui ne s'est plus retrouvé dans ce produit "banal" et même le marketing est resté impuissant. Vendre la Savoie, ses vaches dans la montagne, ses traditions ne suffit pas pour séduire les consommateurs car quand le produit ne suit plus, même la publicité s'avère inefficace. Et ensuite, c'est très difficile de revenir en arrière, de retrouver des savoir-faire traditionnels, de redonner du goût à un produit qui l'a perdu.



Que pouvez-vous faire face à cette banalisation du goût ?

Nous avons la vocation de défendre les origines du produit et la signature tout à fait personnelle d'un terroir. Je milite pour "une éducation au goût" mais c'est une bataille de tous les instants aussi pour faire comprendre que derrière le produit, il y a un terroir et un savoir-faire et que cela se traduit par un goût unique. Il faut résister à la facilité qui veut qu'on s'aligne sur la demande du plus grand nombre car cela conduit à la disparition de la diversité des saveurs et le consommateur finit toujours par délaisser ce produit. Donc tendre vers la facilité coûte cher à long terme, et quand son produit n'est plus un produit phare et qu'on n'arrive plus à le vendre au prix qu'on en voudrait, il est quelquefois trop tard...

C'est un message difficile à faire passer face à une rentabilité immédiate avérée mais je me suis rendu compte qu'ailleurs dans le monde, d'autres fromagers ont les mêmes convictions que les miennes : pour produire bon, des produits vraiment identitaires, il ne faut pas vouloir produire de grands volumes.

Vendre de bons produits, c'est rentable ?

C'est vrai qu'entre rentabilité et défense du goût, c'est un vrai dilemme, voire une réelle bataille ! Avec des produits trop typés, on est en dehors du système économique car on s'adresse à un trop petit nombre mais nous devons affirmer cette défense de la typicité qui est aussi une assurance sur le long terme et sur la survie des produits.

Et la récompense de cette défense du goût ?

Des clients qui reviennent, le plaisir de soigner en cave des produits faits par "nos" producteurs qui sont pleins de richesses. Pour moi, le fromage n'est pas qu'une marchandise : il véhicule toutes les valeurs que je partage avec celui qui l'a fait ou affiné : le travail bien fait, le travail au quotidien, la passion du terroir, des racines... Je dis souvent que je soigne les fromages par respect pour ceux qui les ont fabriqués et par respect pour ceux qui vont s'en régaler...

Un bon produit, c'est cher ?

Face à la somme de travail pour le porter à son point optimum, non le bon fromage n'est pas cher. Prenez le Beaufort, depuis le berger qui garde les vaches, la traite en alpage, l'acheminement du lait, des fromages, les soins quotidiens qu'on donne aux meules en cave pendant plusieurs mois avant de les présenter sur une étale... On n'a guère le temps de faire de la pédagogie, d'expliquer tout cela au client mais chacun doit vivre de son travail. Vu ainsi, le prix du Beaufort est le juste prix, surtout face à un produit industriel issu de vaches "pisseuses de lait" et mis en rayon avec une belle étiquette à peine deux semaines après fabrication...

Jacques Dubouloz interviendra dans le cadre de l'Atelier 3
"Les fromages d'alpage : une identité et des qualités
avérées", le dimanche à 11h.



LES VINS DE SAVOIE

Aujourd'hui, la viticulture est la seconde activité agricole savoyarde après le fromage. Cultivés sur des sols argilo-calcaires, soumis à une grande diversité de micro-climats, exposés aux hivers rigoureux et aux étés chauds, sous l'influence commune de l'altitude et de l'exposition au soleil, les céps affirment leurs caractéristiques dans les meilleures conditions.

Depuis l'antiquité

Remontant à l'antiquité, le vignoble savoyard s'étend aujourd'hui sur une aire de 2000 ha rigoureusement délimitée. Il comprend 22 crus et 4 zones AOC (Vins de Savoie AOC, Roussette de Savoie AOC, Crépy AOC et Seyssel AOC).

21 cépages !

La Savoie compte 21 cépages qui composent les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) mais bon nombre d'entre eux sont en voie de disparition, comme le Persan pour les rouges, ou confidentiels comme la Molette dans les blancs.

Pour les rouges...

GAMAY NOIR

Introduit en Savoie après l'invasion du phylloxéra à la fin du XIX^{ème} siècle, il donne un vin clair, frais, fruité et plaisant. C'est un vin à boire jeune, à l'exception des Gamay de Chautagne, fermes et puissants qui peuvent vieillir trois ou quatre ans. C'est le cépage rouge le plus cultivé en Savoie.

MONDEUSE

C'est le cépage local par excellence, cépage tardif, tannique et pourvu en arômes et qui donne des vins rouges bien typés, de bonne garde, cinq ans ou plus, avec des arômes de fraise, de framboise et de violette. Entrent en particulier dans les vins cultivés, dans la combe de Savoie: Arbin, Chignin, Jongieux et St Jean de la Porte.

PINOT NOIR

Récemment introduit en Savoie, il donne un vin original, au goût subtil.

Pour les blancs...

ALTESSE

Ainsi nommé parce qu'il aurait été ramené de Chypre au Moyen Age par la Comtesse de Lusignan qui devait épouser le Duc de Savoie. Il est également connu sous le nom de Roussette. Cépage de faible rendement (25 à 40 hectolitres à l'hectare), il donne un vin de grande classe, harmonieux et équilibré, apte au vieillissement.

CHASSELAS

Cépage précoce, il est surtout cultivé sur les rives du lac Léman. Il donne des vins légers et nerveux, à boire jeunes. Cultivé sur lie, il devient perlant.

CHARDONNAY

Lorsqu'il est vinifié seul, c'est un vin de garde. Le plus souvent, il est associé à l'Altesse dans une proportion de 50%. Il donne alors la Roussette de Savoie.

BERGERON OU ROUSSANE

Vendangé très mûr, il n'est cultivé qu'à Chignin où il produit un vin de très grande classe : le Chignin-Bergeron qui est apte au vieillissement pendant plusieurs années.

GRINGET

Cultivé exclusivement en vallée de l'Arve en Haute-Savoie, il constitue la base du cru d'Ayze pétillant.

JACQUERE

Appelé aussi Plan des Abymes, introduit en Savoie vers le XII^{ème} siècle, c'est le principal cépage du vignoble Savoyard. Il est à la base des crus d'Aprémont, Abymes, Chignin, Cruet, Montmélian et St Jeoire-Prieuré. Il mûrit tardivement et donne des vins très clairs, légers, fruités, à goût de pierre à fusil et qui sont à boire jeunes. On le vinifie parfois en perlant ou en mousseux.



LES SURPRISES DE L'ADN, par Dr José VOUILLAMOZ

José Vouillamoz, ampélographe* à l'Université de Neuchâtel 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 plantes. Il y a étudié la généalogie de certains cépages de l'arc alpin qui lui ont notamment permis de mettre en évidence des parentés inimaginables.



Comment vous est venue l'idée d'étudier l'ADN des cépages ?

C'est lors de mon année de recherche en Californie que j'ai eu l'idée d'analyser l'ADN des vins valaisans. Chez nous, on avait l'habitude de dire que les vins valaisans venaient de très anciens cépages importés par les Romains et cultivés en Valais depuis plus de 2000 ans, une affirmation empirique qui était loin de me convaincre... La surprise a été au rendez-vous et je dois dire qu'à l'époque, en 2003, le retentissement dans la presse a été tonitruant. D'abord mes travaux ont permis de mettre en évidence des cousinages entre cépages valaisans et valdotains, et curieusement très peu de liens existants avec les vignes savoyardes.

En quoi consistent exactement ces tests ADN ?

Il s'agit vraiment de reconstituer l'arbre généalogique des cépages, leurs origines prouvées par la science. J'ai commencé avec le Valais, un exemple assez complexe car les 5300 ha de vigne de cette région regroupent pas moins d'une soixantaine de cépages : le record du monde de densité même si certains ne présentent que très peu d'intérêt, alors que d'autres offrent de vraies particularités tout à fait intéressantes comme l'Amigne presque exclusivement cultivée dans le village de Vétroz. Aujourd'hui, l'agriculture valaisanne met en avant les "spécialités", des cépages indigènes dont les plus connus sont en rouge le Cornalin du Valais et en blanc l'Arvine (ou Petite Arvine). J'ai réalisé des tests de paternité sur le Cornalin du Valais... qui finalement n'a absolument rien de valaisan puisque ce cépage est issu du croisement de deux vieux cépages du Val d'Aoste le "Petit rouge" et le "Mayolet" : une vraie surprise que pourtant certains chercheurs avaient déjà soupçonnée d'après la morphologie du cépage. Et le Cornalin n'a aucun lien avec la Savoie ! J'ai ensuite voulu analyser tous les cépages des trois pays pour vérifier ces premières découvertes et établir l'arbre généalogique des différents cépages.

Comment comptez-vous présenter ces travaux à "Saveurs d'alpage" ?

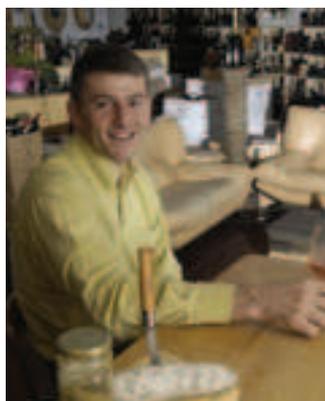
Lors de mon intervention, je prendrai comme exemple des cépages savoyards, notamment le Gringet qu'on aura l'occasion aussi de goûter, ainsi que la Jacquère ou d'autres comme l'Altesse, le Chasselas. Mon propos sera plutôt d'orchestrer une conférence dégustation sur les cépages rares des Alpes, parmi lesquels des curiosités vraiment très confidentielles comme le Lafnestscha que probablement personne n'aura jamais goûté, un vin produit en Haut-Valais près de Brieg par 2 ou 3 producteurs qui ne dépassent pas les 1000 bouteilles par an. Ses "parents" sont d'une part l'Humagne valaisan et le Completer originaire du Canton des Grisons : c'est un vrai voyage à travers la Suisse ! Le public est toujours très enthousiaste de goûter des vins issus du terroir local, des vins vraiment autochtones et surtout très rares avec de vraies personnalités...

**L'ampélographe étudie la vigne et plus particulièrement ses espèces et variétés : les cépages*

**Le Dr José Vouillamoz interviendra dans le cadre de l'Atelier 2
"Histoires de cépages : les surprises de l'ADN", le samedi à 15h avec
le sommelier Bruno Bozzer.**

DE GRANDS CRUS DE SAVOIE, par Bruno BOZZER

Grâce à une expérience de plus de 25 ans dans le métier de sommelier, dont 10 ans passés aux côtés de Marc Veyrat, Bruno Bozzer s'est lancé récemment en ouvrant un 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. ce sommelier talentueux interviendra à la tribune de l'atelier sur l'ADN du vin aux côtés de José Vouillamoz, apportant souvent de l'eau au moulin du biologiste sur le lien entre goût et terroir...



D'après votre expérience, les goûts du consommateur de vin ont-ils évolué ?

Je suis d'un naturel optimiste : on n'a jamais vu autant de mouvements prônant l'authenticité, le bio, le bon... Le goût du consommateur s'affine et on sent que le consommateur est mûr pour comprendre la qualité d'un vin, sa typicité, son authenticité mais il faut pour cela lui apporter de très bons exemples : pas un petit vin de pays sans caractère... Je dirai qu'il faut des vins qui fassent la synthèse entre œnologie moderne (axée sur la qualité des produits) et de vieux cépages arrivés jusqu'à nous grâce aux traditions ancestrales de production.

Les vins français doivent aujourd'hui faire face à la concurrence de vins venus d'Australie, d'Afrique du Sud, de Californie... Sont-ils toujours au sommet de la pyramide du "bon" ?

Heureusement, la "Vieille Europe" a presque 6 siècles d'avance sur ces pays, une considérable connaissance qu'on doit aux moines, aux vigneron, aux experts d'hier qui, souvent de manière empirique mais avec succès, ont su forger une tradition vigneronne, une expertise unique de nos terroirs, comme le "Nouveau monde viticole" n'a jamais cherché à en avoir. Ces pays qui s'ouvrent aujourd'hui aux vins, en fait, ne font qu'adapter nos vieux cépages sur leurs sols mais chez eux, personne n'est allé chercher ce que j'appellerai la "quintessence du sol", sa spécificité, son originalité, un travail de recherche que nos aïeux ont très bien su faire en France : c'est un acquis que nous conserverons encore longtemps... Mais finalement, mon optimisme me fait aussi penser que goûter un chardonnay australien (ou bientôt chinois !) prépare en fait le consommateur à la dégustation d'un très grand Meursault : c'est le même cépage mais à Meursault il a bénéficié d'un terroir qui lui donne toute son originalité, tout son caractère, ce qui en fait un grand vin. D'un très moyen chardonnay chinois, à un chardonnay australien plutôt bon à un grand Bourgogne blanc comme le Meursault : voilà qui est en mesure de former l'éducation d'un consommateur ! Et l'arrivée de ces nouveaux "pays de vins" va avec l'arrivée de nouveaux consommateurs de vins, ce qui finalement est une chance pour nous...

Pour vous le bon vin est inéluctablement lié à un terroir ?

C'est majoritairement le terroir qui fait la différence, bien sûr ! Mais il faut bien comprendre ce qu'il y a derrière le mot. Le terroir, c'est la somme de la nature du sol et du travail de la vigne, des traditions et des savoir-faire.... Sous cet angle, j'ai autant de respect pour un vin d'Afrique du Sud ou pour un pinot noir d'Oregon, pour peu qu'il soit élaboré dans les formes. Mais ma crainte est que ces produits soient de plus en plus produits de manière industrielle : on peut faire partout du bon, mais à condition de respecter les bons procédés.



Et les vins de Savoie ?

Il y a une production savoyarde excellente mais confidentielle, des producteurs qui savent magnifier leurs cépages et leur terroir : il y en a mais il faut prendre le temps de les chercher et de goûter leurs vins... Il est vrai pourtant qu'en Savoie, un peu comme en Languedoc, une production jadis de qualité a été tuée par une production de masse, voire industrialisée. Puis les vigneron sont revenus à la raison avec une production plus respectueuse des traditions et donc plus qualitative. Ils se sont aussi remis à travailler des cépages autochtones, comme par exemple l'un des meilleurs cépages savoyards le Bergeron qui a failli disparaître avant d'être redécouvert dans les années 80. C'est le cas actuellement pour certaines Mondeuses blanches, pour les Persans, les Gringets qui ont un potentiel exceptionnel mais qui, mal travaillés, donnent des vins plutôt moyens. Je pense aussi que le tourisme a encouragé cette production de masse, ce qui a nui à la qualité et à l'image des vins de Savoie : les fameuses "cuvées raclette" vendues par de nombreuses enseignes de supermarchés n'ont vu la Savoie qu'en arrivant sur le quai de déchargement...

Mais il est vrai aussi que la quantité de bons vins produits en Savoie ne suffit pas aux besoins de tous ces consommateurs...

Un bon vin de Savoie, c'est cher ?

Forcément parce que produire un bon vin, c'est beaucoup de travail et de savoir-faire. Et puis un vin de montagne est forcément plus cher qu'un vin de plaine, parce qu'il est plus difficile d'exploiter des vignes dans la pente qu'en pays de Loire ou dans le Bordelais...

Mais mon expérience m'a prouvé à plusieurs reprises qu'un très bon savoyard, aussi bien en rouge qu'en blanc, mis en carafe et dégusté à l'aveugle, peut très bien surpasser des grands crus renommés qui coûtent de 3 à 4 fois plus chers. Je le vérifie très souvent lors des dégustations !



**Bruno Bozzer interviendra dans le cadre de l'Atelier 2
"Histoires de cépages : les surprises de l'ADN",
le samedi à 15h avec le Dr José Vouillamoz.**

MOUTONS ET CHÈVRES, les races locales

Le mouton Thônes et Marthod

Super montagnarde et bonne laitière, la brebis Thônes et Marthod se caractérise par sa laine généreuse et une tête fine qui porte des cornes à l'horizontale formant une spirale assez large. Sa couleur dominante est le blanc, à l'exception du museau, des oreilles, de ses lunettes et de ses chaussettes noires.



Une savoyarde rustique !

Cette race alpine a pris le nom de deux communes, l'une de Haute-Savoie et l'autre de Savoie mais elle tire ses origines lointaines des Balkans. En effet, les migrations humaines et les croisements effectués avec des races locales de l'Arc Alpines ont été à l'origine de deux types de brebis : les Thônes et les Marthod. L'isolement des vallées a contribué pendant longtemps au maintien de ces deux races très localisées mais progressivement ces deux rameaux ont fusionné pour conduire à l'appellation commune "Thônes et Marthod".

Depuis 1975, la race est bien encadrée et suivie, notamment par "l'Association des Eleveurs de la race Thônes et Marthod" qui œuvre pour la sauvegarde et la relance de cette savoyarde très rustique.

La Chèvre des Savoie

La Chèvre des Savoie est une variété de la population Alpine de chèvre, au même titre que la chamoisée. Généralement cornues, ces chèvres à poil ras présentent une multitude de couleurs de robes : marron, noire, polychrome ... On trouve des chèvres de patron coloré varié, parce qu'elles n'ont jamais été standardisées. Cette chèvre originaire de Savoie a été exportée outre Atlantique dans les années 1920 où on la retrouve actuellement sous le nom de "French Alpine".

Une bonne laitière... A sauvegarder !

De caractère rustique et très bonne laitière, la Chèvre de Savoie montre une excellente adaptation aux dures conditions de la vie en montagne. Ainsi, elle supporte très bien la longue claustration l'hiver pendant la période d'enneigement et présente également une parfaite aptitude à la marche et à la valorisation des pâturages d'altitude en été.

Un noyau d'une dizaine d'éleveurs s'est regroupé pour constituer, le 12 janvier 2001 à Thônes, une "Association de Sauvegarde de la Chèvre des Savoie". Celle-ci s'est donnée pour objectif de rassembler des éleveurs motivés par la sauvegarde de cette variété d'alpines dont le nombre est estimé à quelques centaines de têtes seulement dans nos alpages.

Ces deux races locales seront présentes avec les vaches Abondance sur le stand des animaux (place de l'Office de tourisme)



Le cochon : tout un symbole gastronomique...

Dès l'Antiquité à Rome, les écrivains exaltaient la bonne chair du cochon. Son entrée dans la religion se fait au Moyen Age, aux côtés de Saint Antoine qui, abandonnant ses nombreuses richesses, partit dans le désert vivre comme un ermite. Il du subir l'assaut d'horribles tentations et l'esprit du mal qui le tenta prit notamment la forme d'un cochon. Mais Saint-Antoine ne succomba pas et fit même de l'animal son fidèle compagnon.

Les Foires aux cochons...

C'est au XIIe siècle que l'on retrouve les premières foires au cochon, ou foires au lard. C'est également le début des corporations et Saint Antoine devint le saint patron de nombreuses professions ayant un lien avec le cochon (bouchers, charcutiers, écorcheurs, porchers ...).

En Savoie, le culte de Saint Antoine se développa en vertu de sa qualité de protecteur des animaux domestiques jusqu'à prendre la tête des cultes populaires.

A Morzine, le culte du cochon...

A Morzine, Saint Antoine était le saint protecteur des cochons et on célébrait une messe pour sa conservation le jour de la Saint Antoine. Les propriétaires de cochons venaient y faire bénir des petits sacs de blé et de sel qu'ils donnaient ensuite à manger à leurs bêtes pour les protéger. Les paroissiens apportaient également un jambon ou un saucisson qu'ils plaçaient au coeur de l'église et qui constituait l'offrande pour le prêtre.

Une vraie réserve pour l'hiver

Il y a encore quelques décennies, le cochon était présent dans chaque famille morzinoise. L'été, on le montait à l'alpage où il poursuivait sa croissance, nourri avec le petit lait et les déchets de table. Il constituait une véritable "réserve de viande" et il était de tradition de le tuer en fin d'année pour nourrir la famille pendant l'hiver.

La Fête du Cochon

Aujourd'hui, le cochon est fêté à Morzine grâce à l'association de "La Fête du Cochon et des Produits du Terroir des Pays de Savoie" présidée par Thierry Thorens, chef du restaurant la Chamade. La Fête du Cochon se tient tous les deux ans à la Toussaint, en alternance avec "Saveurs d'alpage". Rendez-vous en 2008 !

LA RACE ABONDANCE

laitière et montagnarde



Dès le 12^{ème} siècle, à travers les écrits de l'Abbaye d'Abondance, la vache Abondance fréquentait les montagnes du Chablais en Haute-Savoie et accompagnait les moines dans leur défrichage d'altitude.

Depuis toujours, l'Abondance a donc été forgée **PAR** et **POUR** la montagne

PAR LA MONTAGNE, car c'est une vache de taille moyenne (1,40m au sacrum), relativement légère (650kg). Elle possède une forte capacité respiratoire accompagnée d'une très bonne aptitude à la marche grâce à ses membres fins chaussés de sabots noirs.



PAR LA MONTAGNE, car dans ce milieu hostile et accidenté, il lui fallait une mamelle haute et bien accrochée dotée de trayons courts, craignant moins les blessures.

PAR LA MONTAGNE, car il fallait une vache capable de gommer les fortes différences climatiques. Sa robe rouge acajou couverte et ses lunettes lui font ignorer les rayonnements solaires, et son poil épais l'empêche d'avoir froid.

POUR LA MONTAGNE, car elle en connaît les secrets et sait où se trouve la meilleure herbe.

POUR LA MONTAGNE, car elle sait tirer partie des fourrages les plus ingrats.

POUR LA MONTAGNE, car dans ce milieu dur, son lait aux qualités fromagères incomparables est à l'origine de grands fromages (AOC ou IGP) : Reblochon, Abondance, Beaufort, Tome des Bauges, Tomme de Savoie, Emmental de Savoie, Bleu du Vercors-Sassenage, St Nectaire, ...

4^{ème} race laitière française, la race Abondance compte aujourd'hui 54 775 vaches dont quasiment 40 000 sur le Massif Alpin et près de 10 000 en région Auvergne.

UPRA Abondance

(Unité Nationale pour la Sélection et la promotion de la race Abondance)

Maison de l'Agriculture

52 avenue des Iles - BP 9016

74990 ANNECY Cedex 9

Tel : 04 50 88 18 35. Fax : 04 50 88 18 50

upra.abondance@haute-savoie.chambagri.fr

www.abondance.asso.fr

La race Abondance, son histoire...

C'est le village d'Abondance, située dans la vallée du Haut-Chablais, au cœur de la chaîne de montagne des Alpes du Nord, qui a donné son nom à cette race bovine. Issue du grand "groupe rouge des Alpes du Nord" dont la diffusion est liée au peuplement Burgonde, l'Abondance s'est façonnée durant des siècles d'adaptation aux conditions d'élevage d'une zone à relief tourmenté et au climat rude et capricieux des Alpes du Nord, en un animal particulièrement rustique et résistant.

Cette population s'est sélectionnée naturellement à l'abri des influences extérieures et sous la successive impulsion des moines défricheurs, particulièrement aptes à conduire les troupeaux, puis plus tard, des syndicats d'élevage locaux.

De la vache... au fromage !

Le système de production associé à la race Abondance est la fabrication fromagère puisque plus de 80% du lait est transformé en fromage AOC, une appellation qui s'accompagne très souvent de contraintes de production fortes. La race Abondance exprime bien son potentiel laitier dans les systèmes d'élevage et dans les conditions de milieux difficiles : fortes pentes, distances de parcours élevées, stabulations entravées, importantes variations de température...

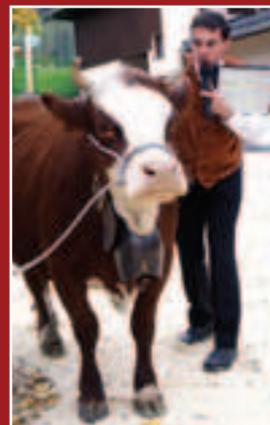
Ainsi l'Abondance est souvent présente dans les Parcs Naturels Régionaux.

Des fromages sous signe de qualité

Les fromages AOC sont la principale distinction de la vache Abondance : Reblochon, Beaufort, Abondance, Tome des Bauges, Bleu du Vercors, Saint Nectaire... et plus de 80% des élevages sont concernés.

L'UPRA travaille donc en étroite collaboration avec les différents syndicats de produits dont un représentant siège à son conseil d'administration.

Pour "Saveurs d'alpage", Thierry Curdy, technicien de l'UPRA Abondance fera une présentation de la race avec les vaches présentes sur la manifestation. L'occasion pour le grand public de découvrir la morphologie de cette belle montagnarde, d'apprendre à détecter dans ses lignes et dans l'attache de ses mamelles toutes ses qualités de laitière mais aussi de savoir pourquoi on l'appelle la "belle à lunettes" ? Samedi 3/11 à 16h30 et dimanche 4/11 à 14h.



Saveurs d'Alpage

Morzine Les 3 & 4 Novembre 2007

Fête des Produits de Montagne

MERCI A TOUS NOS PARTENAIRES

MORZINE AVORIAZ



Association des commerçants
de Morzine
L'achat local : l'achat durable



Association
de la Fête du cochon



Abondance
Fromage AOC de Haute-Savoie



Slow Food France

Association de sauvegarde
de la Chèvre des Savoie



Association
des éleveurs de la race
Thônes et Marthod

Savoie
mon esprit de Savoie



Glénat

Les Jardins
DE MORZINE

Merci également à :



L'Office de Tourisme et les Services techniques de Morzine,
ainsi que les écoles et la bibliothèque de Morzine.



Merci à la Communauté de Communes de la vallée d'Aulps
et à la commune des Gets,
les éleveurs, les bénévoles, les musiciens et les artistes qui ont participé.

**VOTRE PRODUCTEUR
DE GRANULÉS DE BOIS**
Haute-Savoie 100 % résineux
Vracs et sacs. Tarifs garantis 3 ans !
04.50.72.11.23

Le Comptoir
des énergies
vertes

N'ERGYA
www.nergya.fr