

# Les établissements ouverts

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

## Restaurants

- > La Chamade : 04 50 79 13 91
- > La Rotonde : 04 50 79 16 30 (sauf dimanche soir)
- > Chez Layanne : 04 50 79 03 93
- > Le Clin d'Oeil : 04 50 79 03 10 (sauf samedi midi).
- > La Dézalp : 04 50 79 81 52
- > Le Mel's café : 04 50 79 17 18

## Bars

- > Le Dixie : 04 50 79 27 83 (sauf dimanche soir)
- > Le Calumet : 04 50 79 02 43 (sauf dimanche soir)

## Hôtels et Chambres d'hôtes

- > L'Igloo (3\*\*\*) : 04 50 79 15 05
- > La Combe Humbert (2\*\*) : 04 50 79 06 70
- > Bonne Valette (2\*\*) : 04 50 79 04 31
- > Chalet des Ardoisiers (Chambres D'hôtes) : 04 50 79 00 08
- > Les Rhodos (2\*\*) : 04 50 79 19 85
- > L'Auberge du Mont-Rond (Montrond) : 04 50 79 15 31

Etablissements adhérents à l'Office de Tourisme de Morzine uniquement  
Office du Tourisme de Morzine - 04 50 74 72 72 - [www.morzine-avoriaz.com](http://www.morzine-avoriaz.com)

**Musée de la Musique Mécanique des Gets**



Les Gets

Ouvert jusqu'au 31 octobre 2010 de 14h15 à 19h.  
Réouverture le 19 décembre.

**74260 Les Gets - Tél : 04 50 79 85 75**

Sur présentation de cette plaquette "Saveurs d'Alpages", jusqu'au 31 décembre 2010, une entrée offerte pour une entrée achetée.

**La Chamade Restaurant** **Le Coup de Cœur Bar à vins**



Une cuisine de tradition  
L'authenticité d'une culture de montagne

Tél : 04 50 79 13 91 - [www.lachamade.com](http://www.lachamade.com)

Pendant Saveurs d'alpage :  
Porcelets à la broche - spécialités savoyardes  
Dédicace par le chef Thierry Thorens de son livre  
"La cuisine des bergers et des randonneurs"

**Les Boucheries DOMINIQUE SARL**

203, route des Grandes Alpes  
74110 Morzine-Avoriaz

Tél : 04 50 79 15 25  
Fax : 04 50 75 99 25

**GROS DEMI-GROS**

e-mail : [cherdominique360@orange.fr](mailto:cherdominique360@orange.fr)

Présent sur SAVEURS D'ALPAGE - Cochon, viande de bœuf Pays de Savoie,...

**SPAR Morzine**

**Foire aux pommes de Savoie**  
Du 28 Octobre au 7 Novembre

**Boulangerie La Bonbonnière**

Pendant Saveurs d'alpage :

- Fabrication et dégustation de toutes sortes de pains
- Cuisson du pain au four
- Démonstration de notre savoir-faire

**L'ASSOCIATION FONCIERE PASTORALE DE LA VALLEE DE LA MANCHE**



L'AFP c'est 33 ans de mobilisation, 2750 hectares à gérer pour le compte de 108 propriétaires. C'est aussi 2,3M€ de travaux dont :

- 16 dossiers de création et d'aménagement d'accès pour desservir le domaine pastoral dont les pistes de Cuidex, de la Golèze, de l'Aiguille et de Poil au Chien.
- 27 opérations de remise en état, de modernisation et de mise aux normes des bâtiments d'alpages, dont la plus importante est l'alpage-école de Serrausaix.
- 10 opérations d'amélioration d'alimentation en eau allant jusqu'à la mise en conformité,
- électrification de 3 alpages comportant des ateliers de fabrication,
- conduite d'une trentaine d'opérations de débroussaillage, d'amélioration de pâtures ou de relance de l'activité pastorale, comme à la Lanche aux Poers, l'Aiguille, les Follys, Bo-Morand, Marzinette, Nyon, l'Envers de Serrausaix et, cette année, sur Haut-Coutis - Plectro à Montrond.

**Votre magasin local de la Vignette :**

**FORESBOIS**

04 50 79 68 32  
[foresbois@orange.fr](mailto:foresbois@orange.fr)

Z.A. La Vignette  
74430 LE BIOT

TRAVAUX FORESTIERS - ACHAT BOIS

EXPO CHAUDIÈRES ET POÊLES

Partenaire : **NERGYA**

- bois de chauffage
- bûches calorifiques
- braseros
- poêles et chaudières
- bois et granulés
- vaisselle jetable écologique



**Être utile à tous, c'est vous accompagner sur vos terrains...**

Le Crédit Agricole des Savoie est le **1<sup>er</sup> partenaire de l'agriculture**, avec :

- 160 agences sur les Savoie,
- une équipe dédiée de Chargés d'Entreprises Agricoles.

**ca-des-savoie.fr**

**DES SAVOIE**  
Être utile à tous

Crédit Agricole des Savoie - RCS Annecy 302 958 481 - N° ORIAS 07 022 417 - [www.fifa-credit.fr](http://www.fifa-credit.fr) - Photos : P. Follat - C. Courau - octobre 2010

**L'Association de la Fête du Cochon**  
présente à Saveurs d'alpage avec ses animations



Partenaire de Saveurs d'alpage 2010



# Musique et traditions

"La Route de la Tomme" une association de Tarentaise qui reconstitue la tradition du début XIX<sup>e</sup> du voyage en Italie à dos de mulets pour vendre les tommes : ils seront présents à Morzine avec chansons et musique, tommes à déguster et les mulets bâtés comme il y a 200 ans !

"Leva lou pia" un duo de musiciens à l'accordéon diatonique et à la viole à roue avec un répertoire de musique alpestre par delà les Alpes, à écouter et à danser : valses, mazurkas, scottishes, polkas et autres danses en cercle...

**Le Musée de la Musique Mécanique des Gets** avec ses instruments ambulants et ses orgues de rue.

**Les accordéonistes locaux** avec un vaste répertoire de musette...

**Pour les plus jeunes...**  
Balade avec les Poneys du Lac, manèges et grande parade déguisée le dimanche.



*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 Villal  
BP 76 Annecy  
74603 La Roche-sur-Foron

**Palizzari Salaisons**


Tél : 04 50 03 03 21  
[salaisons.palizzari@wanadoo.fr](mailto:salaisons.palizzari@wanadoo.fr)

# Pour découvrir les races de Savoie et d'ailleurs

Sous un grand chapiteau, la bergerie accueillera les races emblématiques comme la chèvre de Savoie ou celle du Rove, une bonne brouteuse utilisée aujourd'hui dans les Alpes pour la reconquête pastorale. Et les moutons avec des races locales comme la "Thône et Marthod", mais aussi les Mérinos et les nombreux croisements adaptés à la montagne. Les éleveurs seront présents pour expliquer les origines de ces animaux, les différentes races, les spécificités de chacune et leurs méthodes d'élevage toujours dans cette idée de pédagogie et de sensibilisation.



# SAVEURS D'ALPAGE Morzine



**30 & 31 OCTOBRE 2010**

Programme complet sur [www.echoalp.com](http://www.echoalp.com)

**MARCHÉ PAYSAN**  
**MARCHÉ DE BOVINS D'ALPAGE**  
BERGERIE AVEC CHÈVRES, BREBIS, AGNEAUX,....  
FABRICATIONS, DÉMONSTRATIONS ET INITIATIONS  
CONCOURS DE DÉGUSTATION AVEC LE PUBLIC  
PÔLE IMAGES AVEC FILMS, DIAPORAMA,....  
PÔLE LITTÉRAIRE POUR LES ENFANTS  
ESPACE LUDIQUE DE MONTAGNE  
AMBIANCE DE MUSIQUES ALPESTRES  
... ET BIEN D'AUTRES SURPRISES !

**MORZINE**  
VILLE DE LA MANCHE

**la Marmotte Bleue**  
FESTIVAL - AGENCE LOCAL

**France Bleu**  
Pays de Savoie

**haute savoie**  
Conseil Général  
Partenaire

**CA**

Hindes & La Marmotte Bleue 04 50 02 29 05. Cédric photos: Stéphanie Guarnier, Chantal Bourreau, SEA, 74



# Les hommes de l'alpage

Morzine-Avoriaz est riche de ses alpages qui constituent un espace de jeux pour s’y promener à pieds, en VTT, à cheval et bien sûr à skis ou en raquettes... C’est un atout formidable pour la population citadine qui regarde notre montagne comme un territoire de vrai ressourcement. Mais ces espaces ne seraient rien sans des hommes pour les faire vivre... Ici, nous avons la chance d’avoir des hommes (et des femmes !) de cette trempe. Je pense à ceux qui animent l’Association Foncière Pastorale de la Vallée de la Manche. Créée en 1977 à l’initiative d’une poignée de pionniers qui avaient compris l’intérêt de se fédérer pour gérer durablement les alpages entre Samoëns et Morzine, l’AFP compte aujourd’hui 108 propriétaires et gère 2750 hectares. En 33 ans de mobilisation, l’AFP a réalisé plus de 2,3M€ de travaux : amélioration des accès, modernisation d’ateliers de fabrication, gestion d’effluents, amenées d’eau et d’électricité, débroussaillage... L’AFP gère les biens des propriétaires et y mène des travaux, trouve aussi des exploitants pour pâturer. Tout cela a permis de maintenir une activité agropastorale solidement ancrée dans la vie de la commune : je citerais comme preuve, la naissance à Morzine du premier alpage-école de France sur l’alpage communal de Seraussaix. Je tiens d’ailleurs à saluer ici son initiatrice Véronique Drouet qui sera avec nous pour Saveurs d’alpage dont je souhaite que l’édition 2010 soit un hommage à tous ceux, hommes et femmes qui font vivre les alpages de Morzine-Avoriaz...

Le Maire de Morzine-Avoriaz  
Jean-Louis Battandier

## LES EXPOSANTS

### Un marché de bovins d'alpage

Avec ce marché de bovins-viande, le monde agricole et celui des marchands de bestiaux seront à Morzine pour ce samedi de Toussaint, avec aussi des commentaires pour faire comprendre au public les critères de qualité de ces belles vaches...

### Un marché paysan pour rencontrer des producteurs et des artisans

Les producteurs agricoles dont les exploitations sont situées en Pays de Savoie (avec le Jura comme invité !) vous attendent sur leur stand pendant deux jours pour vous présenter leur savoir-faire, exposer leurs productions, les proposer à la vente et à la dégustation. On y trouvera fromages, vins, cochonnailles, viande d'alpage, miel, fruits et légumes d'automne, cidre et plantes "sauvages" pour cuisiner, distiller ou infuser... Artisanat de montagne et arts de la table viendront compléter les produits du terroir.

### Du lait à la tomme !

Joël le fromager sera présent avec des vaches de race Abondance. Les traire, filtrer le lait et le faire chauffer au chaudron pour fabriquer ensuite la tomme blanche, toute la chaîne de fabrication sera ainsi commentée par Joël qui répondra aussi aux questions du public : un vrai moment pédagogique et gastronomique ! (Plusieurs séances entre samedi après-midi et dimanche soir).

### Dans le cochon, tout est bon !

Autrefois on tuait le cochon à la fin de l'automne et tous ces morceaux constituaient la réserve de viande pour l'hiver. Si cette tradition a disparu, le cochon continue d'offrir à notre gastronomie quelques beaux morceaux de choix : les jambons bien sûr mais aussi les atriaux et le boudin. Pendant les deux jours : cuisson de porcelets à la broche, fabrication d'atriaux et de boudins devant le public, à emporter ou à consommer dans les restaurants voisins !



# Le bon goût de l'alpage

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 Appellations d’Origine Contrôlée et la Marque Savoie. Mais la bataille semble aujourd’hui se déplacer encore davantage sur le terrain du goût et de l’image, voire même du bio.

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’AFTAlp (Association des Fromages Traditionnels des Alpes).

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.

Pierre Lachenal

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



## Les ateliers du goût

Pour déguster...

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. En plus de ces dégustations, trois ateliers du goût alterneront au fil des deux jours pour que le public puisse comparer différentes saveurs et degrés de maturation (participation gratuite !)...



### LE PUBLIC A DU GOUT

Qu’est-ce qui ressemble le plus à un reblochon ? Un autre reblochon ? Pas si sûr... et pour s’en convaincre, il suffit de goûter ! Des spécialistes (affineurs, producteurs,...) présentent 4 différents produits, par exemple 4 différentes tommes que le public goûte avant d’élire le meilleur sur un bulletin de participation. Le résultat est commenté par les spécialistes qui expliquent aussi les différentes qualités et composantes du produit.

Intervenants : AFTALP et des producteurs fromagers qui présenteront leur production

Samedi à 16h, dimanche à 9h00

### ACCORD PARFAIT

On dit souvent que le fromage se marie idéalement avec le vin rouge... L’idée est de bousculer les idées reçues et d’oser un blanc de Savoie. D’ailleurs, les meilleurs sommeliers le revendiquent : les tanins, l’acidité et les arômes du vin rouge s’accordent souvent mieux avec le plat de résistance qu’avec le fromage ! On essaie ? Cet atelier permet au public de goûter différentes associations avant de se prononcer pour le meilleur accord entre vin et fromage. Serez-vous trouver l’accord parfait “version Savoie” comme il s’impose pour le Jura avec le Comté et le vin jaune ?

Intervenants : Bruno Bozzer (ancien sommelier de Marc Veyrat aujourd’hui aux commandes du bar à vins “La Java des Flacons” à Annecy) et Jacques Dubouloz (crémier fromager de père en fils, Meilleur ouvrier de France 2004).

Dimanche à 11h15 et 15h

### A TABLE AVEC MON BOUCHER !

Toutes les viandes ne se ressemblent pas, il y a la bonne, la tendre, la persillée, la goûteuse,... Certes les conditions d’élevage jouent un rôle primordial mais le travail du boucher vient couronner celui de l’éleveur. Tout dépend alors de la maturation de la viande... et si on goûtait la différence ? Là encore, le public est invité à déguster différentes viandes et à élire celle qu’il préfère. Le boucher commentera alors son travail avec à la clé, quelques révélations !

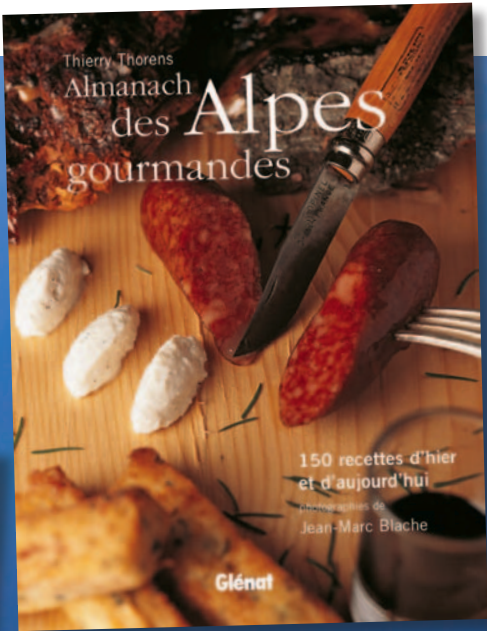
Intervenants : des producteurs de viande d’alpage et des bouchers.

Samedi à 14h30, dimanche à 10h00



# Le Pôle littérature de montagne

TRANSALPINA à vocation à mettre à l’honneur la culture de montagne au travers des écrits afin de témoigner de la richesse et de la diversité des cultures alpines. Divers ouvrages destinés aux adultes et aux enfants seront présentés (gastronomie, romans, photographies, récits...). Des rencontres avec des auteurs seront également organisées comme celle avec Annick Mazzières, auteur de l’ouvrage : “Montagnes d’Hommes, Bergers, Bergères d’exception” sur des photographies d’Eve Dufaud qui sera présenté en avant-première à Morzine.



## Le Pôle Images d'alpage

Liste des films présentés :

> **“Le Berger et le Philosophe”**, Quand le philosophe Michel Serres rencontre un berger, Fernand Léger, il s’engage une conversation à bâtons rompus sur le thème de l’alpage et de l’agriculture. La confrontation amicale de ces deux personnages nous éclaire sur leurs points de vue a priori très différents. Nous remonterons même jusqu’à nos origines ! Production : SEA74, Histoire d’en parler-2009. Réalisation : Vincent Ingels. Durée : 21 minutes

> **“Dessine-moi un berger !”**, Il s’agit de portraits actuels et sans artifice de bergers ; deux hommes et deux femmes qui assument et embrassent ce métier en Savoie et Haute-Savoie. On découvre, dans la simplicité de leur existence, une puissance et une intensité naturelles. Les images nous montrent des paysages magnifiques, mais au-delà de la fixité des montagnes, c’est le regard d’hommes et de femmes vivant la montagne qui interpelle. Ce documentaire est une rencontre, une découverte d’hommes et de femmes d’exception, dont le choix de vie en dit long sur notre société. Production : Gyorgy Raduly-2009. Réalisation : Simon Shandor et Annick Mazzières. Durée : 52 minutes

> **“Mes chers agneaux...”**, Les élèves de la classe de CM1-CM2 de Servoz ont suivi la vie d’un troupeau de brebis et de leurs agneaux, depuis les mois d’hiver jusqu’à l’été. Ils ont ainsi pu découvrir leur rythme de vie qui se partage entre la bergerie en hiver, les agnelages et la montée dans l’alpage emblématique de Pormenaz pour la saison d’estive. Production : Syndicat mixte Pays du Mont Blanc et Bas Canal Production-2010. Réalisation : Les élèves de l’école de Servoz et Pierre Beccu. Durée : 18 minutes

> **“Des Alpes à la Méditerranée : 25 ans de transhumance hivernale”**, Depuis 25 ans, près de 600 jeunes bovins originaires de Haute- Savoie, Savoie et Isère passent l’hiver entre l’Ardèche et le Var : c’est la transhumance hivernale. Les avantages de ce mode d’élevage sont nombreux car en pâturant les pare-feu, ces animaux contribuent largement à la défense des forêts contre les incendies. Pour les éleveurs, il s’agit d’une solution peu coûteuse pour l’hivernage des animaux et une pratique agropastorale qui permet le renouvellement des troupeaux montagnards. Production : GIE Alpages et Forêts-2010. Réalisation : Vincent Ingels. Durée : 8 minutes

Il accueillera des films documentaires et des fictions sur l’alpage, sur la mal-bouffe et sur le milieu agropastoral.

> **“Ces fromages qu’on assassine”**, De l’Europe aux Etats-Unis, les réalisateurs ont mené l’enquête au cœur du conflit qui oppose les petits producteurs de fromages aux géants de l’agroalimentaire. Ils mettent ainsi en lumière ces deux mondes qui s’affrontent : d’un côté, les défenseurs du goût et de la diversité, de l’autre, les firmes multinationales, les lobbies et la mondialisation. Production : Panama Productions-2007. Réalisation : par Joël Santoni et Jean-Charles Deniau. Durée : 1h20

> **“Les foulées du sel”**, Samedi 12 juin, malgré les nuages, près de 250 personnes se sont levées de bonne heure et de bonne humeur pour monter à dos d’hommes, de femmes et d’enfants les 600 kg de sel nécessaires au troupeau de 1 200 chèvres et brebis qui prend ses quartiers d’été sur l’alpage des Vorets (commune des Clefs, la Tournette versant Thônes). Production : Société d’Economie Alpestre de la Haute-Savoie-2010. Réalisation : Vincent Ingels. Durée : 10 minutes

> **“Après les cols, l’alpage”** en 2008, l’Alpage de Seraussaix situé sur la commune de Morzine, a été confié au lycée agricole de Contamine sur Arve. L’année d’après, quatre jeunes et leur maître de stage préparent les pâturages pour accueillir le troupeau. Sur le ton de la défiance envers l’adulte, de l’humour et de la chamailerie, on y parle agriculture, projet professionnel ou culture montagnarde. D’hier à aujourd’hui, ce film nous montre la vie quotidienne des jeunes à l’alpage avec leurs certitudes, leurs espoirs, leurs doutes, leurs rêves... Production : La Vaka et Lycée agricole professionnel de Contamine sur Arve-2009. Réalisation : Gilles Perret. Durée : 40 minutes



A l’occasion de la projection du film “Après les Cols, l’Alpage”, la directrice de l’établissement Véronique Drouet sera présente au débat qui suivra la projection et répondra aux questions du public.

**Exposition des photos de Stéphane Gautier.** Ce jeune photographe est allé à la rencontre des bergers et alpagistes de Morzine et des environs pour témoigner de leur travail et du quotidien en alpage. Une expo de ses clichés se tiendra au restaurant la Chamade avec quelques exemplaires présentés également dans ce pôle et au cours d’un diaporama projeté en alternance avec les films.