



La **Maurienne**
dans l'assiette



Du Producteur au Restaurateur

Terre de passage pour les voyageurs, habitée depuis des millénaires, la Maurienne a développé au fil du temps une gastronomie singulière.

Héritiers de cette histoire agro-gastronomique, l'ambition de cette brochure est de présenter des restaurateurs, artisans bouchers, refuges, producteurs fermiers, coopératives laitières... adhérents à l'association "La Maurienne dans l'Assiette" qui privilégient un approvisionnement en filière courte.

Dans la première partie, les restaurateurs vous font partager une recette à base de produits locaux et les bonnes adresses de producteurs de la vallée avec lesquels ils travaillent. La seconde présentera les producteurs et artisans métiers de bouche qui proposent et valorisent des produits locaux de qualité.

L'Association



La **Maurienne**
dans l'assiette

Pour adhérer au réseau

L'adhésion à l'association implique le respect d'une charte de qualité, en particulier sur les aspects liés au travail en circuits courts et à la valorisation de recettes ou produits du territoire. Ce réseau de professionnels initie des opérations de sensibilisation ou de formation et favorise les collaborations entre ses membres.

Pour adhérer au réseau,

contacter le Syndicat du Pays de Maurienne :
04 79 64 12 48 - circuits.courts@maurienne.fr



Retrouvez
la Maurienne
dans l'Assiette
sur Facebook





La recette

**Sablé au Romarin et Parmesan,
Escargots de Fontcouverte
et Queues d'Ecrevisses en Persillade
Mesclun de Saison à l'Huile de Truffe
et Magret de Canard Fumé**

Ingédients (pour 4 personnes) :

4 disques de pâte sablée au romarin et parmesan, 4 douzaines d'escargots de Fontcouverte, 12 tranches de Magret de canard fumé, 200 g de queues d'écrevisses décortiquées, Ail (d'Arleux si possible), persil, beurre, sel de Guérande, poivre, mesclun, vinaigrette à l'huile de truffe.

Cuire les disques de pâte sablée au romarin et parmesan. Réaliser une persillade avec l'ail et le persil. Préparer une vinaigrette à l'huile de truffe. Disposer le disque de pâte sablée encore chaud au centre de l'assiette, puis placer le mesclun assaisonné autour du disque de pâte sablée. Poêler les escargots de Fontcouverte dans du beurre. En fin de cuisson à feu doux, ajouter les queues d'écrevisses puis la persillade. Dresser vos escargots et queues d'écrevisses sur le sablé, puis répartir 3 tranches de Magret fumé sur le mesclun.



Philippe DENIS

Place du Champ de Foire
73300 ST-JEAN DE MAURIENNE

Tél. 04 79 64 02 08

www.hoteldunord.net



Valérie et Philippe DENIS vous accueillent dans le cadre authentique et chaleureux de ce qui fut l'écurie d'un relais de diligence. Philippe, Maître Restaurateur, travaille essentiellement avec des produits frais. Terroir, saison et tradition, habilement mêlés, se transforment en de savoureuses harmonies gustatives.

Ouvert toute l'année.



Nos adresses gourmandes

L'Escargot de la Maison Blanche - Carole Milan

voir page 24

Escargots et spécialités cuisinées comme les croquettes d'escargots à la bourguignonne et aux 3 saveurs, les escargots court-bouillonnés au vin blanc de Savoie, l'escapéro sauce salade ou épicée, les escargots confits à la graisse de canard, l'escargotine, la terrine de campagne aux escargots.

La Maison Blanche - 73300 Fontcouverte - Tél. 04 79 59 91 21 - Port. : 06 75 16 64 85 - ch.milan@free.fr

Vente sur place toute l'année sur appel téléphonique.

Vente au magasin "Aux produits Savoyards", rue St-Antoine à St-Jean de Maurienne toute l'année.

Visite gratuite de l'élevage possible en juillet et août du lundi au vendredi à 17h30, sur rendez-vous en juin et septembre.



2 Restaurant Le Gavroche

Chez Magali et Sébastien

Place du Marché

73300 ST-JEAN DE MAURIENNE

Tél. 04 79 20 49 30

www.restaurant-le-gavroche.com

info@restaurant-le-gavroche.com



Le Gavroche, c'est la combinaison d'un petit restaurant d'ambiance bistrot à vins avec vue sur la cuisine et d'une équipe motivée qui offre sa décontraction et son plaisir à vous recevoir.

Sébastien, "Artisan du Goût", vous propose une authentique cuisine faite sur place, une cuisine de vérité et de produits frais où l'essentiel est que les choses aient le Goût de ce qu'elles sont : tartare de Féra de nos lacs, sushis de foie gras maison, viandes en cuisson basse température, poissons frais à la plancha, sorbets plein fruit minute... entre tradition et imagination. Magali côté salle, "Cénothrope" de nature, aura envie de vous faire découvrir et apprécier les vins qu'elle aime, sourire compris.

Périodes de fermeture :

Le dimanche soir et le lundi

(sauf Pâques).

Fermures annuelles : nous consulter.



La recette

Filet de Lavaret à la Plancha, fumet "Maison" façon Blanquette au Safran de Maurienne

Ingédients (pour 4 personnes) : 2 lavarets entiers du Lac du Bourget, 30 cl de vin blanc, 50 g de beurre.

Garniture aromatique : 1 carotte, 1 échalote, 1 oignon, 1 blanc de poireau, bouquet garni, 30 g de beurre, 30 g de farine, 30 cl de crème liquide, 1 jaune d'œuf, Safran de Maurienne.

Accompagnement : 1 céleri rave, 1 carotte, 1 patate douce, 1 pomme de terre, 80 g de brocolis, 80 g de pois gourmands.

La veille, faire infuser le Safran dans la crème liquide.

Lever les lavarets en 4 filets. Tailler les légumes de la garniture et les cuire séparément dans de l'eau salée. Cuire les parures des légumes ensemble, les passer au tamis pour obtenir une purée. Conserver le bouillon de cuisson.

Préparer un fumet de poisson avec les arêtes, le beurre, la garniture aromatique et le vin blanc. Mouiller avec le bouillon des légumes et laisser réduire. Faire un roux avec le beurre et la farine. Ajouter le fumet réduit.

Cuire les filets sur la peau dans une poêle anti-adhésive ou sur une plancha. Pendant ce temps, terminer la sauce en ajoutant la crème liquide infusée et un jaune d'œuf.

Dresser l'assiette.

Vin conseillé :

Persan de Maurienne.



Nos adresses gourmandes

Solid'Art Maurienne (Vin et Safran)

Safran de Maurienne (en filaments) - Vin de Maurienne (Persan, Blanc de Maurienne)

Rue du Parquet - 73300 St-Jean de Maurienne - Tél. 04 79 83 08 13 - contact@solidart.net

Nous accueillons les clients potentiels et les amateurs dans nos locaux sur rendez-vous.

voir page 25

Restaurant Le Plit Pays



Samuel FRUCHART

72 place de la Gare

73300 ST-JEAN DE MAURIENNE

Tél. 04 79 83 21 83

sam.fruchart@hotmail.fr

La recette

Dos de cabillaud à la mauriennaise

Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 épaïs dos de cabillaud de 170 g chacun environ, 4 fines tranches de jambon de pays, 150 g d'épinards frais, 200 g de Beaufort en tranches pas trop épaisses, 3 oeufs, 10 cl d'huile d'olive, 200 g de chapelure fine brune, 50 g de beurre.

Ouvrir les dos de cabillaud en deux sans les détacher. Faire revenir au beurre les épinards frais et les refroidir. Farcir les dos de cabillaud avec le jambon, le Beaufort et les épinards.

Battre les oeufs avec la moitié de l'huile d'olive. Tremper les dos de cabillaud dans cette préparation et les rouler dans la chapelure. Renouveler une fois l'opération. Mettre les dos panés et farcis 2 h au réfrigérateur. Faire chauffer l'huile d'olive restante. Une fois la poêle chaude (mais pas brûlante), mettre les dos à cuire 3 à 4 minutes sur chaque face. Servir immédiatement avec un trait de citron et accompagner d'une poêlée d'épinards frais à la crème.



Samuel vous propose des recettes à la journée alliant des produits de Montagne (très souvent en partenariat avec les producteurs de la « Maurienne dans l'assiette ») et les produits de la mer (gratin de moules au reblochon, maki des alpages).

Chaque fin de semaine, arrivage de fruits de mer et crustacés cuisinés selon la saison.

Possibilité pour les groupes dans la salle du restaurant.

Côté brasserie, le bar ouvre à partir de 6h le matin.

Le restaurant vous propose également un service Traiteur pour vos réceptions et repas à la maison.

Périodes d'ouverture :

Tous les jours sauf le dimanche.



Nos adresses gourmandes

Le Pain de Jean

Pain de Campagne, brioche savoyarde aux Pralines, baguettes et pains traditionnels cuits au levain au feu de bois.

2 rue du Pré de Pâques - 73870 St-Julien Montdenis - Tél. 06 52 76 53 90 - lepaindejean@gmail.com

Toute l'année les Mardis, Jeudis de 6h à 12h15 et de 16h30 à 18h et le Samedi de 6h à 12h15.

voir page 26

**4**

Section hôtelière du Lycée Paul Hérault



Désireuse de travailler en étroite collaboration avec le tissu professionnel local et de transmettre le goût de la qualité à ses élèves, la section hôtelière du Lycée Paul Hérault de St-Jean de Maurienne est membre de l'Association "la Maurienne dans l'Assiette" depuis sa création.

Cette section hôtelière délivre le Baccalauréat Professionnel Restauration qui certifie après 3 années d'études la formation de personnels très qualifiés et immédiatement opérationnels, dans les activités de la production culinaire et du service. Une certification intermédiaire permet également, en fin de 1^{ère} Bac Pro, l'obtention du BEP.

Profil : cette formation requiert une bonne présentation, le souci de l'hygiène et de la propreté, une discipline personnelle, le sens de l'organisation, l'amabilité et la courtoisie, des aptitudes au travail en équipe et une santé robuste (beaucoup de travail debout). Elle demande avant tout la passion des arts culinaires.

Débouchés professionnels : ils sont nombreux dans ce secteur d'activité : premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration, commercial, chef de cuisine, chef-gérant en restauration collective, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant

Contenu de la formation : elle s'appuie sur des connaissances générales communes à toutes les formations professionnelles comme le Français, l'Histoire-Géographie, les Langues Vivantes, l'EPS... Elle comporte également des matières plus spécifiques telles que :

- ❖ Technologie Professionnelle (Culinaire et Service).
- ❖ Pratique Professionnelle (Organisation et Production Culinaire).
- ❖ Gestion de l'Entreprise (Environnement Social et Juridique de l'Entreprise, les Ressources Humaines, la Comptabilité de l'Entreprise Hôtelière, Mathématiques).
- ❖ Techniques Commerciales.
- ❖ Sciences Appliquées (Nutrition, Valorisation et Contrôle de la Qualité Alimentaire, Equipements, Locaux, Accidents de Travail et Ergonomie).
- ❖ Spécialisation : dès la seconde l'élève choisit entre le BAC PRO "Cuisine" et le BAC PRO "Commercialisation et Service en Restauration".
- ❖ Stages : la formation implique 22 semaines de stage sur 3 ans, dont 4 semaines en 2^{ème}, 10 semaines en 1^{ère} et 8 semaines en Terminale. Différents types d'établissements peuvent accueillir les stagiaires : restaurants, restauration commerciale et d'entreprise, centre d'accueil et d'hébergement, hôtels, centres de vacances familiaux en station...

Poursuite d'études : BTS Hôtellerie Restauration, Mention Complémentaire (Sommellerie, Barman, Traiteur, Pâtisserie) et FCIL (Formation Complémentaire à Initiative Locale).

Découvrez notre Restaurant d'Application

**La Section Hôtelière vous propose
UN DÉJEUNER OU UN DÎNER À 13 €**
(boissons non comprises)

L'entrée est située sur l'avenue du Mont-Cenis.

Les services sont les suivants :

- déjeuner le mardi et vendredi à midi.
- dîner le jeudi à 19h.

Les réservations sont prises par téléphone. Dans un souci d'organisation, nous vous demandons, dans la mesure du possible, de réserver 24h à l'avance.

Les menus sont téléchargeables sur le site du Lycée.

Téléphone (ligne directe) : 04 79 64 46 48
(standard) : 04 79 64 10 11

Les élèves et les professeurs de la Section Hôtelière espèrent vous accueillir nombreux !

Lycée PAUL HÉROULT

Coordinatrice de la Section Hôtelière : Nathalie BERTRAND
307 av. du Mont-Cenis - 73300 ST-JEAN DE MAURIENNE
Tél. 04 79 64 10 11 - Fax : 04 79 64 46 30
www.lycee-paul-herault.fr

Hotel Restaurant Les Soldanelles



Jean-Claude DUPUIS

Rue des Chasseurs Alpins

73300 LA TOUSSUIRE

Tél. 04 79 56 75 29

infos@hotelsoldanelles.com

www.hotelsoldanelles.com



Sommets gastronomiques et poissons d'altitude sont les terrains de jeu du chef. Chaque jour, Jean-Claude Dupuis trouve au marché les produits frais... et son inspiration. Les plats traditionnels côtoient ses créations et au fil des saisons, l'agneau de Maurienne fraie avec l'omble chevalier, le bar, la sole et la dorade, le Beaufort avec le chèvre...

Au cœur même du terroir, il part se procurer les vins de propriétaires inscrits à sa carte. Le tout à déguster dans l'élégante salle à manger panoramique ou en terrasse face à la piscine aux beaux jours.

La recette **Filet mignon d'agneau à l'estragon**

Ingrédients :

1 filet mignon d'agneau, beurre, fond de veau, estragon au vinaigre.

Faire cuire le filet mignon $\frac{1}{4}$ h dans une poêle, le tourner souvent.

Faire un fond de veau (en poudre ou en pâte).

Prendre de l'estragon au vinaigre, le hacher finement et le mettre dans le fond de veau.

Napper le filet d'agneau de ce fond et déguster.



LES RESTAURATEURS

Nos adresses gourmandes



Chèvrerie de Champlan

voir page 27

Exploitation à taille humaine et familiale de Nicolas, éleveur en agriculture extensive en harmonie avec la nature qui privilégie la qualité de ses produits à la quantité et un circuit court pour la vente.

73300 Albiez-le-Jeune - Tél. 06 15 03 19 11 - Facebook : chevreriedechamplan



6

Restaurant Le Sonails

Christine LAVOPIERRE

Rue d'En-Bas

73300 ALBIEZ-MONTROND

Tél. 04 79 59 31 94

losonailsresto@aol.com

La recette

Croûte au Beaufort

Ingédients : tranches de pain rassis, ail, vin de Savoie sec,
tranches de poitrine de porc fumée, fromage de Beaufort.

Prenez les tranches de pains rassis et frottez-les à l'ail avant de
les tremper dans du vin de Savoie sec.

Tartinez avec de la poitrine de porc fumée et hachée, garnissez
d'une tranche de Beaufort, poivrez et mettez au four.



Le Sonails vous invite au cœur d'une des rues les plus typiques du Chef-Lieu d'Albiez-Montrond, station village de montagne. Vous pouvez y déguster une cuisine de terroir, en terrasse avec vue sur la chaîne de Belledonne et le glacier de l'Étendard ou dans une petite salle au décor montagnard.

Au menu : des recettes anciennes, de tradition familiale, qui valorisent les produits locaux avec notamment les escargots de Fontcouverte, le fromage et le beurre de la Fromagerie-Coopérative de la vallée des Arves, les diots et fromages de brebis d'Albiez-le-Jeune...

Périodes d'ouverture :

Pour l'hiver : du 15 décembre au 10 avril.

Pour l'été : du 20 juin au 5 septembre.

Nos adresses gourmandes

Fromagerie Coopérative de la vallée des Arves

voir page 28

Fabrication et vente directe de Beaufort AOP, tommes fermières de Maurienne, fromages fermiers de chèvre et de brebis, beurre, lait, faisselles...

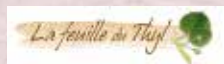
73530 St-Sorlin d'Arves - Tél. 04 79 59 70 16 - contact@beaufortdesarves.com - www.beaufortdesarves.com

Vente sur place toute l'année, tous les jours de 9h à 12h et de 14h30 à 19h

Visite guidée gratuite de la fabrication - Film vidéo

Retrouvez le Beaufort AOP de la Coopérative des Arves dans les magasins de vente de St-Jean de Maurienne (toute l'année), Albiez-Montrond, Le Corbier et La Toussuire (en saison), St-Michel de Maurienne (toute l'année).

7 Ferme et Auberge La Feuille du Thyl



La recette

Filet mignon au Chèvre Chaud

Ingédients (pour 4 personnes) : 1 filet mignon de porc de 800 g, 4 petits chèvres frais ou demi-secs, 10 tomates cerise, graines de sésame, herbes de montagne, basilic frais, huile d'olive, sel, poivre.

Préchauffez le grill du four.

Découpez le filet mignon d'1,5 cm d'épaisseur. Faites frire à l'huile d'olive les filets, salez, poivrez et ajoutez les herbes de montagne.

Rangez-les dans un plat à gratin.

Mettez sur chaque tranche un demi-chèvre arrosé d'un filet d'huile d'olive, rajoutez les tomates cerise dans le plat.

Placez sous le grill pendant 5 minutes.



Placé sous le signe de la convivialité, nous vous accueillons en semaine ou en week-end, sur réservation, pour un repas ou un goûter, vous offrant un paysage exceptionnel sur les sommets, dans un village typiquement montagnard avec toutes ses richesses, musée d'Ecole, sentiers archéologiques, pistes de fond...

Nous vous proposons également nos fromages de chèvre et viandes de cabri en vente directe ou à déguster à l'auberge avec d'autres produits d'ici et d'ailleurs.

Périodes d'ouverture :

De février à décembre sur réservation.



LES RESTAURATEURS

Nos adresses gourmandes



Magasin Paysans d'ici et d'ailleurs

voir page 22

Un magasin de producteurs à St-Jean de Maurienne où vous trouverez des productions locales, les saveurs de nos montagnes, le goût authentique du frais et bien sûr un lieu convivial !

91 place Fodéré - 73300 St-Jean de Maurienne - Tél. 04 56 96 32 39 - paysansdici@hotmail.fr



8

Le Chalet des Saveurs

Sylvie MAGNIN et Franck GUSSE

Place de l'Eglise
73450 VALLOIRE

Tél. 04 79 59 21 44 - Port. 06 25 83 37 90

franckgusse1live.fr



Nous élaborons nos plats sur place, tels que le civet de cochon à la savoyarde, le mijoté de poulet fermier aux myrtilles, la tartiflette aux escargots...

Nous sommes également adhérents de "Cyclo Maurienne".

Restaurant, Salon de Thé, Epicerie Fine et Salon de Café, vous pouvez nous retrouver derrière l'Office de Tourisme de Valloire.

Périodes d'ouverture :

Toute l'année du 10 décembre au 10 novembre.

Nos adresses gourmandes

L'Escargot de la Maison Blanche - Carole Milan

voir page 24

Escargots et spécialités cuisinées comme les croquettes d'escargots à la bourguignonne et aux 3 saveurs, les escargots court-bouillonnés au vin blanc de Savoie, l'escapéro sauce salade ou épicée, les escargots confits à la graisse de canard, l'escargotine, la terrine de campagne aux escargots.

La Maison Blanche - 73300 Fontcouverte - Tél. 04 79 59 91 21 - Port. : 06 75 16 64 85 - ch.milan@free.fr

Vente sur place toute l'année sur appel téléphonique.

Vente au magasin "Aux produits Savoyards", rue St-Antoine à St-Jean de Maurienne toute l'année.

Visite gratuite de l'élevage possible en juillet et août du lundi au vendredi à 17h30, sur rendez-vous en juin et septembre.



Eric GUERITOT et Philippe BERNARD

73500 AUSSOIS

Tél. 04 79 20 36 44

www.fort-mariechristine.com

La recette

Mousse au bleu de Bonneval

Ingédients :
250 g de bleu, 500 g de crème, 6 feuilles de gélatine,
sel, poivre

Faire ramollir les feuilles de gélatine.

Faire fondre le bleu avec 100 g de crème.

Ajouter les feuilles de gélatine.

Laisser refroidir.

Fouetter 400 g de crème et l'incorporer avec le bleu,

rectifier l'assaisonnement.

Mouler en petit ramequin et laisser prendre au réfrigérateur

pendant 3h environ.

Servir sur une petite salade de saison avec une vinaigrette

à l'huile de noisette.



Aux portes de la Vanoise, le Fort Marie-Christine a été construit dans les années 1820 par le royaume de Piémont Sardaigne. Il abrite aujourd'hui une table régionale sous de belles voûtes de pierres, qui fait honneur au site avec notamment le mille-feuilles de tuiles au Beaufort et à la mousse d'herbes, le forcement Mauriennais aux pruneaux et aux abricots, la cassiolette d'escargots et cuisses de grenouille sauce au Safran de Maurienne, les agnelots à la sauge, les tourtons de Reblochon et glace à la chèvre...

Fermetures annuelles :

Du 15 avril au 15 mai

et du 1^{er} novembre au 15 décembre.

Fermetures hebdomadaires : variables.



Nos adresses gourmandes



Coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise

voir page 35

Fabrication et affinage de Beaufort AOP et de Bleu de Bonneval-sur-Arc, vente de produits locaux

73480 Lanslebourg - Tél. 04 79 05 92 79 - contact@coophautemaurienne.fr - www.coophautemaurienne.fr

Vente sur place toute l'année, tous les jours. Visite libre tous les jours, visite guidée en saison d'été et d'hiver, groupes sur réservation.

Retrouvez également nos productions dans les magasins de vente de Modane, Aussois, Termignon, Lanslevillard, Bessans, Bonneval-sur-Arc et à la Musette du Berger de Lanslebourg.

**10**

Refuge du Fond d'Aussois

Thierry MARGUERON

73500 AUSSOIS

Tél. 04 79 20 39 83

www.fondaussois.refuges-vanoise.com



Le refuge du Fond d'Aussois appartient au Club Alpin Français.

Il est situé au pied du Col d'Aussois à une altitude de 2350m et domine tout le plateau du Fond d'Aussois.

Sa construction a été achevée au printemps 2004. Une architecture contemporaine a été choisie pour l'intégrer dans le paysage et résister aux intempéries. Ce nouveau bâtiment correspond désormais aux différentes normes en vigueur et offre tout le confort souhaité. Une superbe vue panoramique, de la salle commune comme des chambres, permet de profiter pleinement du site exceptionnel.

Périodes d'ouverture :

De début mars à fin septembre.

Pour accéder au refuge, il faut vous rendre à Aussois, prendre la direction "les barrages" jusqu'au parking (5km). Ensuite suivre le balisage "refuge du Fond d'Aussois" (1h30 de marche).

En juillet et août en dehors des week-ends, possibilité de prendre le télésiège du Grand Jeu à Aussois. Ensuite suivre le balisage.

En saison de ski de printemps, il est possible d'accéder au refuge par le sommet des remontées mécaniques de la station d'Aussois (forfait randonneur).



La recette

Tarte à la Rhubarbe Sauvage

Ingédients (pour 8 personnes) : 400 g de rhubarbe sauvage (rhubarbe des moines), 4 œufs, 150 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 15 cl de crème fraîche, 15 cl de lait, pâte à tarte brisée à votre convenance.

Blanchir la rhubarbe.

Préchauffer votre four à 180° C.

Séparer trois blancs d'œufs et les monter en neige.

Blanchir les jaunes et le quatrième œuf avec le sucre.

Rajouter le lait et la crème.

Incorporer les blancs en neige.

Etaler la pâte dans un plat à tarte.

Après avoir refroidi et égoutté la rhubarbe, répartir sur la pâte.

Rajouter délicatement la préparation.

Enfourner durant 45 minutes.

Nos adresses gourmandes

Brasserie des Sources de la Vanoise

voir page 33

Bières bio au Safran (blonde, blanche et ambrée)

124 montée Château-Feuillet

73500 Villarodin-Bourget

Tél. 06 70 46 52 94

Vente sur réservation et livraison,
nous contacter.



Chambre et Table d'hôtes

Le Relais de la Diligence



La recette

Le Fricot

Ingédients : 500 g de poires très fermes type Martin sec, 500 g de pommes de terre, sel, 2 dl de crème, 50 g de beurre, 1 cs de farine, 1 verre d'eau.

Dans une cocotte en fonte, faire sauter, dans le beurre, les pommes de terre et les poires coupées en gros dés. Dès qu'elles ont pris couleur, les saupoudrer de farine. Mouiller avec le verre d'eau et laisser cuire 30 minutes sans toucher, à petit feu.

Ajouter la crème au moment de servir.

Ce plat peut accompagner de nombreuses viandes.



Françoise BURDIN

Route Napoléon

73500 BRAMANS

Tél. 04 79 20 30 99 - 06 81 33 31 70

mathias.maillot@free.fr



Dans une maison de 1813, venez vous réchauffer autour d'un feu dans un décor de bois, pierre et chaux.

Au menu : diots au sapin, fricot, forcement, peut-être un brouet en hiver ?

Attention, seulement qui dort dîne.

En chemin, arrêtez-vous au Marché d'Hannibal où vous trouverez des fruits et légumes biologiques que vous pourrez également déguster dans nos assiettes.

Classement : Gîte de France 3 épis, Ecogîte, guide du Routard, Lonely Planet.

Périodes d'ouverture : toute l'année.

Nos adresses gourmandes

Coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise

voir page 35

Fabrication et affinage de Beaufort AOP et de Bleu de Bonneval-sur-Arc, vente de produits locaux.

73480 Lanslebourg - Tél. 04 79 05 92 79 - contact@coophautemaurienne.fr - www.coophautemaurienne.fr

Vente sur place toute l'année, tous les jours. Visite libre tous les jours, visite guidée en saison d'été et d'hiver, groupes sur réservation.

Retrouvez également nos productions dans les magasins de vente de Modane, Aussois, Termignon, Lanslevillard, Bessans, Bonneval-sur-Arc et à la Musette du Berger de Lanslebourg.

**12**

Restaurant L'Estanco

Béatrice LEROUX et Daniel GAÏNETDINOFF

Rue de Savoie

73500 TERMIGNON-LA-VANOISE

Tél. 04 79 56 59 93

www.estanco-termignon.com



"Un petit théâtre gourmand, à la déco de bric et de broc, mélange improbable de grenier et de chalet" (Guide du Routard 2014).

Blottis dans la chaleur du lieu, ses vieilles planches, ses vieux bois, ses objets anciens, vous apprécierez l'ambiance et la cuisine savoureuse... Les produits locaux sont à l'honneur dont le bœuf de Savoie, l'agneau d'alpage, la charcuterie du Pontet à Bessans, les fromages de la coopérative et producteurs locaux. En cuisine, Béatrice expérimente, recherche les recettes anciennes, crée, avec les productions locales : la tarte au Montbasson de Bramans, les Crozets façon risotto avec les pâtes de la Pasta de St-Jean de Maurienne, les cuisses de dinde aux myrtilles...

Côté dessert : le sabayon à la roussette de Savoie, la Panacotta au Safran de Maurienne, le Palet au Mont Corbier...

L'Estanco est également une adresse pour se divertir : soirées musicales, Montagne, Magie... et pour les anniversaires... L'Estanco sait faire !!

La recette

Fondue de l'Estanco

Ingrédients :

Vin blanc de Savoie (cépage Jacquère), bœuf de Savoie, Tomme et Beaufort de Haute Maurienne, sauce tartare maison, légumes de saison, pommes de terre de Maurienne, crème, noix de muscade, plantes aromatiques

Il s'agit d'un bouillon composé, de vin blanc de Savoie (Cépage Jacquère), de plantes aromatiques et de condiments, dans lequel le convive fait cuire : des carrés de bœuf de Savoie spécialement choisis par la boucherie Rittaud, des dés de Beaufort et de Tomme de Savoie, en direct de la Coopérative de Haute-Maurienne. La fondue est servie avec une sauce tartare maison, une poêlée de petits légumes de saison, un gratin dauphinois aux pommes de terre de Maurienne.

Vin conseillé : Vin rouge Persan de Maurienne.



Menu du jour, Carte et Goûter - Programme d'animation. Réservation conseillée. Menus exclusivement "Maurienne" dans l'Assiette" en juin et septembre.

Périodes d'ouverture : saisons d'été et d'hiver.



Nos adresses gourmandes

Boucherie Rittaud

Viandes et charcuteries.

3 rue de la Concorde - 73500 Fourneaux - Tél. 04 79 05 00 92 - contact@boucherierittaud.com

Vente sur place sauf le dimanche après-midi et le lundi

voir page 32

Hôtel Restaurant Le Relais des 2 cols



La recette

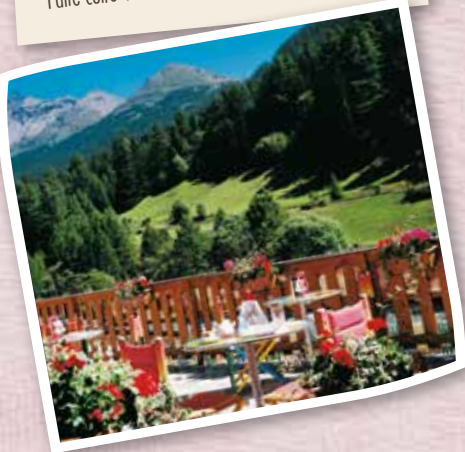
Le Gâteau de Savoie au genépy

Ingédients : 4 œufs, 200 g de sucre, 150 g de farine, 1 sachet sucre vanillé, 1 sachet levure chimique, 20 g poudre d'amande, 2 dl de crème, 1 cl de genépy.

Mélanger les œufs et le sucre, puis le sucre vanillé.
Ajouter la farine mélangée à la levure.
Ajouter la poudre d'amande, la crème et le genépy.
Faire cuire 15 à 20 minutes à 180°.

Pierre GAGNIERE

66 rue du Mont-Cenis
73480 LANSLEBOURG MONT-CENIS
Tél. 04 79 05 92 83
www.relais-des-2-cols.fr



Entre Iseran et Mont-Cenis, au paradis de la randonnée à pied, vélo ou moto, notre Chalet Hôtel Restaurant Logis de France vous accueille dans un cadre chaleureux et vous régale des menus maison du chef : truites de Sollières, diots sauce aigre douce aux myrtilles, aumonières chèvre et miel du Mont-Cenis, terrine au genépi, tartes soufflées au Beaufort, fromages et viandes de Savoie, tartes aux fruits, croquants aux framboises, pannacotta, confitures maison...
Terrasse et piscine en été, espace jeux, sauna.

Nos adresses gourmandes



Coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise

voir page 35

Fabrication et affinage de Beaufort AOP et de Bleu de Bonneval-sur-Arc, vente de produits locaux.

73480 Lanslebourg - Tél. 04 79 05 92 79 - contact@coophautemaurienne.fr - www.coophautemaurienne.fr

Vente sur place toute l'année, tous les jours. Visite libre tous les jours, visite guidée en saison d'été et d'hiver, groupes sur réservation.
Retrouvez également nos productions dans les magasins de vente de Modane, Aussois, Termignon, Lanslevillard, Bessans, Bonneval-sur-Arc et à la Musette du Berger de Lanslebourg.



14

Le Chalet de Séraphin

Séverine FINIELS

Le clos Vanoise - 73480 BESSANS

Tél. 04 79 05 37 08

www.lechaletdeseraphin.com

Dans un cadre chaleureux style chalet, le Chalet de Séraphin vous propose une cuisine des terroirs bessannais et savoyard. Au détour des classiques du séjour à la montagne (raclette, fondue, tartiflette...), dégustez les savoureuses salaisons artisanales du Pontet, Charcutier Traiteur, artisan depuis 1985 dont la boutique jouxte le restaurant.

La carte des vins laisse la part belle aux viticulteurs de Savoie que nous sommes allés dénicher pour vous.

Périodes d'ouverture :

Tous les jours de mi-décembre à fin avril et de mi-juin à mi-septembre.

La recette

Millefeuille de Bœuf séché au Beaufort et Jambon cossu de Bessans sur pain de campagne

Ingédients (pour 4 millefeuilles) : 150 g de bœuf séché tranché, 150 g de Beaufort tranché, 2 tranches de jambon cossu de Bessans, une baguette de campagne, cœur d'artichaut violet à l'huile, Parmesan râpé

Pour le millefeuille :

Monter alternativement les tranches de bœuf séché et les tranches de Beaufort. Tailler les 4 côtés pour une belle présentation. Portionner pour une présentation individuelle ou en petits cubes pour une bouchée apéritive.

Pour le Jambon cossu de Bessans sur pain de campagne :

Toaster le pain de campagne qui peut être frotté à l'ail. Tailler le jambon en fines lanières et le disposer sur la tartine. Ajouter un quartier d'artichaut à l'huile et saupoudrer de parmesan.



Nos adresses gourmandes

Le Pontet - CHARCUTIER / TRAITEUR- Matthieu Personnaz

Le Jambon cossu de Bessans est une spécialité locale perpétuée dans la plus pure tradition depuis 30 ans par ce Charcutier / Traiteur. Ce jambon cru sèche 14 mois minimum, il a une texture fondante et des saveurs prononcées. Découvrez toutes nos fabrications : charcuteries séchées (jambon cru à l'ancienne, viande de bœuf, coppa, filet mignon...), produits locaux (diot de Savoie, pormonier, farcement, agnelos, farci de Bessans...), pâtisseries (sablés myrtilles et beurre de montagne, cookies aux noix AOC de Grenoble, tarte tomate et tomates...).

Place du Pontet - 73480 Bessans - Tél. 04 79 05 96 99 - www.pontet-chaudannes.com

Facebook : Traiteur Le Pontet

Trois magasins à votre service :

Bessans, Place du pontet et au départ des pistes. Bonneval-sur-arc, place du vieux village.

Visite commentée de l'atelier de salaison ou démonstration de la fabrication du Jambon Cossu les lundis en saison et pour les groupes sur réservation en hors saison.





Aiton

"Une vigne comme un jardin"

Vous aimerez

La promenade dans les vignes sur le coteau plein sud d'Aiton, face à la chaîne de la Lauzière.

La taille de la petite entreprise viticole où le travail dans la vigne se fait à la main, dans le respect de la nature.



Découverte des vins en cave, avec modération...



Faire une halte (sur réservation)

- ❖ Pour visiter la cave.
- ❖ Pour découvrir les multiples facettes de la vie du vigneron.
- ❖ Pour déguster des vins authentiques et typiques : vins issus de cépages savoyards (Mondeuse, Altesse, Jacquère...), mais aussi des vins « du coteau » (Aitillance, rosé du Bec, Iris...).
- ❖ Pour comprendre l'envie de faire perdurer la vigne sur un coteau autrefois réputé.

Achetez nos produits

Sur place.

Au magasin de producteurs "Paysans d'ici et d'Ailleurs" à St-Jean de Maurienne.

Sur le marché d'Aiguebelle, le mardi matin.

Contact

Bernard et Marido BACHELLIER

Chemin des sartos / le Villard - 73220 Aiton

Tél. 04 79 36 68 98

www.sartosdubec.fr - bernard.marido@gmail.com



2

Gaec La Ferme d'Ambrune et Polalye



St-Alban d'Hurtières



Venez goûter les produits de l'exploitation

Vous aimerez

Visiter l'exploitation, canards, poulets, fruits rouges... uniquement l'été de mi-juillet à fin août, le mardi après-midi à 15h précises.

La visite est gratuite et peut être suivie d'un goûter (sur réservation : tarifs 4,5 € pour les enfants et 6,5 € pour les adultes).



Faire une halte (sur réservation)

- ❖ Repas à la ferme les vendredis et samedis soir et dimanches midi (menus autour du canard, foie gras et desserts aux fruits rouges) **de septembre à juin.**
- ❖ Repas à la ferme les mardis et dimanches midi, les vendredis et samedis soir (menus autour du poulet et des recettes savoyardes d'autrefois) **en juillet et août.**
- ❖ Groupes (32 places) et jours fériés nous contacter.
- ❖ Cassoulet une fois par mois d'octobre à avril.

S'y rendre

De l'autoroute (sortie 25) et de la nationale (départementale désormais) sortie Epierre, les Hurtières, direction St-Pierre de Belleville.

À la sortie du village faire 800m et sur votre droite avant le village de St-Alban, descendre vers le hameau le Grey (indiqué par un panneau "Bienvenue à La Ferme").

Accès par St-Georges d'Hurtières : difficile.

Achetez nos produits

Sur place, les jeudis et vendredis de 17h à 19h toute l'année.

Vous pouvez nous retrouver sur le marché de **St-Jean de Maurienne** tous les samedis matin, à **Aigubelle** le mardi matin (en novembre et décembre), à **La Chambre** le jeudi matin (en novembre et décembre).

Nos produits sont également présents au magasin de producteurs "Paysans d'ici et d'Ailleurs" de **St-Jean de Maurienne**.

Et enfin sur les Marchés de Noël de **St-Jean de Maurienne**, **Argentine**, **Le Manège à Chambéry**.

Contact

Marielle et Jean-Dominique GODARD

Tél. 04 79 62 05 09

www.farmedambruneetpolalye.com



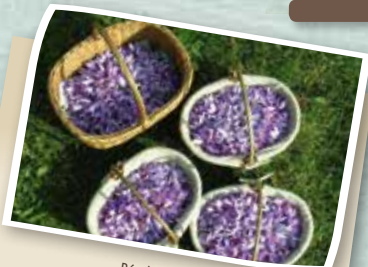
St-Pierre de Belleville



Vous aimerez

Au pied du massif des Hurtières, l'or rouge de Maurienne se cultive dans le village de Saint Pierre de Belleville depuis 2011.

La cueillette et l'émondage de la fleur du crocus sativus est à découvrir uniquement d'octobre à novembre.



Récolte colorée



La recette

Madeleines au Safran

Ingrédients (pour 16 madeleines) : 100g de beurre, 70g de miel liquide, 2 œufs, 30g de sucre, 45 filaments de safran, 120g de farine, 1 cuillère à café de poudre à lever. La veille, placer le miel et le beurre dans une casserole et faire fondre sur feu doux. Battre les œufs avec le sucre.

Ajouter le safran, incorporer le mélange beurre - miel.

Dans un grand saladier, mélanger la farine et la poudre à lever. Verser le mélange au miel à l'intérieur et bien mélanger. Réserver la pâte, bien couverte, au réfrigérateur pour la nuit (ou au moins une heure).

Préchauffer le four à 220°. Disposer la pâte dans les moules à madeleines, cuire 12 minutes.



Faire une halte

- ❖ Venez découvrir notre safraneraie (Agriculture Biologique) qui vous offre une épice au raffinement incomparable.

S'y rendre

De l'autoroute (sortie 25) et de la départementale, sortie Epierre, les Hurtières, direction St-Pierre de Belleville. Nous nous trouvons au cœur du village.

Achetez nos produits

Vous trouverez notre safran à la Boulangerie Oudin, rue de la République à St-Jean de Maurienne, au Site Minier Le Grand Filon à St-Georges d'Hurtières ou sur notre site internet.

Horaires d'ouverture

Octobre sur rendez-vous.

Contact

Cécile BERLIOZ

La Corbière - 73220 St Pierre de Belleville

Tél. 06 48 57 45 23

www.culturesafran73.fr





4

Boucherie Mestre

La recette

Paupiette d'Agneau Farcie au Vert

Ingédients (pour 4 personnes) : 2 poitrines d'agneau, 1 botte de cresson, 1 gousse d'ail, 3 brins de menthe, 1 œuf, 130 gr de fromage de chèvre de la ferme des Encombres à St-Julien Mondenis (crottin), 1 tranche de pain trempée dans du lait, beurre, herbes de Provence, sel, poivre, un peu de vin blanc de Savoie

Garniture : quelques topinambours, carottes et asperges de saison.

Laver et hacher le cresson, peler et hacher l'ail, ciseler la menthe, couper le fromage de chèvre en dés. Egoutter le pain de mie et l'essorer. Mélanger le tout avec l'œuf, le sel et le poivre. Diviser la farce en quatre.

Façonner les paupiettes, les faire rissoler dans du beurre, arroser souvent et laisser cuire environ 40 minutes. Saupoudrer les paupiettes d'herbes de Provence 10 minutes avant la fin de la cuisson. Déglacer le jus de cuisson avec un peu de vin blanc, filtrer et réserver.

Préparer la garniture : laver, couper et cuire les carottes dans de l'eau bouillante salée environ 7 minutes pour qu'elles restent craquantes.

Éplucher et cuire les asperges dans l'eau environ 5 minutes.

Faire les chips de topinambour : éplucher et faire frire des lamelles fines de topinambour jusqu'à coloration légère.

A déguster : avec un vin rouge de Savoie du type Gamay pas trop corsé pour ne pas dénaturer les saveurs de l'agneau.

La Chambre

Vous aimerez

Nous proposons des produits de qualité en entretenant de bonnes relations avec les éleveurs locaux. Nous privilégions ainsi essentiellement une filière courte de l'éleveur au consommateur.

Nos veaux grandissent chez M. Jean-Louis Pithoud (Montgellafrey) et M. Personnaz (Bessans). Ils sont élevés sous la mère, ce qui donne un goût subtil à la viande qui est très appréciée par notre clientèle. Les génisses naissent et sont élevées par M. Barbier à La Chapelle Blanche. Elles restent aux prés 9 mois sur 12 et sont ensuite alimentées aux tourteaux de lin sans OGM. Cette alimentation permet d'obtenir une viande persillée avec une belle couleur. Les agneaux sont allaités par leur mère et reçoivent en complément fourrage et luzerne issus de l'exploitation. Ils proviennent de la ferme de M^{me} Blanchard au col du Cucheron. Nous achetons également des cochons entiers afin de fabriquer nos diots pur porc, au chou ou au poireau. Nous élaborons également des plats cuisinés suivant les saisons et revendons des produits locaux (fromage, vin, confiture, miel).



Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h15.

Les dimanches des semaines impaires : de 7h30 à 12h.

Les jours fériés : le matin.

Tous les dimanches matin

en période de vacances scolaires.

Contact

Dominique MESTRE

Immeuble le Val Buch - 73130 La Chambre

Tél. : 04 79 56 20 81

dom.mestre@orange.fr



La Fromagerie Coopérative de La Chambre



La Chambre

Vous aimerez

Une dégustation agrémentera votre visite.

Fabrication et vente de Beaufort et autres produits fermiers.

Fabrication, affinage et vente directe de Beaufort AOP, vente d'autres produits régionaux.



Cette coopérative fabrique,
affine et commercialise ses fromages

Faire une halte

Visite guidée sur réservation du mardi au vendredi à 9h30.

Tarif adulte : 3 € - Tarif enfant (de 6 à 14 ans) : 1.50 €

Tarif groupe de plus de 10 personnes (sur réservation) : 1.50 €

Achetez nos produits

Sur place à la fromagerie-coopérative, toute l'année aux horaires indiqués ci-dessus.

En saison d'été et d'hiver dans notre magasin de vente de St-François Longchamp

Contact

Grande rue - 73130 La Chambre

Tél. : 04 79 56 31 00 - Fax. : 04 79 56 26 59

contact@coopdelachambre.fr





6

Magasin de Producteurs "Paysans d'ici et d'ailleurs"



St-Jean de Maurienne

Vous aimerez

Un magasin pas tout à fait comme les autres : en effet, là, ce sont les producteurs qui vous vendent directement leurs produits.



Faire une halte

Nous commercialisons toute une gamme de produits issus pour la plupart de l'agriculture locale :

Au rayon Fromages :

- ❖ Fromages lactiques de chèvre de la ferme auberge « la Feuille du Thyl », avec un complément par la ferme de Champlan à Albiez.
- ❖ Yaourts, fromages frais et tommes de vache d'Anne-Marie et Olivier Gros d'Aussois, Beaufort, Bleu de Bonneval, Abondance, Raclette, Reblochon...
- ❖ Yaourts et fromages de brebis.

Au rayon Viandes :

- ❖ Produits à base de canard gras de Marielle et Jean-Dominique Godard de St-Alban d'Hurtières.
- ❖ Selon la saison, broutard de Franck Charrier à Bonneval-sur-Arc et viande d'agneau.
- ❖ Charcuterie et poulet.

Au rayon Liquides :

- ❖ Vin (Mondeuse, Altesse...) des Sartos du Bec à Aiton (Bernard et Marido Bachellier), Persan, Apremont, bière, cidre, apéritifs, liqueurs et jus de fruits.

Au rayon Fruits et Légumes :

- ❖ Légumes frais et de saison grâce à Olivier Funès (Beaune) et à Noëlie et Thibaut (ferme de la Fourmache à St-Jean de Maurienne).
- ❖ Gourmandises concoctées par Sylvia Andrieux (B&cook).
- ❖ Pommes, poires, fruits de saison, tisanes, miel, pain, oeufs (bio), confitures, escargots, sorbets, huile de noix, vinaigres... et même du savon !

Venez nous rencontrer !

Horaires d'ouverture

Mercredi, jeudi, vendredi : de 9h à 12h30
et de 15h à 19h.

Samedi : de 9h à 13h.

Contact

Place Fodéré - 73300 St-Jean de Maurienne

Pour nous trouver plus facilement :

c'est la place de la Poste !

Tél : 04 56 96 32 39 - paysansdici@hotmail.com

www.paysansdicietdailleurs.fr



St-Jean de Maurienne



Vous aimerez

Pasta & Aromi, entreprise artisanale située à St-Jean de Maurienne, fabrique depuis 10 ans crozets, pâtes, polenta et risotto. Découvrez la Savoie à travers nos fabrications, ces spécialités qui valorisent le terroir et le territoire.

Des spécialités innovantes comme la soupe de Mai, des goûts étonnants comme les crozets au maïs grillé, des formes de pâtes rigolotes comme les Edelweiss de nos montagnes, savourez toutes ces fabrications locales et artisanales à travers vos marques régionales : " Saveurs des Alpes" et " Bio des Alpes".



Venez goûter les spécialités de Pasta & Aromi



Faire une halte

❖ Faites une halte au magasin La Pasta, magasin d'usine de Pasta & Aromi et savourez un délicieux café accompagné d'un morceau de panettone artisanal. Entre deux silos de pâtes, venez découvrir la fabrication des pâtes.

Achetez nos produits

Sur place, un magasin d'usine : "La Pasta" à votre disposition, pour voir les fabrications, goûter et découvrir tous nos savoir-faire.

La Pasta est un univers de saveurs et de plaisirs. Entrez dans une boutique scénarisée retraçant le royaume de Piémont-Sardaigne, l'immigration italienne et ses coutumes alimentaires, la naissance d'une fabrique de pâtes en 1844, Bozon-Verduraz.

A travers le temps, nos mains continuent à façonner pâtes et crozets en Maurienne.

S'y rendre

Magasin situé dans la zone artisanale du Pré de la Garde, à la sortie de St-Jean de Maurienne en direction de la Haute-Maurienne.

Horaires d'ouverture *La Pasta*

Toute l'année du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Contact

Marie-Pierre et Guillaume FABROCINI

133 avenue d'Italie - 73300 St-Jean de Maurienne

Tél. 04 79 20 27 65 - info@crozets-savoie.fr

www.pates.it



L'escargot de la Maison Blanche

Fontcouverte / La Toussuire



C'est à Fontcouverte que je grandis dans un parc en plein air.
Nourri de plantes naturelles et de céréales, je vis en toute liberté, d'où mon goût et ma finesse pour la joie de votre assiette !

Vous aimerez :

Découvrir une exploitation agricole très étonnante : l'héliculture. C'est plusieurs milliers d'escargots qui vous accueillent.

Une découverte à faire en famille : les petits s'intéresseront à Monsieur Escargot qui se déplace devant leurs yeux ébahis.

Après avoir découvert le cycle complet de notre gastéropode, les grands découvriront que ce met délicieux s'apprécie toute l'année : à l'apéritif, en sauce, en confit, à la bourguignonne...

Une visite qui ravira petits et grands.



Faire une halte

Visite gratuite de l'élevage possible en **juillet et août** du **lundi au vendredi** à 17h30, sur rendez-vous en **juin et septembre**.

Achetez nos produits

Les produits sont issus de l'élevage et préparés par nos soins dans notre laboratoire agréé CEE :

- ❖ au magasin de la ferme toute l'année, nous contacter.
- ❖ au marché de **St-Jean de Maurienne** le samedi matin de début novembre à fin décembre.
- ❖ Pour les salons, marchés de Noël, fêtes de village, restaurants et magasins de produits du terroir : nous téléphoner.

Toute l'année au **magasin Fromagerie "Aux produits Savoyards"** - Rue St-Antoine - 73300 St-Jean de Maurienne.

S'y rendre

RN6 - Sortie St-Jean de Maurienne. Direction Vallée de l'Arvan (D926). Puis direction Fontcouverte / La Toussuire (D78 sur 4 km).

Sur votre gauche, Monsieur Escargot vous sourit, vous êtes arrivés. Garez-vous et montez le chemin.

Contact

Magasin de la ferme :

06 75 16 64 85 ou 04 79 59 91 21

Vignoble et Safranière de Solid'art



Décor grandiose, qualité de la démarche, excellence et rareté des produits, tout est réuni pour faire du vignoble et de la safranière de Babylone un lieu d'exception à découvrir absolument.

St-Julien Montdenis

Vous aimerez

Jusqu'au début du 20^e siècle, la Maurienne comptait près de 2000 ha de vignes, dont plus de 200 ha sur la seule commune de St-Julien Montdenis. C'est aussi sur ces terres, au pied de l'imposant massif de la Croix des Têtes, la plus haute paroi calcaire de France, que poussait l'or rouge de Maurienne, la reine des épices, le précieux Safran.

Après plusieurs décennies d'absence, suite à l'industrialisation du fond de vallée, ces deux cultures font un retour remarqué, grâce à l'association Solid'art, sur l'initiative de Martine Reynaud pour le Safran.



Faire une halte

A la qualité de la démarche, entièrement en bio et en traction animale, à la noblesse des produits, un vin rare et une épice au raffinement incomparable, Solid'Art ajoute une plus-value sociale et solidaire en réalisant ce travail dans le cadre d'ateliers et de chantiers d'insertion.

Achetez nos produits

Nous ne faisons pas les marchés et accueillons les clients potentiels et les amateurs seulement dans nos locaux.

S'y rendre

Aller à St-Julien Montdenis.

Au rond-point, immédiatement après le groupe scolaire, suivre la direction "Centre équestre". Après le centre équestre, au bout de la route goudronnée, prendre

la première ou la seconde piste qui monte à gauche. Après 100 m, vous êtes arrivés.

Horaires d'ouverture

Toute l'année du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Contact

Patrice DI JORIO - Solid'Art Maurienne
Rue du Parquet - 73300 St-Jean de Maurienne
Tél. 04 79 83 08 13 ou 06 30 49 86 96
contact@solidart.net
www.aura-maurienne.fr - www.solidart.net
www.gravure-concept.com



10

Le Pain de Jean



St-Julien Montdenis

Le Pain de Jean

Vous aimerez

Des produits de qualité (certifiés Agriculture Biologique), fabriqués au feu de bois sur place pour un goût authentique.

Notre ambiance "Chalet écologique" avec son four à bois.



Faire une halte

❖ Gourmande et BIO en retrouvant les saveurs de la boulangerie d'antan.

Achetez nos produits

Sur place, vous retrouverez les incontournables tels que le pain de campagne qui saura accompagner tous vos repas, ou bien sûr, la traditionnelle brioche savoyarde aux pralines (Saint Genix) pour vos desserts ou petits creux. De la baguette au pain traditionnel, il y en a pour tous les goûts au Pain de Jean.

Notre farine provient exclusivement de l'Arc alpin, les noisettes du Piémont Italien.

S'y rendre

En venant de Saint-Jean-de-Maurienne, au rond-point de Julien-Mont-Denis, prendre direction Villard Clément, au deuxième rond point prendre à droite sur 150 mètres.

Horaires d'ouverture

Toute l'année les mardis, jeudis
de 6h à 12h15 et de 16h30 à 18h.
Le samedi de 6h à 12h15.

Contact

Jean-Marie VANDERHAEGHE

2 rue du Pré de pâques - 73870 St-Julien Montdenis
Tél. 06 52 76 53 90 - lepaindejean@gmail.com



Albiez-le-Jeune



Le Petit Champlan (fromage frais)

Vous aimerez

En balade, en lisière de forêt, tout près des tintements de clochettes, vous serez peut être observés par un troupeau d'une soixantaine de chèvres curieuses. Non loin, se situe l'exploitation à taille humaine et familiale de Nicolas, éleveur en agriculture extensive en harmonie avec la nature. Il privilégie la qualité de ses produits à la quantité et un circuit court pour la vente à la ferme, sur les marchés et magasins de producteurs.



Faire une halte

❖ Venez découvrir, autour d'une conversation amicale, le quotidien d'un producteur de fromages de chèvre. Il vous présentera ses animaux, sans oublier les cochons élevés au petit lait.

Achetez nos produits

Petit Champlan (fromage frais), tomme et Sérac de chèvre.

❖ Sur les marchés de **St-Jean de Maurienne** (le samedi, toute l'année), **La Chambre** (le jeudi, hors saison), **Albiez-Montrond** (le jeudi, en saison), **St-Jean d'Arves** (le mercredi, en saison).

❖ Auprès des magasins de producteurs :

Paysans d'ici et d'ailleurs à St-Jean de Maurienne.

Ferme Cartier à La Chambre.

Epicerie Sambuis et **Magasins des producteurs** à Albiez-Montrond.

Coopératives des Arves à St-Sorlin d'Arves.

S'y rendre

Depuis St-Jean de Maurienne, prendre la direction de Villargondran et suivre Albiez-le-Jeune, la chèvrerie se situe à la sortie du village. Et par la route des Arves, suivre Albiez-Montrond puis Albiez-le-Jeune, vous nous trouverez à l'entrée du village. Pensez à nous contacter avant votre visite.

Contact

Nicolas WAX

73300 Albiez-le-Jeune

Tél. 06 15 03 19 11

Facebook : chevrieriedechamplan

"La Fromagerie"

Coopérative de la vallée des Arves

St-Sorlin d'Arves

Vous aimerez :

Découvrir les secrets de fabrication de Beaufort AOP.

Vente au détail de Beaufort, de tommes fermières de Maurienne, fromages fermiers de chèvre et de brebis, beurre, lait, faisselles...



Faire une halte

Visite guidée gratuite fabrication et affinage du Beaufort du **lundi au samedi** de 9h à 11h30.

Entrée libre / Groupes sur réservation.

Film vidéo en continu.

NOUVEAU : Espace interactif et ludique de découverte de l'agriculture de l'Arvan-Villards.

Achetez nos produits

Vente directe au détail à la Coopérative.

Vous pourrez également acheter nos fromages dans nos différents magasins de vente au détail :

❖ **Toute l'année :**

"Aux produits savoyards"

8 rue St-Antoine (rue piétonne)
73300 St-Jean de Maurienne
Tél. 04 79 64 23 14

"La Fromagerie Coopérative"

Rue du Général Ferrié - Centre-ville
73 St-Michel de Maurienne
Tél. 04 79 05 04 83



❖ **En saison d'été et d'hiver :**

Albiez-Montrond, Le Corbier, La Toussuire, Valloire.

❖ **Uniquement l'été :**

"Les Granges du Galibier"

Sur la route du col, ouvert de mi-juin à mi-septembre.

S'y rendre

A 20 km de St-Jean de Maurienne, direction Vallée de l'Arvan - Col de la Croix de Fer.

Horaires d'ouverture

Hors saison du **lundi au vendredi** de 9h à 12h.

Samedi, dimanche et jours fériés

de 9h à 12h et de 15h à 18h.

En saison, **tous les jours, dimanche compris** de 9h à 12h et de 15h à 18h30.

Contact

73530 St-Sorlin d'Arves - Tél. 04 79 59 70 16

contact@beaufortdesarves.com

www.beaufortdesarves.com - Facebook : coopdesarves

La Ferme du Grand Perron



St-Martin La Porte

La Ferme du Grand Perron
vous accueille tous les jours.
Les visites-dégustations
se font sur réservation.

Vous aimerez

Visiter l'exploitation toute l'année sur réservation : vaches, chèvres, moutons, chevaux, cochons, lapins et toute la basse-cour.

Assister à la traite des vaches, à l'alpage de la Planchette l'été et au bâtiment l'hiver.



Faire une halte

A l'issue de la visite, vous pourrez déguster les produits de l'exploitation : fromages fermiers de vache, chèvre et mélangés, lait de chèvre et vache, sérac, de même que du Beaufort de la Coopérative de La Chambre.

Nous proposons notre viande produite en direct conditionnée sous vide : génisse, veau, cabri, agneau et porc fermiers.

Achetez nos produits

Nous proposons tous nos produits au magasin de la ferme ou sur les marchés de Maurienne : **Modane**, **St-Jean de Maurienne** le mercredi et le samedi, **Valloire** et en Isère à **Allevard**.

S'y rendre

Entre Saint-Michel de Maurienne et Saint-Julien Montdenis, prenez la direction de Saint-Martin La Porte et suivez l'itinéraire Beaune, La Planchette.

Le bâtiment agricole se trouve sur votre droite, en montant, juste avant d'arriver au hameau de La Porte. Jean-Paul, Christine et leurs quatre enfants vous accueillent tous les jours pour vous faire découvrir leur métier et leur passion et vous faire déguster les produits de la ferme.

Contact

Jean-Paul & Christine SCAGLIA

Tél. 06 14 02 14 28 ou 06 21 81 35 77

lafermedugrandperron@wanadoo.fr



Valloire

Vous aimerez

Magasin de détail de charcuteries traditionnelles et de plats cuisinés : diots de Valloire, farçons de Maurienne, gratins de crozets, friands savoyards...

"Les Pieds sous la Table" préparent également vos apéritifs, buffets ou encore à l'occasion de réceptions exceptionnelles (mariage, baptême, anniversaire...)

Les produits locaux sont à l'honneur avec les canards de la ferme d'Ambrune et Polalye, les escargots de la Maison Blanche ou encore les produits de Pasta & Aromi.

La recette **Poulet au Beaufort**

Dans une cocotte, faites colorer 4 cuisses de poulet, coupées en deux, dans 100 g de beurre.
Ajoutez 2 blancs de poireau, 1 oignon émincé.
Déglacez 20 cl de vin blanc de Savoie, ajoutez du thym, du laurier et 1 gousse d'ail.
Ajoutez 20 cl de fond de volaille et cuire 20 minutes au four à 160°.

Retirez la viande et laissez réduire le jus de cuisson puis ajoutez 50 cl de crème fraîche et 200 g de Beaufort râpé, 1 botte d'estragon haché.



S'y rendre

Nous sommes juste à côté de la patinoire de Valloire.

Horaires d'ouverture

En saison d'hiver et d'été,
tous les jours de 9h à 19h sans interruption.
Partie Traiteur-Réception ouverte à l'année.

Contact

Philippe PACHETEAU

CUISINIER / TRAITEUR

73450 Valloire

Tél. : 04 79 83 38 93 - traiteurvalloire@gmail.com

La Ferme de l'Adroit



Valloire

Vous aimerez

Petite exploitation familiale de montagne à 1530 m d'altitude.

Une alimentation des animaux sans OGM.

Éleveurs passionnés de races Tarentaise et Abondance.



Faire une halte

En été, au gré de vos balades en montagne, découvrez nos troupeaux de vaches, génisses et veaux, qui paissent de mai à octobre.

L'hiver à l'étable, en raison d'un travail important, nous ne pouvons pas assurer de visites.

Achetez nos produits

Producteurs de Tomme de Savoie fermière IGP et de lait à Beaufort mais aussi raclette fermière, Bleu de Valloire...

Pour les Professionnels : renseignements tarifs, modalités de livraison, facturation au 06 70 27 10 31.

Pour les Particuliers : magasin à la ferme ouvert en saison d'été et d'hiver selon disponibilités.

S'y rendre

A la ferme : RN 6 - sortie St-Michel de Maurienne, direction Col du Télégraphe, 2^{ème} village sur la gauche "Les Granges". Prendre la 1^{ère} à gauche après la chapelle, "chemin de la Ferme"

Contact

73450 Valloire

Tél. : 06 70 27 10 31 - bmarieedith@yahoo.fr

www.la-ferme-de-ladroit.com

16

Boucherie Rittaud

Fourneaux



La recette

Epaule d'Agneau Grand-Mère

Ingrédients (pour 4-5 personnes) : 1 épaule d'agneau de Maurienne, 6 tomates pelées, 1 oignon émincé, thym, laurier, sel, poivre et sucre en poudre.

Demandez à votre artisan boucher de désosser, parer et couper l'épaule. Faites revenir les morceaux dans une casserole, salez et poivrez.

Ajoutez les tomates et une cuillère de sucre en poudre, 1 pincée de thym et 2 feuilles de laurier. Laissez mijoter 1h30 à 1h45 à feu doux.



Vous aimerez

A la Boucherie RITTAUD, Charcutier-Traiteur à Fourneaux, vous trouverez des viandes de qualité : bœuf et veau de Savoie, agneau de Terra Modana. Venez découvrir nos fabrications maison de saucissons secs, diots d'âne, chipolatas, merguez et spécialités assaisonnées, terrines et plats cuisinés.

Nos viandes proviennent d'animaux achetés vivants à des éleveurs savoyards : Josiane et Jean-Pierre TOURT à Lanslebourg, Michel CERVELLIN à St-Pierre de Soucy, Agnès et Michel MOLLARD à St-André, Véronique et Jacques DETIENNE à Aussois. Nos animaux de boucherie sont travaillés et transformés depuis 3 générations dans notre établissement dans la plus pure tradition de la boucherie artisanale.

S'y rendre

Fourneaux, parking gratuit réservé à la clientèle.

Horaires d'ouverture

Toute l'année du mardi au samedi
de 7h à 12h15 et de 14h30 à 19h15.

Le dimanche de 8h à 12h.

Contact

Lionel et Mathilde RITTAUD

3 rue de la Concorde - 73300 Fourneaux

Tél. : 04 79 05 00 92 - contact@boucherierittaud.com

www.boucherierittaud.com

Brasserie des Sources de la Vanoise



Le Bourget



Vous aimerez

Dégustation de bière bio au safran en blonde, blanche et ambrée.



Faire une halte

❖ Visite guidée de la brasserie tous les **mardis et jeudis** de 17h à 18h et de 18h à 19h (juillet et août).

Achetez nos produits

- ❖ Dans les BioCoop de la vallée.
- ❖ A la coopérative laitière de Modane.
- ❖ Epicerie fines de montagne...

S'y rendre

Depuis Modane, prendre la direction d'Aussois, au premier rond-point direction Le Bourget et se garer à côté de la mairie.

Monter à pied la petite rue raide à droite de la mairie.

Horaires d'ouverture

Lors des visites guidées, le reste du temps sur demande
au 06 70 46 52 94.

Contact

Thierry MARGUERON

Tél. : 06 70 46 52 94



La Ferme Anouchka

Termignon-la-Vanoise



Vous aimerez :

Visite libre de nos caves à fromages et du laboratoire de fabrication.



Faire une halte

Entrée libre de l'artisanat de laine : laine de nos chèvres angora.

Visite de la ferme (chèvres et vaches) été comme hiver (se renseigner directement à la fromagerie pour les horaires).

Achetez nos produits

- ❖ Point de vente à Termignon-la-Vanoise.
- ❖ Vente directe à la ferme de nos fromages (chèvre et vache), yaourts, charcuterie et de notre laine.

Horaires d'ouverture

Horaires de la fromagerie (point de vente) :

En saison touristique, 7 jours / 7
de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h30.

Hors saison : nous consulter.

Contact

Gilles et Anouchka MESTRALLET

19 rue Parrachée - 73500 Termignon-la-Vanoise
Tél. 04 79 20 46 49

Coopérative laitière de Haute-Maurienne Vanoise

Lanslebourg



Vous aimerez

La Coopérative de Haute-Maurienne Vanoise et ses 40 exploitations qui préservent une agriculture respectant tradition et modernité.

Venez découvrir nos productions : la fabrication du Beaufort AOP (10 000 meules/an) à Lanslebourg et le Bleu de Bonneval-sur-Arc (40 tonnes), vendus en circuit court et équitable.



Faire une halte

Toute l'année, le matin à la fromagerie de Lanslebourg, venez découvrir gratuitement la fabrication du Beaufort AOP (circuit vitré avec vue sur la salle de fabrication). Le magasin est ouvert toute l'année, tous les jours.

Achetez nos produits

Dans nos différents magasins de vente au détail à :

- ❖ Aussois,
- ❖ Termignon-la-Vanoise,
- ❖ Lanslevillard,
- ❖ Bessans,
- ❖ Bonneval-sur-Arc,
- ❖ Lanslebourg - La fromagerie (circuit de visite et vente). Ouvert toute l'année (magasin),
- ❖ Modane. Ouvert toute l'année.

Visites guidées sur réservation

INDIVIDUELS : en saison d'Été et d'Hiver, le **mardi** à 17h et le **jeudi** à 9h30 (le **mercredi** à 17h pendant les vacances de février).

GROUPES : plusieurs formules possibles.

Voir site Internet.

Contact

36 rue de l'Arc - 73480 Lanslebourg

Tél. 04 79 05 92 79 - contact@coophautemaurienne.fr
www.coophautemaurienne.fr

Carte de localisation

- 1 Alton
- 2 St-Alban d'Hurtières
- 3 St-Pierre de Belleville
- 4 Hôtel Restaurant du Nord
- 5 Restaurant Le Gavroche
- 6 Restaurant Le Petit Pays
- 7 Restaurant d'Application du Lycée Hôtelier
- 8 Hôtel Restaurant Les Soldanelles
- 9 Restaurant Lo Sonails
- 10 Ferme et Auberge La Feuille du Thyl
- 11 Le Châlet des Sapeurs
- 12 Le Fort Marie-Christine
- 13 Refuge du Fond d'Aussois
- 14 Chambre et Table d'Hôtes Le Relais de la Diligence
- 15 Restaurant L'Estando
- 16 Hôtel Restaurant Le Relais des 2 Cols
- 17 Le Chalet de Séraphin
- 18 Les Sartos du Bec
- 19 La Ferme d'Ambrune et Polalye
- 20 Safran des Hurtières
- 21 Boucherie Mestre

La Chambre

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

St-Jean-de-Maurienne

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

La Toussuire

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Le Corbier

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Albierz-

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Montrond

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

St-Sorlin d'Arves

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Valloire

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Valmeinier

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Fontcouverte

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

St-Martin La Porte

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

St-Michel-de-Maurienne

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Fourneaux

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Valloire

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

Partenaires

Cette brochure est financée

par les professionnels qui y figurent

avec le soutien de



LE DÉPARTEMENT

avec l'appui en animation de



www.maurienne.fr

Bonneval-sur-Arc

Bessans

Lanslebourg Mont-Cenis

Termignon

Aussois

Le Bourget

Bramans

F. Barbe : 06 20 56 52 23 - Impression : Imp. SALOMON - 04 79 64 00 62 - 71593-1114

Photo de couverture : A. Pernot, les informations contenues dans ce guide sont données

à titre purement indicatif et ne sauraient engager la responsabilité de la Maurienne dans l'Asiatic.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, Consommez avec modération.