



(SORTIES) WEEK-END

Sur la route des Fromages de Savoie

L'hiver arrive et avec lui les premiers flocons, les veillées au coin du feu, les envies de raclette... Nicolas pour Magville a pris la direction de la Route des Fromages de Savoie et plus spécifiquement des "spots" du Massif du Giffre pour savourer la montagne autrement.



©F. Di Serio



©AFTalip

Rando-raquettes

pour découvrir l'A.O.P. Chevrotin

S'immerger dans un silence ouaté, atteindre les lieux les plus sauvages, et s'arracher petit à petit au monde pour en prendre pleins les yeux à l'occasion d'une randonnée. Raquettes aux pieds, je pars sur les traces de la faune et la flore savoyardes au petit matin. En compagnie de Frédéric Di Serio, accompagnateur en montagne et partenaire de la Route des Fromages, je succombe à cette beauté préservée direction la Ferme du Petit Mont. Une fois sur place, je découvre le métier de chevrier et je m'attèle à savourer chacune des spécialités de la ferme comme l'AOP Chevrotin lors du déjeuner.

Ateliers : adulte 27€ ; enfant 5,60€

Art de vivre à la montagne

pour me nourrir le corps et l'esprit d'Abondance

Pour une immersion en territoire savoyard, rien de mieux que de s'éloigner des pistes pour en découvrir les spécialités culinaires. À quelques kilomètres du tumulte de la station Avoriaz 1800, la Ferme de Seraussaix offre un refuge aux skieurs et non-skieurs. Au programme : initiation à la traite des vaches, visite de la ferme et goûter. Un moment régressif pour s'initier avec plaisir à l'AOP Abondance.

Visite, assiette du terroir et chocolat au lait de ferme : adulte 10€ ; enfant 6€

Un peu plus loin, aux Gets, à la Fruitière des Perrières dans d'anciennes caves voûtées autrefois dédiées à l'affinage des fromages, j'éveille mes papilles et découvre "l'art de vivre à la montagne".

Atmosphère chaleureuse et authentique, spécialités fromagères (fondue, raclette...), l'heure est au plaisir décomplexé. Possibilité de venir en ski ou en navette.



©AFTalip

Plus d'infos : www.fromagesdesavoie.fr



Initiation & visite

à la Fruitière des Hauts-Fleury

À la Fruitière des Hauts-Fleury, je découvre toutes les étapes de la fabrication de l'AOP Reblochon et de l'IGP Tomme de Savoie lors d'un atelier fabrication et d'une visite interactive et ludique de Croq'Alp, la maison du goût. Une escapade loin des cols qui laisse place aux initiations ludiques et gourmandes.

Tarifs : entre 3 et 5€ selon la saison.

à la Ferme du Mont Forchat

Pour les mordus d'AOP Abondance, direction la Ferme du Mont Forchat pour une visite des caves d'affinage. La ferme propose des fromages fermiers aux notes parfumées pour se ressourcer avec goût.

Ateliers : adulte 4,50€ ;
gratuit pour les - de 16 ans.

www.fromagesdesavoie.fr



©L. Madelon, AFTalip



©Ferme du Petit Mont

Nuit insolite

dans la cabane perchée du Chevrotin

Rebecca et Jean-Yves Zuccarelli proposent un moment suspendu au rythme de la nature, à 10 km des stations de ski. Nichée à 5 m du sol, face aux sommets vertigineux et plaines enneigées, la cabane offre un petit nid douillet à la luminosité unique. Caché au milieu des arbres, je profite de cet instant hors du temps pour me lover au coin du feu et me ressourcer après une journée sur les pistes.

Hors saison à partir de 125€ / nuit 2 pers ;
en saison à partir de 150€ / nuit 2 pers
www.fromagesdesavoie.fr