

La gastronomie

1/ Les fromages de Savoie et de Haute-Savoie

AOP Abondance

- Fabriqué au lait cru
- Pâte pressée demi-cuite
- Meule d'environ 10 kg au talon concave, 40 cm de diamètre, 10 cm de hauteur
- Croûte ambrée à l'aspect toilé
- Pâte souple et fondante
- Existe en fermier (plaque de caséine ovale verte) et en laitier (plaque de caséine carré rouge)
- Durée d'affinage : au moins 100 jours
- Matière grasse : 45% de gras sur sec minimum, 33% par rapport au poids total



© www.fromagesdesavoie.fr

AOP Beaufort

- Fabriqué au lait cru
- Pâte pressée cuite
- Meule d'environ 40 kg au talon concave, 54 cm de diamètre en moyenne, 11 à 16 cm de hauteur
- Croûte jaune à brune
- Pâte lisse et fondante, de couleur ivoire à jaune pâle
- Plaque de caséine ovale bleue
- Durée d'affinage optimale : de 6 à 9 mois
- Matière grasse : 48% de gras sur sec minimum, 32% par rapport au poids total



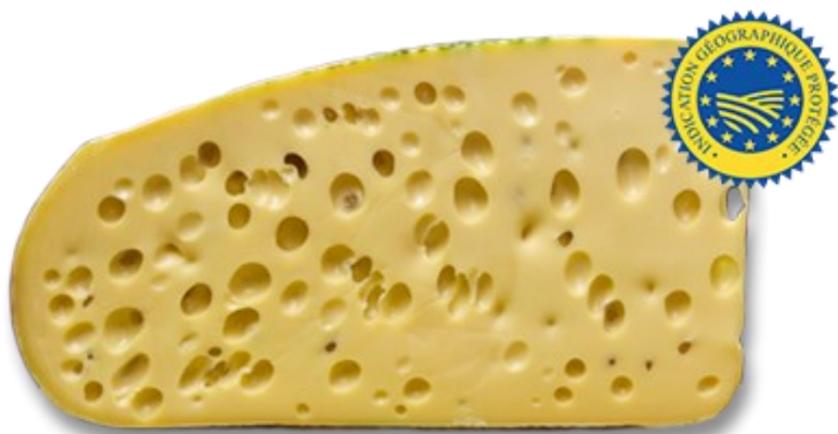
© www.fromagesdesavoie.fr

AOP Chevrotin

- Fromage exclusivement fermier au lait cru entier
- Seul fromage au lait de chèvre sous signe de qualité des Savoie
- Pâte pressée non cuite
- Poids d'environ 300g, de 9 à 12 cm de diamètre et de 3 à 4,5 cm de hauteur
- Croûte fine, légèrement rosée, recouverte d'une fine mousse blanche
- Pâte onctueuse, croûte fine
- Durée d'affinage optimale : de 3 semaines à 1 mois
- Matière grasse : 45% de gras sur sec minimum, 25% par rapport au poids total



© www.fromagesdesavoie.fr



© www.fromagesdesavoie.fr

IGP Emmental de Savoie

- Fabriqué au lait cru
- Pâte pressée cuite
- Meule d'environ 70 Kg ronde et bombée, 75 cm de diamètre et 14 à 32 cm de hauteur
- Croûte jaune dorée, marquage "Savoie" en rouge sur le talon de la meule
- Pâte jaune pâle à jaune d'or comportant des trous de la taille d'une cerise/noix. Ces trous sont appelés des yeux
- Texture souple
- Durée d'affinage optimale : 75 jours minimum
- Matière grasse : 45% de gras sur sec minimum, 28% par rapport au poids total

IGP Raclette de Savoie

- Fabriquée au lait cru ou thermisé (léger chauffage du lait)
- Lait de vache uniquement
- Pâte pressée non cuite
- Meule de 6 kg, 30 cm de diamètre et 7 cm de hauteur
- Belle croûte lisse de couleur jaune à orangée voire brune
- Pâte souple et fondante, blanche à jaune paille
- Existe en fermier (plaque de caséine verte) et en laitier (plaque de caséine rouge)
- Durée d'affinage : 8 semaines minimum, sur planches en bois
- Matière grasse : 48 à 52% de gras sur sec



© www.fromagesdesavoie.fr

AOP Reblochon de Savoie

- Fabriqué au lait cru entier
- Pâte pressée non cuite
- Poids d'environ 500g, 14 cm de diamètre et 3,5 cm de hauteur
- Croûte fine, jaune-orangée moussée de blanc
- Pâte onctueuse et souple
- Existe en fermier (plaque de caséine verte et présence du logo fermier sur l'emballage) et en laitier (plaque de caséine rouge)
- Durée d'affinage optimale : de 3 à 4 semaines
- Matière grasse : 45% de gras sur sec minimum, 25% par rapport au poids total



© www.fromagesdesavoie.fr

AOP Tome des Bauges

- Fabriquée au lait cru entier ou légèrement écrémé
- Pâte pressée non cuite
- Poids entre 1,1 et 1,4 kg, de 18 à 20 cm de diamètre et de 3 à 5 cm de hauteur
- Croûte grise tourmentée
- Pâte souple et fondante
- Existe en fermière (plaque à la caséine ovale verte) et en laitière (plaque à la caséine ovale rouge)
- Durée d'affinage optimale : 5 semaines minimum, 5 à 8 semaines conseillées
- Matière grasse : 45% de gras sur sec minimum, 25% par rapport au poids total



© www.fromagesdesavoie.fr

IGP Tomme de Savoie

- Fabriquée au lait cru
- Pâte pressée non cuite
- De 18 à 21 cm de diamètre et de 5 à 8 cm de hauteur
- Croûte grise tachetée et fleurie, marquage "Savoie" sur le pourtour ou sur le dessus du fromage
- Pâte blanche à jaune avec de petites ouvertures
- Texture à la fois ferme et souple
- Existe en fabrication fermière et laitière.
- Durée d'affinage optimale : de 30 jours à 3 mois
- Matière grasse : 20-25-30-35-40-45% par rapport à la matière sèche, soit de 8 à 30% de MG sur poids total



© www.fromagesdesavoie.fr

Qu'est-ce qu'un AOP ?

Transcription européenne de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), l'**AOP** apporte au consommateur la garantie que les produits reconnus sont l'expression d'un lien étroit avec un terroir, en délimitant une zone géographique liée à des règles de production précises, de l'élevage des animaux à l'affinage du fromage.

Qu'est-ce qu'un IGP ?

Instaurée au niveau européen, l'**IGP** établit un cahier des charges qui garantit la provenance des produits d'une région déterminée et leur qualité, en établissant le lien avec celle-ci aux différents stades de l'élaboration du produit.

L'Abondance



L'Abondance est une vache de taille moyenne (1,40 mètre au sacrum) et son poids se situe à environ 650 kg. Son ventre est généralement blanc et sa robe uniformément pie rouge acajou. Sa tête est blanche avec un épais chignon blanc. Le pourtour des yeux, tout comme les oreilles, est acajou pour atténuer la réverbération et protéger l'œil des maladies ophtalmiques.

La Tarine



La Tarentaise, originaire de la vallée du même nom, plus communément appelé Tarine, se reconnaît à sa couleur fauve uniforme, ses sabots noirs, ses cornes en forme de lyre et ses yeux maquillés de noir.

C'est un bovin de taille moyenne : hauteur au garrot de 140 cm pour le mâle et 130 pour la femelle et poids moyen respectivement de 750 et 500 kg.

La Montbéliarde



La Montbéliarde a des taches de couleur rouge dessinées sur sa robe blanche. On la reconnaît également à sa tête et ses membres qui restent la plupart du temps blancs. C'est une grande vache, qui mesure environ 1,45 mètre au garrot, robuste et élégante, avec un poids de 600 à 750 kg.

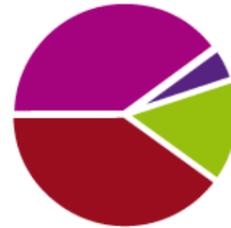


Répartition des Vins de Savoie par couleurs :



Vins Blancs 70%
Vins Rouges 20%
Vins Rosés 6%
Mousseux 4%

La distribution des Vins de Savoie :



Grande Distribution 40%
Export 5%
Vente Directe 5%
Cafés, Hôtels, Restaurants,
Cavistes 40%

3 Appellations Régionales :



Savoie 88%
Roussette de Savoie 9%
Seyssel 3%

Parts des metteurs en marché :



Vignerons
indépendants 39%
Coopératives 15%
Négociants 46%



Vignoble d'Apremont - © Savoie Mont Blanc - Raih

2/ Les viandes et salaisons

Les diots

Il s'agit d'une saucisse de porc haché et parfumé à la noix de muscade. Elle a généralement une taille d'environ 10 à 15 cm de long avec un diamètre moyen de 5 cm et peut peser entre 180 et 200 g. D'une couleur rose caractéristique, elle a généralement une teneur en matière grasse d'environ 30 %.

Certains diots sont consommés cuits : grillés, bouillis mais traditionnellement ils sont cuits au vin blanc ou au vin rouge additionné d'oignon. D'autres sont secs.



© www.produits-regionaux-annecy.fr

Les pormoniers

Cette saucisse, au goût unique, est fabriquée à base de lard, de choux, de feuilles de blette et d'herbes (avec quelques variantes d'un village à l'autre). Elle se déguste, en plat d'hiver, accompagnée de la traditionnelle polenta, de pommes terres à l'eau ou d'un gratin de crozets (pâtes savoyardes en formes de petits carrés plats, au sarrasin ou nature)...



© www.tendrekalinka.canalblog.com

Autrefois, en Savoie et Haute-Savoie, **les charcuteries** étaient séchées pour être conservées. Plus précisément, la fabrication s'effectuait en zone de montagne, où l'atmosphère offre des conditions idéales de séchage.

La **viande séchée** de Savoie est exclusivement fabriquée à partir de bœuf de races locales : Tarines ou Abondances. C'est le mode d'élevage des bovins, en alpages l'été et nourris de foin issu de la vallée l'hiver, ainsi que les méthodes de fabrication artisanales, qui confèrent à la viande séchée de Savoie ses arômes typiques et son goût unique.

© www.marque-savoie.com



3/ Les vins

Un peu d'histoire ...

La culture de la vigne en Savoie se développe **dès l'Antiquité**.

Au Moyen Âge, les moines procèdent à un travail de dénomination des surfaces du vignoble Savoyard. Ils mènent aussi les premières expériences en matière de viticulture et de vinifications. En résulte une progression notable dans la qualité des vins...

Entre le XVI^{ème} et le XVIII^{ème} siècle, l'amplitude des vignes se décline des plaines jusqu'à des versants de plus de 1000 mètres d'altitude. Afin de limiter cette progression et dans un souci de qualité, le duc Emmanuel Philibert instaure une période officielle de vendange pour favoriser la récolte des raisins à bonne maturité.

La révolution de 1789 a des répercussions favorables sur le développement de la vigne en Savoie grâce à l'accession des fermiers à la propriété. Cette évolution se traduit par un soin accru apporté au vignoble.

1860 : le rattachement de la Savoie à la France, fait que les vins de Savoie entrent directement en concurrence avec les vins du midi.

1877 : l'arrivée du phylloxéra en Savoie fait des ravages considérables comme dans l'ensemble de l'hexagone. Malgré l'arrivée de ce fléau, la surface du vignoble reste constante mais on peut dire que le XIX^{ème} Siècle s'achève sur une véritable renaissance du vignoble Savoyard.

La première guerre mondiale a d'importantes répercussions sur la viticulture, notamment à cause du manque de main d'œuvre.

Dans les années 1930, la crise frappe à nouveau le secteur.

La seconde guerre mondiale implique de nombreuses réductions de surfaces mais l'impact est toutefois plus modéré que les prévisions.

Les principaux cépages :

Les blancs : Jacquère / Altesse / Chasselas / Gringet / Roussanne / Molette

Les rouges : Gamay / Mondeuse / Pinot noir

Les dénominations géographique (= les crus (l'endroit où pousse la vigne))

Apremont, Chignin-Bergeron, Ayze, Arbin ...



Vignoble d'Arbin - © www.vindesavoie.net

Vignoble de Savoie

2200 hectares
3 A.O.C.
20 crus



JACQUERE Typiquement savoyard, il est le cépage blanc le plus répandu. Ses surfaces représentent actuellement la moitié du vignoble savoyard, soit 1100 hectares.
→ cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques inégaux.
Crus : Abymes, Apremont, Chignin, Cruet, Jongieux et St-Jeire Prieuré

ALTESSE Typiquement savoyard, ce cépage progresse et représente environ 200 hectares.
→ cep vigoureux, petites grappes, petits grains ellipsoïdaux.
Crus : Frangy, Marestel, Montterminod, Monthoux, Seyssel

CHASSELAS Ce cépage n'est présent qu'en Haute-Savoie où il couvre 100 hectares.
→ vigueur moyenne, grappes assez grandes, gros grains sphériques.
Crus : Crépy, Marignan, Marin, Ripaille

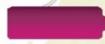
GRINGET Typiquement savoyard, il n'en existe que 40 hectares plantés à Ayze, Bonneville, Marignier.
→ cep vigoureux, grappes moyennes, grains globuleux.
Cru : Ayze

ROUSSANNE Appelée en Savoie Bergeron. Cépage planté uniquement sur les communes de Chignin, Francin et Montmélian (80 hectares).
→ cep vigoureux, grappes moyennes, grains sphériques moyens.
Cru : Chignin-Bergeron

GAMAY Cépage rouge. Il couvre 300 hectares. La tendance est à la stabilité.
→ vigueur moyenne, grappes moyennes, grains ellipsoïdaux.
Cru : Chautagne, Jongieux

MONDEUSE Typiquement savoyard, ce cépage est en progression et couvre environ 300 hectares.
→ cep vigoureux, grappes assez grandes, grains sphériques inégaux.
Cru : Arbin, Saint-Jean-de-la-Porte

PINOT Il couvre une superficie de 50 hectares.
→ cep vigoureux, grappes cylindriques, petits grains serrés.

-  A.O.C. VIN DE SAVOIE
-  A.O.C. ROUSSETTE DE SAVOIE
-  A.O.C. SEYSSSEL