

DÉCEMBRE 2014 - N° 14

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



Le chiffre de l'Echo

40 kg

C'est le poids moyen d'une meule de Beaufort. Dès le XVII^e siècle, les fromagers ont décidé de fabriquer des meules de grande taille pour faciliter leur conservation et leur transport.

Double activité en plein hiver !

Dans la famille Provensial, on est producteur de lait depuis au moins 3 générations. Stéphan, 21 ans, est « aide familial » sur l'exploitation de son père, à Hauteluce dans le Beaufortain. Ils s'occupent ensemble d'un troupeau d'Abondances. L'Abondance est une race répandue principalement en Savoie et Haute-Savoie, sa tête et son ventre sont blancs. Pour Stéphan, « c'est un métier et une passion ». Toute l'année, il suit le rythme du troupeau : il passe l'été en alpage à 1500 m, et l'hiver il a une double activité. Lever à 4H45 du matin pour assurer la traite et le travail à l'étable. 8H direction les Saisies pour prendre son poste de perchman (surveillance des remontées mécaniques). 17H retour à l'étable pour la traite du soir. Une bonne nuit et c'est reparti...

Les champions du Beaufort

L'équipe de sportifs de haut niveau soutenue par le fromage Beaufort s'agrandit autour de Vincent Jay : après Marie Bochet, William Bon Mardion, Marion Pellissier, ce sont 2 jeunes biathlètes, filles de producteurs qui nous rejoignent, Julia SIMON et Justine BRAISAZ. Nous leur souhaitons à tous bonne chance pour la saison 2015.



Le mot de l'Echo

CHAUDRON

en cuivre. Le cuivre est un excellent conducteur de chaleur et permet d'enchaîner les différentes étapes de fabrication en chauffant jusqu'à 54°. Plusieurs tailles de chaudrons sont utilisées : entre 800 L (pour 2 fromages) jusqu'à 3200 L (pour 8 fromages).

Venez nous voir sur le Beaufort Tour 2015

Les producteurs de Beaufort vous attendent du 10 février au 5 mars au pied des pistes. Dégustation au rythme du DJ, Fondue Party et de nombreux cadeaux à gagner.

» www.fromage-beaufort.com



NOS POINTS DE VENTE

Pour connaître tous nos points de vente, consultez notre nouveau site internet, et retrouvez aussi les coopératives qui proposent l'hiver la vente en ligne.

Le conseil du Fromager

Dans la nouvelle boutique de Saint-Jeoire-Prieuré à côté de Chambéry, Clément Bocquet le responsable, vous propose en ce moment 2 types de Beaufort, un Beaufort d'hiver affiné 9 mois et un Beaufort d'été affiné 6 mois. Il vous suggère de les comparer : le Beaufort d'hiver a une texture moins grasse, sa pâte est moins colorée, et il a de la longueur en bouche et de l'intensité. Quant au Beaufort d'été, sa texture est plus grasse, plus beurrée, sa pâte est plus colorée, et il a un côté floral plus prononcé.



Une recette gourmande

Etonnez vos papilles et vos convives avec cette surprenante alliance : Beaufort, piment d'Espelette et marrons glacés... Bonnes fêtes à tous !

» [voir la recette.](#)



REJOIGNEZ-NOUS SUR

facebook

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Si vous ne souhaitez plus recevoir notre newsletter, [cliquez ici.](#)