

MAI 2012 - N° 3

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



Sortie de l'étable !

Nous assistons enfin, depuis quelques jours, à la « 1ère mise à l'herbe ». C'est-à-dire la sortie de l'étable des vaches après les longs mois d'hiver. Elles sont à la fois impatientes et un peu craintives.

Elles vont vivre pendant 15 jours une période de transition pendant laquelle selon notre cahier des charges, elles doivent avoir une alimentation mixte foin/herbe. Selon les exploitations, les vaches retournent à l'étable le soir ou restent dans les prés.

Félicitations à Tarjette

Tarjette a donné naissance le 26 avril à une jolie femelle. Le veau pèse déjà 38 kg. Pour fêter l'heureux événement, nous proposons d'offrir 1 kg de Beaufort aux 5 premiers qui devineront le prénom choisi par le propriétaire. Née en 2012, son prénom doit commencer par la lettre H. Envoyez-nous vite votre réponse sur info@fromage-beaufort.com.



Le conseil du Fromager

Véronique Gauthier, vendeuse au magasin de la Coopérative des Arves à St Jean de Maurienne, souligne que le Beaufort est un des rares fromages à offrir autant de facettes de dégustation. Par exemple : coupé en bâtonnets pour le petit-déjeuner, en dés pour l'apéritif, ou en lamelles pour des salades. Sans oublier de nombreuses recettes

» [voir les recettes.](#)



Une recette gourmande

C'est la pleine saison des asperges
Asperges rôties roulées au jambon de Parme et gratinées au Beaufort

» [voir la recette.](#)



Le chiffre de l'Echo

13000

vaches participent à la fabrication du Beaufort, réparties sur 415 exploitations. Elles sont exclusivement de 2 races, Tarine et Abondance. Un troupeau est constitué de 5 à 200 vaches.

Le mot de l'Echo

CONCAVE

C'est ainsi que se définit le talon du Beaufort. C'est le cercle de bois, utilisé au moment du moulage depuis le XVIIème siècle, qui donne cette forme originale au Beaufort. C'est un de ses points de reconnaissance.



ORIGINE
SAVOIE