INSTANTS BEAUFORT

RENDEZ-VOUS EN ALPAGE !

FROMAGE BEAUFORT

PROGRAMME DE L'ÉTÉ 2024

Retrouvez les dernières infos actualisées sur

fromage-beaufort.com

communication@fromage-beaufort.com
ou au 04 79 31 22 57

Profitons de l'instant présent !

Tous les étés, les producteurs de Beaufort montent en alpage, entre 1500 et 2500 m d'altitude, pour offrir à leurs vaches une pâture d'une grande richesse. C'est un moment fort de l'année, caractéristique de la filière Beaufort. Pendant « 100 jours », ces hommes et femmes, passionnés par leur métier, perpétuent un savoir-faire ancestral et en déplaçant chaque jour leurs troupeaux, contribuent à l'entretien des hautes montagnes de Savoie. Là-haut, les journées sont intenses… et les panoramas époustouflants. Vous avez envie de venir voir tout cela de plus près ? Ça tombe bien, on vous attend !

Suivez la signalétique :

Point de départ

Parcours

16 rendez-vous en alpage du 16 juillet au 22 août

Parcourez le programme : vous pourrez partir à la découverte d'alpages sur l'ensemble de la zone de production du Beaufort. D'une manière générale, les producteurs **vous accueillent à 10h30** pour un moment de rencontres, d'échanges et une dégustation de Beaufort en fin de matinée. **Prévoyez bien le temps d'accès pour être à l'heure sur place, voir accès sur le détail de l'événement.**

En attendant l'heure de la traite, vous pourrez profiter de l'après-midi pour poursuivre la visite de l'alpage et des environs en toute autonomie. Alors, n'hésitez pas à apporter votre pique-nique ou à réserver une table à proximité.

Toutes ces journées sont offertes par les producteurs de Fromage Beaufort.

Il peut y avoir des modifications en raison notamment des conditions météorologiques. Prévoir des chaussures adaptées aux activités de montagne. La randonnée et la participation sont sous votre entière responsabilité. Le Syndicat ne pourrait être tenu pour responsable en cas d'accident.

BIENVENUE SUR LES TERRES DE **L'AOP BEAUFORT**

3 vallées au cœur des hautes montagnes de Savoie

1 000 femmes et hommes

très attachés à leur région qui participent tous à faire du Beaufort un fromage inimitable au fondant et aux arômes subtils.

- Respect d'un cahier des charges strict
- Un savoir-faire traditionnel à chaque étape
- Acteurs de l'économie locale

17 000 vaches laitières

pâturent les alpages de juin à fin septembre, entre 1500 à 2500 m d'altitude. Elles sont réputées pour la qualité de leur lait et sont bien adaptées au terrain et au climat difficile.

Une couleur uniforme fauve, des sabots noirs, des cornes en forme de lyre et des yeux maquillés de noir.

Une robe pie-rouge acajou, sa tête et généralement son ventre sont blancs. Elle porte des « lunettes » !

Jusqu'à 60 espèces végétales au m²

C'est cette alimentation riche et variée qui donne au Beaufort une pâte jaune et bien fruitée. Nos vaches sont nourries toute l'année exclusivement à base d'herbe et de foin.

Beaufortain Val d'Arly | Tarentaise | Maurienne

PROGRAMME DE **L'ÉTÉ 2024**

SEMAINE DU 15 AU 21 JUILLET

1 MARDI 16 JUILLET AU CORMET DE ROSELEND
Alpage Le Gollet

2 JEUDI 18 JUILLET À ALBIEZ-MONTROND
Alpage Les Aplanes

SEMAINE DU 22 AU 28 JUILLET

3 MARDI 23 JUILLET AU CORMET DE ROSELEND
Alpage Les Chavonnes

4 MERCREDI 24 JUILLET À AUSSOIS
Alpage du Jeu

5 JEUDI 25 JUILLET À MÉRIBEL-MOTTARET
Alpage de Tueda

SEMAINE DU 29 JUILLET AU 4 AOÛT

6 MARDI 30 JUILLET À CREST-VOLAND/COHENNOZ
Alpage Mont Lachat

7 MERCREDI 31 JUILLET À LA ROSIÈRE
Alpage La Traversette

8 JEUDI 1ER AOÛT À BESSANS
Alpage du Vallon d'en haut

SEMAINE DU 5 AU 11 AOÛT

9 MARDI 6 AOÛT À COURCHEVEL
Alpage de Pralong

10 MERCREDI 7 AOÛT À ROSELEND/BEAUFORT-SUR-DORON
Alpage du Biolley de Roselend

11 JEUDI 8 AOÛT À VALLOIRE
La Ferme des Étroits

SEMAINE DU 12 AU 18 AOÛT

12 MARDI 13 AOÛT À SAINT-JEAN-DE-BELLEVILLE
Alpage Les Combes

13 MERCREDI 14 AOÛT AUX SAISIES
Alpage Plan Périots

SEMAINE DU 19 AU 25 AOÛT

14 MARDI 20 AOÛT À ALBIEZ-MONTROND
Alpage de la Coulouvreuse

15 MERCREDI 21 AOÛT À HAUTELUCE
Alpage Les Cheres

16 JEUDI 22 AOÛT À GRANIER
Alpage de Plan Pichu

VALLÉE DU BEAUFORTAIN / VAL D'ARLY

MARDI 23/07 AU CORMET DE ROSELEND
Alpage Les Chavonnes 3

MARDI 30/07 À CREST-VOLAND/COHENNOZ
Alpage Mont Lachat 6

MERCREDI 7/08 À ROSELEND/BEAUFORT
Alpage du Biolley de Roselend 10

MERCREDI 14/08 AUX SAISIES
Alpage Plan Périots 13

MERCREDI 21/08 À HAUTELUCE
Alpage Les Cheres 15

VALLÉE DE LA TARENTAISE

MARDI 16/07 AU CORMET DE ROSELEND
Alpage Le Gollet 1

JEUDI 25/07 À MÉRIBEL-MOTTARET
Alpage de Tueda 5

MERCREDI 31/07 À LA ROSIÈRE
Alpage La Traversette 7

MARDI 6/08 À COURCHEVEL
Alpage de Pralong 9

MARDI 13/08 À ST-JEAN-DE-BELLEVILLE
Alpage Les Combes 12

JEUDI 22/08 À GRANIER
Alpage de Plan Pichu 16

VALLÉE DE LA MAURIENNE

JEUDI 18/07 À ALBIEZ-MONTROND
Alpage Les Aplanes 2

MERCREDI 24/07 À AUSSOIS
Alpage du Jeu 4

JEUDI 1ER/08 À BESSANS
Alpage du Vallon d'en haut 8

JEUDI 8/08 À VALLOIRE
La Ferme des Étroits 11

MARDI 20/08 À ALBIEZ-MONTROND
Alpage de la Coulouvreuse 14

1 MARDI 16 JUILLET AU CORMET DE ROSELEND

Alpage Le Gollet

Tout proche du Cormet de Roselend, Sabrina, Daniel et leurs enfants vous accueillent sur l'alpage qu'ils entretiennent tout l'été. Au milieu des espaces verdoyants, venez découvrir leur quotidien d'alpagistes et connaître leur histoire. Le lait de leurs 100 vaches est livré à la Coopérative laitière du Beaufortain pour la fabrication du Beaufort Été et à la coopérative laitière de Bourg-Saint-Maurice le reste de l'année. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **14h30**.

Depuis Beaufort ou Bourg-Saint-Maurice, montez jusqu'au Cormet de Roselend. Garez-vous au col. Depuis Beaufort : 20,3 km en 35 min environ. Depuis Bourg-Saint-Maurice : 19,6 km en 30 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort. Depuis le Cormet de Roselend, longez la route pour rejoindre l'alpage.

2 JEUDI 18 JUILLET À ALBIEZ-MONTROND

Alpage Les Aplanes

C'est au pied de la pointe d'Emy que Michel fait pâturer son troupeau d'une quarantaine de vaches de race Abondance. Situé à Albiez-Montrond, cet alpage vous offre une vue époustouflante sur les Aiguilles d'Arves, le pic de l'Étendard ou encore le Mont-Charvin. Le lait est livré à la coopérative de la Vallée des Arves pour la fabrication du Beaufort Été. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **17h**.

Depuis Saint-Jean-de-Maurienne, prenez la direction d'Albiez-Montrond et le col du Mollard. Passez Albiez-Montrond, garez-vous au Mollard ou au bout de la route de la Praz. Depuis Saint-Jean-de-Maurienne : 18 km en 30 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort le long de la route de la Praz.

Depuis Le Mollard : Moyenne | ~3 km | 55 min | IGN TOP 25® n° 3435 ET

LE BEAUFORT UNIQUE & INIMITABLE !

Le Beaufort est une **appellation d'origine protégée** (AOP) depuis 1968. C'est un fromage à **pâte pressée cuite**, au **lait cru entier**. Sa texture est ferme à l'attaque en bouche puis fondante. Il faut **400 litres de lait** pour faire une meule de **40 kilos**. Celle-ci est affinée pendant **5 mois minimum** et est reconnaissable à son **talon concave** formé par un cercle de bois.

3

MARDI 23 JUILLET AU CORMET DE ROSELEND

Alpage Les Chavonnes

Au pied du célèbre Roc du vent, cet alpage situé à 2 200 m d'altitude offre un point de vue exceptionnel sur le vallon de Roselend et l'Aiguille du Grand Fond. Nathalie, Yvon Molliet-Ribet et leur petite famille vous accueillent sur leur alpage pour rencontrer leur beau troupeau de Tarines.

10h30 : Rejoignez-nous à l'alpage pour un instant de rencontre et de partage avec nos producteurs et leur famille. Dégustation de Beaufort pour poursuivre les échanges en fin de matinée. Prévoyez votre pique-nique et poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **16h30-17h**.

Depuis Beaufort, montez en direction du Cormet de Roselend. Avant le col arrêtez-vous au Plan de la Lai. De Beaufort : 17,7 km en voiture en 30 min. Depuis Bourg-St-Maurice, passez le Cormet de Roselend et redescendez jusqu'au Plan de la Lai. De Bourg St Maurice : 22.5 km en voiture en 35 min.

Suivez les flèches Instants Beaufort pour rejoindre le chalet Bel-Air.

4

MERCREDI 24 JUILLET À AUSSOIS

Alpage du Jeu

Installés à 2 200 m d'altitude au cœur du domaine skiable de la station d'Aussois, Olivier et ses parents, sa compagne Angèle et leurs neveu et nièce, Alban et Clémentine vous accueillent à l'alpage du Jeu. Le troupeau contribue, en pâturant, à l'entretien des pistes de ski. Leur lait est récolté par la Coopérative Laitière de Haute Maurienne Vanoise pour la fabrication du Beaufort Été.

10h30 : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Réservez une table au Restaurant d'altitude Peyra Levrousa au 04 79 83 32 31 ou prévoyez votre pique-nique et profitez de l'après-midi pour découvrir l'alpage en autonomie. Traite à **18h**.

Depuis Aussois, prenez la D108 jusqu'au parking des barrages. 6,5 km en 10 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort.

Accès par le télésiège du Grand Jeu depuis Aussois (tarifs aller/retour : 9,30€/adulte, 7,30€/6-11 ans et gratuit pour les - de 5 ans). Ouvert de 9h15 à 11h45 et de 14h à 17h.

Facile | 500 m | +50 m | 10 min | IGN TOP 25® n° 3534 OT

5

JEUDI 25 JUILLET À MÉRIBEL-MOTTARET

Alpage de Tueda

Aux portes du Parc National de la Vanoise, dans la réserve naturelle du Plan de Tueda et au bord du lac du même nom, découvrez cet alpage familial où tradition rime avec passion. Transmettre le savoir-faire et les valeurs de la filière Beaufort est primordial.

10h30 : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et profitez de l'après-midi pour découvrir l'alpage en autonomie. Traite à **14h**. Fabrication du Beaufort Chalet d'Alpage à **17h**.

Depuis Moûtiers, prenez direction Méribel. Passez Méribel et continuez jusqu'à Méribel-Mottaret, arrivez au premier rond-point, continuez tout droit direction le Lac de Tueda. Restez sur la droite direction le Lac de Tueda et garez-vous sur le parking au bout de la route. 21,5 km en 30 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort.

6 MARDI 30 JUILLET À CREST-VOLAND/COHENNOZ

Alpage Mont Lachat

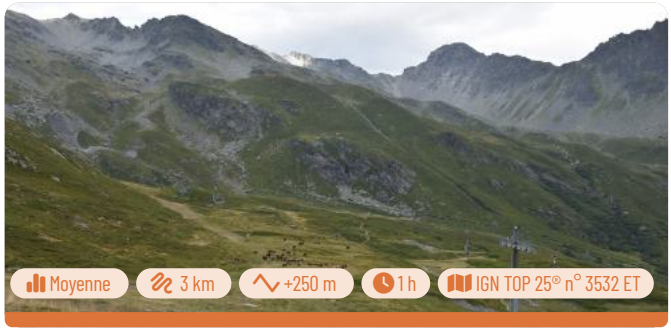
À la frontière entre Savoie et Haute-Savoie, Fabrice et Magda vous accueillent sur les hauteurs du Mont Lachat dans le Val d'Arly. Avec le Mont-Blanc en toile de fond, au bord du plan d'eau du Lachat, leurs Abondances entretiennent les alpages et les pistes de ski. Le paysage est époustouflant. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et profitez de l'après-midi pour découvrir l'alpage en autonomie. Traite à **16h**.

Depuis Crest-Voland, prenez la route des Saisies et garez-vous au parking de la Croix des Ayes. Accès possible en voiture jusqu'au lieu d'animation uniquement pour les personnes à mobilité réduite. 4,5 km en 7 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort.

7 MERCREDI 31 JUILLET À LA ROSIÈRE

Alpage La Traversette



À plus de 2 000 m d'altitude, la maison des bergers porte bien son nom. À la frontière italienne, au pied du Col de la Traversette, les membres de la famille Fraissard vous accueillent à l'alpage. En pâturant, leur troupeau contribue à l'entretien des pistes de ski. Eté comme hiver, leur lait est récolté par la Coopérative Laitière de Haute-Tarentaise. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et profitez de l'après-midi pour découvrir l'alpage en autonomie. Traite à **18h**.

Depuis Bourg-St-Maurice, prenez la direction de la station de La Rosière. À l'entrée de la station, au premier rond-point, prenez à droite pour rejoindre le quartier Les Eucherts. Garez-vous près de la place des Eucherts. 19,5 km en 30 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort.

8 JEUDI 1ER AOÛT À BESSANS

Alpage du Vallon d'en haut

Niché dans un vallon à 2 300 m d'altitude, dans le Parc National de la Vanoise, cet alpage offre un panorama de rêve. A l'alpage du Vallon d'en Haut, le lait des Tarines et Abondances est transformé directement à l'alpage une fois par jour en Beaufort d'été. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Petite restauration à base de Beaufort de l'alpage et boissons en vente sur place ou prévoyez votre pique-nique. Profitez de l'après-midi pour découvrir l'alpage en autonomie. Traite à **17h**.

Bon plan : Le soir venu, vous pouvez poursuivre l'aventure : dormez au chalet et soyez aux premières loges le matin pour la fabrication du Beaufort. Réservations au 06 69 00 43 21.

Passez le village de Bessans et continuez direction Bonneval. Garez-vous sur le parking, en face de la Chapelle Notre Dame Des Grâces, avant de rentrer dans le hameau Le Villaron. 2,3 km en 5 min environ depuis le centre de Bessans.

Suivez les flèches Instants Beaufort.

9 MARDI 6 AOÛT À COURCHEVEL

Alpage de Pralong

Installé à 1 921 m d'altitude au pied de l'Altiport, l'alpage de Pralong regroupe plusieurs associés. Le troupeau d'une centaine de vaches contribue, en pâturant, à l'entretien des célèbres pistes de ski. Le lait est livré à la fromagerie du Praz pour la fabrication du Beaufort Été. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et profitez de l'après-midi pour découvrir l'alpage en autonomie. À partir de **13h30** : Fabrication de Beaufort et sérac. Traite à **15h30**.

Depuis Courchevel 1850, prenez direction l'altiport. À 5 min dans une épingle, vous verrez sur votre droite des bâtiments agricoles. Parking à proximité. 2,7 km en 6 min environ.

10 MERCREDI 7 AOÛT À ROSELEND/BEAUFORT-SUR-DORON

Alpage du Biolley de Roselend

En plein cœur du Beaufortain et à quelques pas du barrage de Roselend, prenez de la hauteur et laissez-vous guider par Jérémy, Nicolas et Arthur qui vous accueillent au sein de cet alpage familial rempli d'histoire, de tradition et de modernité. Le lait de leurs belles Tarines est livré à la Coopérative Laitière du Beaufortain pour la fabrication du Beaufort Été. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Réservez votre repas au refuge de Plan Mya au 09 88 99 32 03 ou prévoyez votre pique-nique et poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **16h**.

Depuis Beaufort, montez en direction du Cormet de Roselend. Avant le col arrêtez-vous au Plan de la Lai. Depuis Beaufort : 17,7 km en 30 min environ. Depuis Bourg-St-Maurice, passez le Cormet de Roselend et redescendez jusqu'au Plan de la Lai. Depuis Bourg St Maurice : 22,5 km en 35 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort.

11 JEUDI 8 AOÛT À VALLOIRE

La Ferme des Étroits

À 1 650 m d'altitude, retrouvez Christophe, Steeve et leur troupeau de vaches Tarine et Abondance à la Ferme des Étroits. Installés depuis 2019 dans le hameau de Bonnenuit à Valloire. Depuis un an, le lait de leur troupeau de vaches est livré à la coopérative laitière de La Chambre pour la fabrication du Beaufort AOP. Composé d'une douzaine de vaches, le troupeau pâture les alpages autour de la ferme tout l'été. Steeve et Christophe partagent toute l'année leur passion de l'agriculture de montagne et des animaux en accueillant le public à la ferme. **10h30** : Rejoignez-nous à la ferme des Étroits pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **18h**.

Traverser Valloire par la route du Galibier (D902), passez Les Verneys, et continuez sur la D902 pendant 3 km jusqu'au hameau de Bonnenuit. Suivre les flèches Instants Beaufort. Depuis Valloire 5,5 km, 10 min environ.

12 MARDI 13 AOÛT À SAINT-JEAN-DE-BELLEVILLE
Alpage Les Combes

À 1 733 m d'altitude, se trouve le chalet des Combes. Dans cet écrin de verdure, Marc et Sylvain vous accueillent sur leur alpage avec leur équipe. Tous les jours, ils fabriquent du Beaufort Chalet d'Alpage avec le lait de leurs belles Tarines et Abondances. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **14h30**. Fabrication du Beaufort Chalet d'Alpage **de 17h à 19h**.

Depuis Moûtiers, prenez direction Saint-Jean-de-Belleville, passez devant le garage automobile et prenez à droite juste après. Continuez jusqu'au parking du hameau La Sauce. Depuis Saint-Jean-de-Belleville, 6,3 km en 25 min environ.

Suivez les flèches Instants Beaufort.

13 MERCREDI 14 AOÛT AUX SAISIES
Alpage Plan Périots

C'est au cœur de l'espace Diamant, au pied du Mont-Blanc, que Carole et Marie-Laure exploitent l'alpage de Plan Périots situé à 1 800 m d'altitude. Le lait de leurs 40 vaches est transformé en fromage AOP Beaufort à la Coopérative Laitière du Beaufortain. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos productrices. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et profitez de l'après-midi pour découvrir l'alpage en autonomie. Traite à **16h**.

Depuis le Col des Saisies, en face du Signal, prenez la navette électrique Col'ette (2€ le trajet) pour rejoindre le Col de la Lézette.

Accès depuis Les Saisies par le télésiège du Chard du Beurre (tarifs aller/retour : 8€ et gratuit pour les moins de 5 ans ; ouvert de 9h30 à 16h55).

Suivez les flèches Instants Beaufort à partir du Col des Saisies ou à partir du Col de la Lézette.

Depuis le Col des Saisies : Facile | 1,3 km | +150 m | 30 min | IGN TOP 25® n° 3531 OT

LE BEAUFORT SE DÉGUSTE À TOUTE HEURE !

En bâtonnets pour le pique-nique, en dés ou en chips à l'apéritif, en lamelles sur des pâtes ou du riz, et dans de nombreuses recettes...

Un parfum subtil et fruité qui délivre de multiples arômes !

14 MARDI 20 AOÛT À ALBIEZ-MONTROND

Alpage de la Coulouvreuse

Sous les Aiguilles d'Arves, retrouvez la famille Vionnet, à Albiez Montrond, en Maurienne. Producteurs, vaches, et chiens travaillent ensemble matins et soirs pour produire un lait de qualité qu'ils livrent à la Coopérative de la Vallée des Arves. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour un instant de rencontre et de partage avec nos producteurs et leurs familles. Dégustation de Beaufort pour poursuivre les échanges en fin de matinée. Prévoyez votre pique-nique ou repas au Chalet d'la Croë (sur réservation au 06 35 48 11 48). Traite à **17h30-18h**.

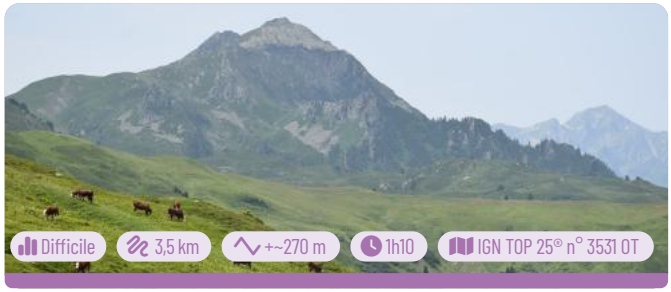
Depuis Saint-Jean-de-Maurienne, prenez direction la vallée de l'Arvan, au pont de Belleville, prenez à gauche Albiez-Montrond. Prenez la première à droite, direction Montrond. Traversez le village de Montrond puis le hameau de Chalmieu et continuez jusqu'au parking du Relais télé. En voiture, 22 km en 25 minutes.

Depuis Albiez-Montrond, passez le col du Mollard, prenez à gauche Chalmieu Montrond. Traversez le village et continuez jusqu'au parking du Relais télé. Accessible aux personnes à mobilité réduite. En voiture, 12 km en 15 min.

Suivez les flèches Instants Beaufort pour rejoindre l'alpage de Coulouvreuse.

15 MERCREDI 21 AOÛT À HAUTELUCE

Alpage Les Cheres



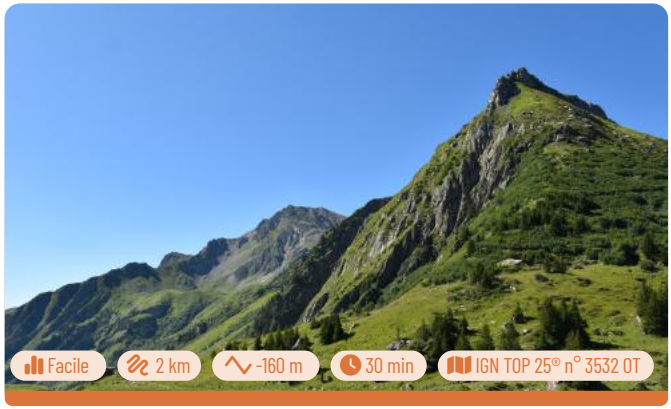
Installés à 1 510 m d'altitude sur la route du Col du Joly, venez à la rencontre de Luc, jeune agriculteur, et de ses parents. Sur cet alpage familial, le troupeau contribue, en pâturant, à l'entretien du paysage et à la conservation de la biodiversité. Le lait est livré à la Coopérative Laitière du Beaufortain pour la fabrication du Beaufort Été. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour rencontrer et échanger avec nos producteurs. Un moment de partage qui se clôturera par une dégustation de Beaufort. Prévoyez votre pique-nique et poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **15h45**.

Depuis Hauteluce, prenez la direction du Col du Joly et suivez les flèches Instants Beaufort. Vous aurez la possibilité de vous garer au parking de Belleville ou de continuer par la route du Col du Joly et de vous garer à proximité du chalet.

Depuis le parking de Belleville, montée par la route du col du Joly en suivant les flèches Instants Beaufort.

16 JEUDI 22 AOÛT À GRANIER

Alpage de Plan Pichu



Installé à 1 954 m d'altitude au pied du Cormet d'Arêches, le groupement pastoral regroupe près de 450 vaches laitières de 10 exploitations du Versant du Soleil. Le lait des 3 troupeaux est transformé sur place en Beaufort Été. **10h30** : Rejoignez-nous à l'alpage pour un instant de rencontre et de partage avec nos producteurs et leurs familles. Visite de l'atelier de fabrication et de la cave. Dégustation de Beaufort pour poursuivre les échanges en fin de matinée. Prévoyez votre pique-nique ou pensez à réserver au Refuge de la Coire. Poursuivez si vous le souhaitez la découverte de l'alpage en autonomie l'après-midi. Traite à **14h30-15h**.

Depuis le Beaufortain :

À Arêches, prenez direction st Guérin. Au parking du belvédère, suivez la route puis la piste direction le Cormet d'Arêches (14,4 km en 40 min).

Au Cormet d'Arêches, redescendez sur Plan Pichu par le Refuge de la Coire. Suivez les flèches Instants Beaufort pour rejoindre l'alpage.

Depuis la Tarentaise :

À Aime, prenez direction Granier, traversez et continuez sur la route principale jusqu'au parking de Laval (15 km en 35 min).

Au départ du parking de Laval, suivez les flèches Instants Beaufort pour rejoindre l'alpage.

Moyenne | 2,3 km | +290 m | 1 h | IGN TOP 25® n° 3532 OT

IDÉES RECETTES POUR VOTRE PIQUE-NIQUE

Sandwich au Beaufort et aux légumes grillés

8 grandes tranches de pain de mie · 1 courgette de 400/500 g 1 aubergine de 400/500 g · 400 g de tomates bien mûres · 2 càs de pesto · 150 g de Beaufort · 2 càs de pignons de pin · Huile d'olive pour la cuisson des légumes · 2 càs de vinaigre

Couper les tomates en 4. Retirer le jus et les pépins. Tailler la pulpe en brunoise. Saler et poivrer, ajouter le pesto et le vinaigre. Mélanger à la fourchette en écrasant un peu. Réserver au frais.

Tailler la courgette et l'aubergine en lamelles de 3-4 mm d'épaisseur.

Dans une grande poêle, ou sur une plancha, faire griller les tranches d'aubergine et de courgette dans de l'huile d'olive. Réserver. Faire griller les pignons de pin. Réserver.

Toaster les tranches de pain de mie (Vous pouvez les toaster au grille-pain, sous le grill du four, ou à la poêle avec un peu d'huile).

Répartir la préparation tomate/pesto sur 4 tranches de pain de mie. Parsemer de pignons de pin.

Garnir des légumes grillés et de Beaufort. Fermer avec les tranches de pain de mie restantes.

Piquer les sandwichs de 2 piques en bois pour les maintenir quand vous les couperez en 2 dans la diagonale (avec un couteau à pain).

Ce sandwich au Beaufort et aux légumes est une recette végétarienne. Vous pouvez choisir d'y ajouter une tranche d'un bon jambon blanc ou des fines lamelles de poulet cuit.

Cake apér' au Beaufort et aux 2 olives

150 g de farine · 3 œufs · 15 cl de lait · ½ sachet de levure chimique 100 g d'olives vertes et noires dénoyautées · 100 g de Beaufort

Chemiser un moule à cake avec du beurre et un peu de farine. Hacher grossièrement les olives. Râper 40 g de Beaufort. Tailler le reste en dés de ½ centimètre de côté

Préchauffer le four à 170 °C.

Dans un saladier, placer la farine et la levure chimique. Casser, au centre, les œufs. Verser l'huile et mélanger au fouet jusqu'à avoir une pâte homogène. Ajouter le lait et mélanger de nouveau.

Ajouter le Beaufort râpé. Mélanger à la cuillère en bois ou avec une spatule. Ajouter les olives hachées et les dés de Beaufort. Mélanger.

Verser dans le moule à cake. Enfourner pour 50 minutes.

Laisser tiédir 10 minutes. Démouler. Laisser refroidir avant de couper en tranches fines.

Accompagnez votre cake apéritif avec des olives, des crackers avec de la tapenade, et du Beaufort découpés en lamelles et bâtonnets !

Retrouvez plus de 150 recettes pour déguster le Beaufort :

fromage-beaufort.com

N'hésitez pas à partager vos plus belles photos de nos alpages en nous mentionnant dans vos publications et stories !

après la pub* RCS Paris B 808 228 530 - Photos : © Sylvain Madelon / Sancy Outdoor Production - Ne pas jeter sur la voie publique.

Revivez toutes ces superbes rencontres au fil de l'été sur fromage-beaufort.com et sur nos réseaux sociaux