

## Gros plan sur le Beaufort

C'est dans le Beaufortain et le Val d'Arly que la rédaction s'est rendue à la découverte de deux forces savoyardes : le Beaufort et la charcuterie fumée. Dans la station village d'Arêches Beaufort, il est un lieu incontournable pour les gourmets et amateurs de fromage : La coopérative laitière du Beaufortain. Créée en 1961, l'initiative des agriculteurs de ces prairies alpines, la coopérative est aujourd'hui l'un des plus importants producteurs de Beaufort. Croquer dans un morceau de ce fameux fromage aux accents de noisettes, relève du poème, de la pure délectation. Le secret réside dans la qualité du lait des vaches de race tarine et abondance et du savoir faire des fruitiers. De mi-juin à fin septembre les bêtes paissent sur les alpages, de 1500 jusqu'à 2500 mètres d'altitude. Après chaque traite, la coopérative fait sa tournée afin de recueillir le lait en bidons. A réception, ce précieux breuvage est envoyé à l'état cru dans les chaudrons en cuivre pour la fabrication du beaufort. Le lait est ensuite chauffé puis caillé par addition de présure naturelle. Le brassage se poursuit jusqu'à ce que le fruitier juge le grain suffisamment consistant. Le fromage est réparti dans 8 cloches de soutirage. Recouverts par une toile et serrés dans un cercle en bois de hêtre, ils sont pressés pour que les grains se soudent. Les meules passent ensuite au saumurage pendant 24 heures, moment où se forme la croûte. Pour finir l'affinage en cave dure environ 7 mois. La coopérative laitière du Beaufortain se visite tous les jours et propose de la vente de beaufort par correspondance. Renseignements au 04 79 38 33 62 et sur le site [www.cooperative-de-beaufort.com](http://www.cooperative-de-beaufort.com)



*Un savoir faire  
minucieux,  
un fromage  
exceptionnel*



*La charcuterie fumée  
est ici une  
tradition familiale*

## Saucisson fumé et jambon cru à l'ancienne

En gastronomie, les spécialités des différentes régions prouvent que plus l'on se trouve au nord, plus la nourriture est fumée.

Et bien en Savoie, le nord commence à Flumet dans le Val d'Arly ! Ce village doit sa renommée gastronomique à une tradition ancestrale : la charcuterie fumée.

Autrefois dans chaque village et dans des chalets plusieurs fois centenaires, les habitants construisaient des starfûts. Ces pièces, de base carrée et surmontées d'un grand conduit de cheminée en bois, étaient utilisées l'hiver pour fumer la charcuterie, parfois par plusieurs familles. Certains villageois de la vallée fument encore les saucissons, avec tout un savoir-faire traditionnel, pour accompagner farçons et farcements.

Dans ce village savoyard Jean-Christophe Grosset perpétue la tradition familiale. Sa boucherie fleurit bon les produits fumés. Tout est réalisé de manière artisanale avec le papa, car le savoir-faire se transmet de père en fils. Spécialiste du saucisson fumé, la boucherie est également la dernière à proposer un jambon cru à l'ancienne. Il suffit d'ailleurs de goûter aux produits, comme le saucisson au miel, pour y retrouver une vraie saveur et une irrésistible envie de partager ce petit moment de bonheur gastronomique autour d'une bonne bouteille et une poignée d'amis. Saveur des Alpes, boucherie Grosset, 73590 Flumet, tél. 04 79 31 60 93

