GRAND REPORTAGE · SAVOIE & HAUTE-SAVOIE

Trois jours au grand air



Des rives du lac d’Annecy aux sommets de Chamonix, trois jours de découvertes, de neige et de longues soirées gourmandes.

Le carnet des Savoie



Le reblochon, le beaufort, l’abondance, les crozets et les diots racontent des traditions différentes, reliées par la montagne. On les découvre dans les marchés, les fromageries et autour des tables familiales.

Les visuels illustrent une ambiance alpine, sans prétendre identifier un monument précis.

JOUR 1 · VACANCES DANS LES SAVOIE

Annecy, le lac et les ruelles







Entre canaux, arcades et sommets, Annecy ouvre notre escapade en montagne. La promenade longe le Thiou et les rives du lac, avant une soirée autour de la raclette.

Raclette savoyarde et accompagnements



Pour 4 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 20 min

INGRÉDIENTS

- 800 g de fromage à raclette
- 1 kg de pommes de terre
- 400 g de charcuteries variées
- 12 cornichons
- 8 petits oignons au vinaigre
- salade verte
- poivre

PRÉPARATION

1. Cuire les pommes de terre avec leur peau 20 min environ.
2. Présenter le fromage en tranches et les charcuteries sur des plateaux.
3. Préparer cornichons, oignons et salade.
4. Faire fondre le fromage dans l’appareil à raclette.
5. Verser sur les pommes de terre chaudes et déguster aussitôt.

Le conseil Esprit Kitchen Prévoir de l’eau et, pour les adultes, un vin blanc de Savoie servi avec modération.

À retenir Proposer des pommes de terre fermes et des condiments acidulés pour équilibrer le fromage.

La Clusaz et le pays du reblochon







Dans le massif des Aravis, chalets de bois, alpages et pistes racontent un terroir où le reblochon occupe une place essentielle.

Tartiflette au reblochon



Pour 6 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 45 min

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de pommes de terre
- 1 reblochon (450 g)
- 200 g de lardons
- 2 oignons
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème facultative
- poivre

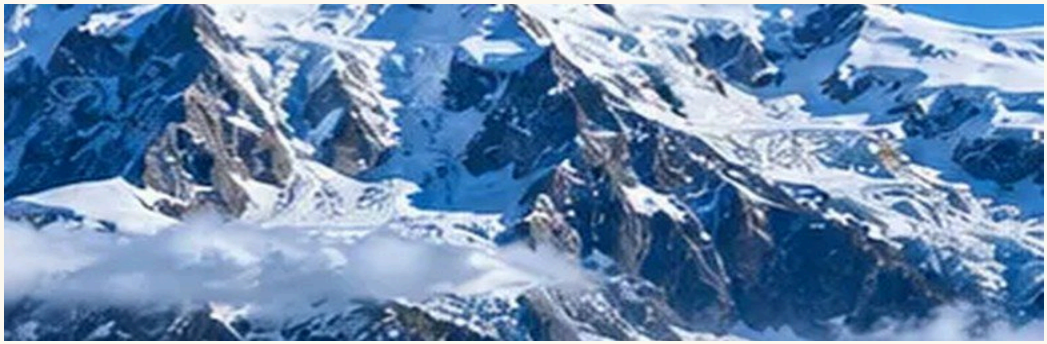
PRÉPARATION

1. Cuire les pommes de terre 15 min dans l’eau, puis les couper en rondelles.
2. Faire revenir oignons et lardons, déglacer au vin blanc.
3. Répartir pommes de terre et garniture dans un plat.
4. Ajouter un peu de crème si souhaité et déposer le reblochon coupé en deux, croûte vers le haut.
5. Gratiner 20 à 25 min à 200 °C.

Le conseil Esprit Kitchen Le reblochon apporte déjà du sel : goûter avant de saler.

À retenir Laisser reposer le gratin quelques minutes avant de servir avec une salade verte.

Chamonix face au Mont-Blanc







Les panoramas de haute montagne et les remontées mécaniques font partie du paysage. Après le grand air, une fondue rassemble toute la tablée.

Fondue savoyarde aux fromages



Pour 4 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 15 min

INGRÉDIENTS

- 300 g de beaufort
- 300 g d’abondance
- 200 g d’emmental de Savoie
- 30 cl de vin blanc sec de Savoie
- 1 gousse d’ail
- 1 c. à café de fécule
- 800 g de pain de campagne
- poivre

PRÉPARATION

1. Râper les fromages et couper le pain en cubes.
2. Frotter le caquelon avec l’ail.
3. Chauffer doucement le vin puis incorporer les fromages par poignées en remuant.
4. Délayer la fécule dans un peu de vin froid et l’ajouter pour lier.
5. Poivrer et maintenir sur feu doux pendant le service.

Le conseil Esprit Kitchen Pour les enfants, préparer une version sans alcool avec bouillon et jus de citron.

À retenir Remuer régulièrement à feu doux pour obtenir une fondue homogène.