



Voyage en Savoie



Localisation:

Savoie et Haute Savoie, les deux départements de la région Rhône-Alpes font partie des destinations les plus prisées des touristes aussi bien en hiver qu'en été.

Châteaux, musées, paysages, curiosités, caves, la Savoie en regorge. La région est aussi riche en produits du terroir.

Spécialités de la région :

- Fromages des alpages (L'Abondance, Beaufort, Emmental, Reblochon, Tamié, Tome de Savoie, Chevrotin des Aravis)
- Poissons de torrents et de lacs (Truite, Omble chevalier, Féra, Perche, Brochet)
- Les crozets (petites pâtes), la polenta, la charcuterie (jambon cru, saucisses, saucissons, grelots aux noix).



La Savoie possède 22 crus. La première AOC de Savoie, Seyssel, date de 1942. Crépy date de 1948 et les 15 AOC Vin de Savoie datent de 1973 et 1983.

Le vignoble savoyard est essentiellement un vignoble de coteaux. Il occupe environ 1300 hectares et produit des vins blancs à 80%.

Les cépages:

Chasselas
Jacquère
Roussanne (Bergeron)
Altesse
Gringet
Mondeuse Blanche
Molette
Chardonnay
Pinot Noir
Gamay
Mondeuse

Internet: www.savoie-patrimoine.com
www.savoie-tourisme.com
www.webalpes.org

Le Reblochon de Savoie : Première AOC de la région en 1958.

L'ensemble des professionnels de la filière Reblochon représente 1000 producteurs de lait, 220 producteurs fermiers, 26 entreprises de fabrication laitière et une vingtaine d'ateliers d'affinage.

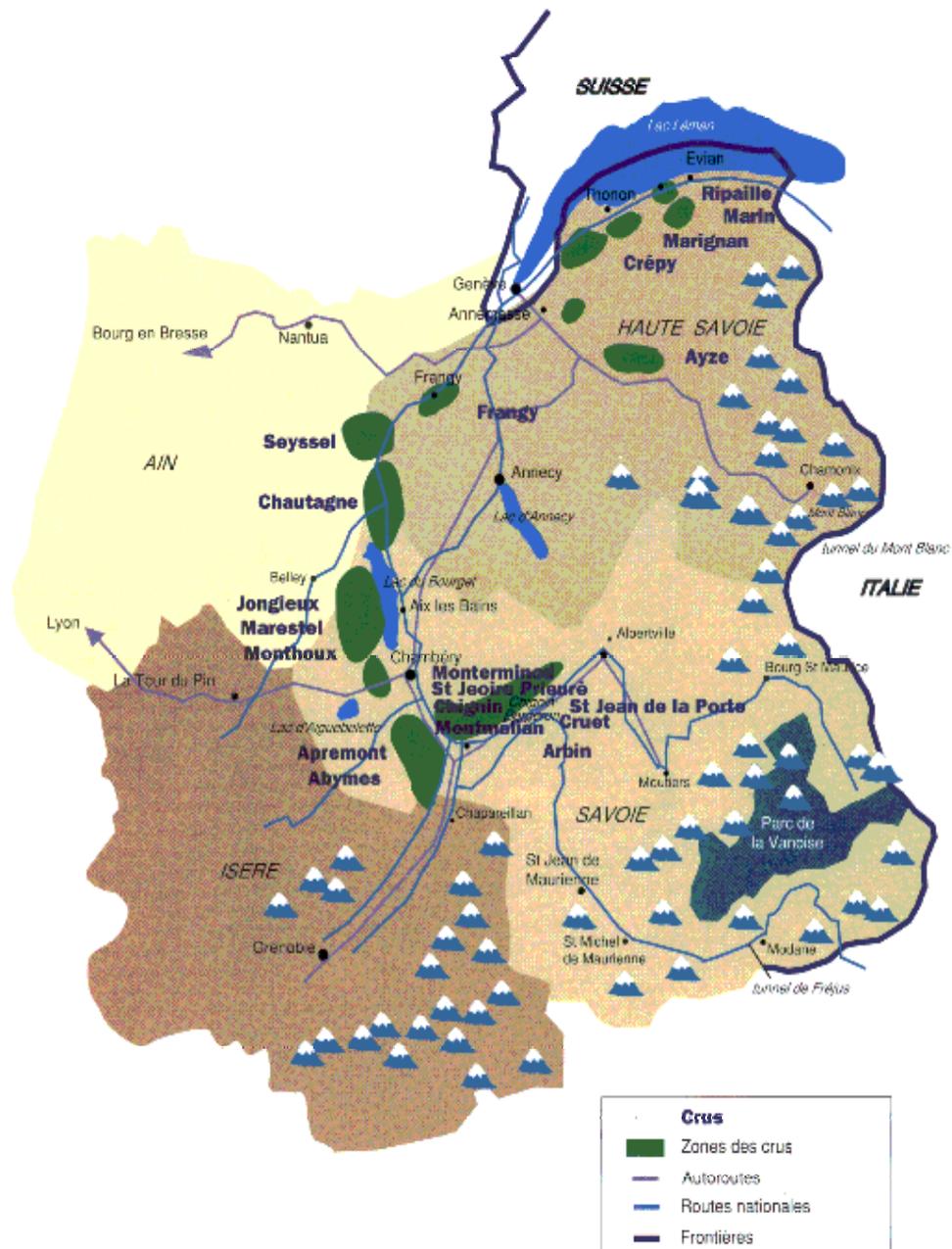
La maison du Reblochon se trouve à Thônes en Haute Savoie.

Rue Saint Blaise

74230 Thônes

Tél. : 04 50 32 74 74.

Localisation des vignobles de Savoie





Où passer la nuit en Savoie?

Au cœur de la Savoie Olympique, Aix-les-Bains est située au bord du lac du Bourget, qui est relié au Rhône par le Canal de Savières. C'est une ville d'accueil où il fait bon vivre, deuxième ville thermale française avec un très grand choix d'hôtels.

Internet: www.aixlesbains.com

Au bord du lac, au nord d'Aix-les-Bains, la commune de Brison-St-Innocent est constituée par deux anciens villages, Brison-les-Oliviers et Saint-Innocent. Elle est aussi surnommée la « Nice savoyarde » grâce à son microclimat méditerranéen.

Internet : www.brison-st-innocent.fr



Hôtel restaurant les Oliviers

212 route de Paris
Tél. : 04 79 54 21 81

Au bord de la route et du lac. Une petite auberge sans prétention où il fait bon l'été manger sur la terrasse.

Une étape au grand calme : à 30 Km d'Aix-les-Bains par l'Autoroute A43, sortie Lac d'Aiguebelette.



Chez Michelin

à la Combe
73610 Aiguebelette le Lac
Tél. : 04 79 36 05 02

Jean et Simone Dufour proposent une cuisine régionale dans une ambiance de pension de famille. Il n'y a que quelques chambres.

Les spécialités de la région :

La Tartiflette : Gratin de pommes de terre, oignons et lardons recouvert de Reblochon.

La Fondue Savoyarde aux trois fromages : Comté, Beaufort et Emmental.

Le Berthoud au fromage d'Abondance : comme une raclette individuelle.

Le Gratin Savoyard : Pommes de terre et Tomme de Savoie.

La Saucisse au chou : Saucisse de porc au chou et aux épinards.

Les Diots : Saucisses de porc cuites au vin rouge ou blanc accompagnés de Crozets ou de Polenta.