



## La Chamade vous accueille :

- Son assiette tout cochon ...
- Ses spécialités Savoyardes (boudin, atriaux, saucisses aux choux, diots, longeoies...) mais aussi les merveilles, rissoles, bescoins...
- Porcelet à la broche le dimanche, au restaurant et à emporter.

Bon appétit !!!

Au restaurant : Expo photos de Stéphane Gauthier

La Chamade Tél : 04.50.79.13.91

Présentation du nouveau  
N° de l'Alpe  
« Cochon Cochonnailles ; la quête  
du Saint Gras »  
Et bien sûr  
L'Almanach des Alpes Gourmandes  
et l'encyclopédie culinaire de Thierry  
chez « Actes Sud »



## C'est la fête de la pomme chez Proxi !



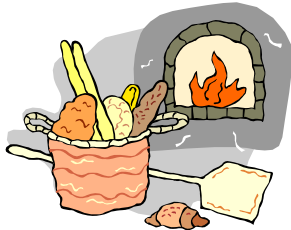
- Fabrication à l'ancienne de cidre du pays -Vente massive de pommes et poires de Savoie (Golden, elstar, canada, pinova, poires conférences, comices...)
- Vente de pommes de terre, châtaignes...
- Promos sur tous les rayons du magasin !!!  
Et toujours le pain du Biot !!!

Tél : 04.50.79.01.44

-Présentation et dégustation  
de vins de Savoie Bio  
Avec Jacques Maillet  
-Présence de la Maison  
Quénard



## A La Bonbonnière...



- Fabrication et dégustation de toutes sortes de pains
- Cuisson du pain à l'ancienne
- Démonstration de notre savoir-faire
- Présentation de la « Frolanche »



Porcs élevés dans le  
Chablais, nourris avec 1/3  
de petit lait et 2/3 de  
céréales.

## La boucherie Dominique vous propose :

Le ½ porc préparé sous vide	4,80 €le kg
Le jambon entier ou préparé :	4,10 €le kg
La longe préparée :	5,20 €le kg
L'épaule :	4,50 €le kg
La poitrine de porc :	4,90 €le kg
Le filet mignon :	12,50 €le kg
Le panier cochon 10kg (poitrine de porc, épaule de porc, jambon, côtes de porc) :	5,80 €le kg
Tél : 04.50.79.15.25 Nos prix sont affichés TTC	

Avec nos partenaires :

# **LA FETE DU COCHON LE 1 ET 2 NOVEMBRE 2008**

*Organisée par l'association « Fête du cochon et des produits du terroir des pays de Savoie »*

## **POUR UNE MEILLEURE REVISION DE NOTRE CONSTITUTION**

*« Croquons, mâchons, écrivons et repensons ensemble, la loi du ventre et la loi du palais ».*

*Ouverture officielle de la fête le samedi 1<sup>er</sup> à 11 h avec l'harmonie municipale.*

### *Pendant les 2 jours :*

- Animation et ambiance musicale avec la sélection des musiciens locaux de Gilbert Taberlet, et le groupe de rock « Brock and roll » : De jeunes talents et nos fidèles anciens à l'accordéon !*
- Nombreux stands de producteurs et artisans.*
- Présentation et vente de porcelets et porcs charcutiers du Chablais par la boucherie Dominique.*
- Fabrication en public et vente de tommes par le Gaec Les Gaspardes, alpage de l'Etely Le Biot famille Tournier, l'alpage de Tréchauffé avec Georges Bron, l'alpage de Fréterolles famille Boisier .*
- Exposition de différentes variétés de lapins par la société d'aviculture de Haute Savoie.*
- Présentation de la race d'Abondance par les éleveurs de la vallée d'Aulps.*
- Participation de la bibliothèque municipale ; présentation de livres autour du cochon (littérature, gourmandise, histoires naturelles). Atelier de dessin pour les enfants.*
- Présentation des travaux pédagogiques des écoles de Morzine, Art récup, panneaux etc.*
- Rétrospective photo de la 2<sup>ème</sup> Fête de la poussine du 7 et 8 juin par Stéphane Gautier à l'Office de Tourisme.*
- Présence du Domaine de Découverte de L'Abbaye de Saint Jean d'Aulps, informations historiques, atelier de Calligraphie et blasons. Herbier d'automne avec la Guérinière*
- Présence de Olivier Dubost coutelier à Thiers qui vous aiguisera gratuitement couteaux et ciseaux.*
- Présence de l'association internationale Slow Food ; information et débat pour une meilleure manière d'aborder la nourriture. Présentation des produits sentinelles Slow Food.*
- Présence de l'association « la terre en héritage » ; conférence à 15h le samedi 1<sup>er</sup> à l'Office de Tourisme sur « Le contenu de nos assiettes et l'environnement » ; Différences entre deux modes de production agricole, par Bernard Dufournet.*
- Atelier de dessin, peinture et Art Récup ouvert aux enfants : boutique Napapijri , possibilité pour vos enfants de peindre leur masques (dispo gratuitement) afin de participer à la parade surprise ; Contact Joëlle 0450740589 ou Claire 06 84 91 59 27*
- Conférence à 16h30 à l'Office du Tourisme, animée par M. Pierre Lachenal directeur de la Société d'Economie Alpestre sur « le porc d'alpage un créneau trop méconnu ».*
- Démonstration de peinture et de sculptures (Art Récup) par différents artistes animées par Pierre Millod artiste sculpteur.*
- Exposition d'œuvres en bois flotté avec le théâtre de la Toupine et « les Flotins d'Evian».*
- Présence de N'ergya Le comptoir des énergies vertes.*
- Les jardins de Morzine Atelier de décoration florale (enfants et adultes)*
- Le dimanche : lâcher de ballons organisé par le Judo club des Portes du Soleil (pensez à vos tickets !)*
- Démonstration des fours Frima avec les entreprises Veyrat*

*Parade surprise 15h30 le samedi et le Dimanche ouverte à tous les enfants de Morzine  
(Pensez à votre déguisement et masque)*

*A 18 heures le samedi 1<sup>er</sup>, l'association de la fête du cochon vous offre le vin chaud*

*Animé par les Cors des Alpes de Morzine « Les Quadzous ».*

*Avec le concours de la municipalité et de l'Office de Tourisme de*

