

Saveurs d'Alpage

2010

Fête des Produits de Montagne

Ancrée dans son terroir et gourmande d'un certain art de vivre, Morzine s'est imposée comme terre d'accueil des *Saveurs d'Alpage*. Cet événement - destiné à véhiculer et pérenniser une véritable tradition de montagne - souhaite réunir :

- ceux qui ne sont pas indifférents à ce qu'ils mangent
- ceux que la « mal-bouffe » et ses conséquences interpellent
- ceux qui aiment les produits de montagne et souhaitent mieux les connaître et les reconnaître
- ceux qui sont à l'écoute de la qualité gustative et nutritionnelle de ce qu'ils ont dans leur assiette
- ceux qui pensent qu'il existe un lien entre goût, alpage et terroir
- ceux qui souhaitent rencontrer des producteurs respectueux de la nature et des pratiques agropastorales.

L'ÉVÈNEMENT

Saveurs d'Alpage pour promouvoir des produits et leur terroir

Parce que l'acte de manger n'est pas indifférent, nous ne pouvons pas le considérer avec indifférence. Parce que les produits ne sont pas qu'une nourriture pour l'homme mais une subsistance pour un terroir et ceux qui le cultivent. Parce que la table ne peut s'ériger comme un art qu'en respectant la qualité et la diversité des productions. C'est pourquoi *Saveurs d'Alpage* poursuit plusieurs objectifs :

- sensibiliser le grand public au goût et lui permettre de distinguer les saveurs
- faire découvrir des pratiques agro-pastorales respectueuses des traditions et de l'environnement
- faire découvrir des produits de qualité, leurs spécificités et des savoir-faire centenaires
- rapprocher le consommateur des produits de montagne et le sensibiliser aux liens existants entre le goût et les méthodes de production.

Un mélange subtil de traditions et de modernité

Si les valeurs fondatrices de *Saveurs d'Alpage* sont le terroir et la tradition, l'évènement crée la rupture avec les foires traditionnelles pour s'ériger en véritable carrefour de rencontres didactiques, gustatives et littéraires dans un esprit festif et ouvert. Les dégustations sont éclairées par la pédagogie pour apprendre à reconnaître les produits, apprécier leur qualité gustative et les différencier. Les conférences s'ouvrent à l'échange et invitent à la tribune variété d'intervenants reconnus dans leurs domaines de compétence respectifs. L'actualité, comme les sujets prospectifs, alimentent les discussions. Les auteurs viennent faire découvrir leurs ouvrages et livrer leur regard sur les sujets traités. Sans oublier tous les appareils de la fête : musique, animations ...

Un rayonnement au-delà des frontières

Saveurs d'Alpage souhaite faire découvrir les saveurs d'autres montagnes de l'arc alpin. Le soutien des élus locaux, du conseil général et des responsables nationaux du monde agricole témoignent de la vocation d'un rayonnement régional et national.

LE PROGRAMME

SAMEDI 30 OCTOBRE

10H : Ouverture de *Saveurs d'alpage* et du Marché de bovins d'alpage

11H : Animation musicale sur les stands avec le groupe « Leva lou pia ».

Ouverture du Pôle image et projections de films

11 H30 : Inauguration officielle en présence des élus de Morzine et des personnalités

Aubade de l'Harmonie Municipale et apéritif

A partir de 14H : Ateliers du goût (à 14h, 15h30, 16h15 et 17h30)

19 H : Fermeture des stands

DIMANCHE 31 OCTOBRE

10H : Ouverture de *Saveurs d'alpage*

A partir de 11H : Ateliers du goût (à 11h, 14h00, 15h45 et 17h00)

11H : Animation musicale sur les stands avec le groupe « Leva lou pia ».

15H00 : Parade dans les rues avec les enfants des écoles de Morzine

18 H : fermeture des stands

Initiations et dégustations - Pour savourer les produits des Alpes

Comment évoquer les *Saveurs d'Alpage* sans y goûter ? C'est l'objectif des initiations et des dégustations. Celles-ci seront réalisées par les producteurs eux-mêmes ou par des spécialistes qui guideront les participants dans la dégustation, expliqueront les arômes, compareront les goûts pour mieux faire apprécier les produits. Exposition d'animaux

Du lait à la tomme !

Joël le fromager sera présent avec ses vaches. Les traire avec sa salle de traite mobile, filtrer le lait et le faire cuire au chaudron pour fabriquer ensuite la tomme : toute la chaîne de fabrication sera ainsi commentée par Joël qui répondra aussi aux questions du public : un vrai moment pédagogique et gastronomique ! (Plusieurs séances entre samedi après-midi et dimanche soir).

Dans le cochon, tout est bon !

Autrefois on tuait le cochon à la fin de l'automne et tous ces morceaux constituaient la réserve de viande pour l'hiver. Si cette tradition a disparu, le cochon continue d'offrir à notre gastronomie quelques beaux morceaux de choix : les jambons bien sûr mais aussi les atriaux et le boudin. Pendant les deux jours : cuisson de cochonnet à la broche, fabrication d'atriaux et de boudins devant le public, à emporter ou à consommer dans les restaurants voisins !

Pour découvrir les races de Savoie

La bergerie abritée sous un grand chapiteau accueillera les races emblématiques de Savoie : les chèvres comme la race Savoie ou la chèvre du Rove, bonne brouteuse utilisée aujourd'hui dans les Alpes pour la reconquête pastorale. Et les moutons : de bons débroussailleurs aussi avec des races locales comme la « Thône et Marthod ». Les éleveurs seront présents pour expliquer les origines de ces bêtes, les différentes races, les spécificités de chacune et leurs méthodes d'élevage toujours dans cette idée de pédagogie et de sensibilisation.

Un marché bovin de viande d'alpage



Avec une trentaine de vaches allaitantes ou prêtes à vêler, le monde agricole et celui des marchands de bestiaux sera à Morzine pour ce week-end de Toussaint, avec aussi des commentaires pour faire comprendre au public les critères de vente et d'achat de ces belles vaches...

Un marché paysan pour rencontrer des producteurs et des artisans

Les stands de ce salon réuniront des producteurs agricoles dont les exploitations sont situées en Pays de Savoie ainsi que des artisans des métiers de bouche. Ils exposeront leurs productions et les proposeront à la vente. Des dégustations et des initiations pourront être réalisées par certains exposants.

Trois ateliers du goût alterneront plusieurs fois pendant les deux jours

LE PUBLIC A DU GOUT

Qu'est-ce qui ressemble le plus à un reblochon ? Un autre reblochon ? Pas si sûr... et pour s'en convaincre, il suffit de goûter ! Des spécialistes (affineurs, producteurs,...) présentent 4 différents produits, par exemple 4 différentes tommes que le public goûte avant d'élire le meilleur sur un bulletin de participation. Le résultat est commenté par les spécialistes qui expliquent aussi les différentes qualités et composantes du produit.

ACCORD PARFAIT

On dit souvent que le fromage se marie idéalement avec le vin rouge... L'idée est de bousculer les idées reçues et d'oser un blanc de Savoie. D'ailleurs, les meilleurs sommeliers le revendiquent : les tanins, l'acidité et les arômes du vin rouge s'accordent mieux avec le plat de résistance qu'avec le fromage ! On essaie ? Cet atelier permet au public de goûter différentes associations et à voter pour le meilleur accord entre vin et fromage. Saurez-vous trouver l'accord parfait « version Savoie » comme il s'impose pour le Jura avec le Comté et le vin jaune ?

A TABLE AVEC MON BOUCHER !

Toutes les viandes ne se ressemblent pas, il y a la bonne, la tendre, la persillée, la goûteuse,... Certes les conditions d'élevage jouent un rôle primordial mais le travail du boucher vient couronner celui de l'éleveur. Tout dépend alors de la maturation de la viande... et si on goûtait la différence ? Là encore, le public est invité à goûter trois viandes différentes et à élire celle qu'il préfère. Le boucher commentera alors son travail avec à la clé, quelques révélations !

Pôle Images

Il accueillera des films documentaires sur l'alpage, sur la mal-bouffe et sur le milieu agricole en général. On pourra y voir le film « après les cols, l'alpage » tourné par le réalisateur militant Gilles Perret, à Morzine sur le premier alpage école de France*.

[Une exposition des photos de Stéphane Gautier](#) se tiendra au restaurant la Chamade avec quelques exemplaires présentés également dans ce pôle.

Ce jeune photographe est allé à la rencontre des bergers et alpagistes de Morzine et des environs pour témoigner de leur travail et du quotidien en alpage : fabriquer le fromage, faire les parcs, veiller à la bonne santé du troupeau, soigner, faire pâturer...

Pôle littéraire

TRANSALPINA à vocation à mettre à l'honneur la culture de montagne au travers des écrits. Il existe une véritable littérature de montagne, témoignant de la richesse et de la diversité des cultures alpines. Divers ouvrages destinées aux adultes et aux enfants seront présents (gastronomie, roman, photographies, récits ...). Des rencontres avec des auteurs seront également organisées dans la

convivialité avec la présentation du livre : « Montagnes d'Hommes, Bergers, Bergères d'exception » d'Annick Maziers sur des Photographies d'Eve Dufaud.

Une ambiance alpestre

Sur un air de fête

« **La Route de la Tomme** » une association de Tarentaise qui reconstitue la tradition du début XIX^e du voyage en Italie à dos de mulets pour vendre les tommes : ils seront présents à Morzine avec chansons et musique, tomme à déguster et les mulets bâtés comme il y a 200 ans !

« **Leva lou pia** » un duo de musiciens à l'accordéon diatonique et à la viole à roue avec un répertoire de musique alpestre par delà les Alpes, à écouter et à danser : valse, mazurkas, scottishes, polkas et autres danses en cercle...

Les accordéonistes locaux avec un vaste répertoire de musette...

Pour les plus jeunes...

Balade avec les Poneys du Lac, manèges et grande parade le dimanche.

Projection du film **"APRÈS LES COLS...L'ALPAGE" TOURNÉ À MORZINE**

Un film de Gilles Perret, réalisé avec les élèves du lycée agricole de Contamine sur Arve (Haute Savoie).

D'hier à aujourd'hui, ce film nous montre la vie quotidienne des jeunes à l'alpage avec leurs certitudes, leurs espoirs, leurs doutes, leurs rêves...

En 2008, L'Alpage de Seraussaix situé sur la commune de Morzine, a été confié au lycée agricole de Contamine sur Arve. La directrice du lycée, Véronique DROUET, s'est fixé un objectif ambitieux : créer sur cet alpage le premier alpage-école de France pour que les jeunes en formation s'y relaient aussi bien à l'entretien de l'alpage qu'à la traite des laitières, à la transformation fromagère et à la vente de produits laitiers. La rencontre avec Gilles PERRET, réalisateur Haut-Savoyard, a été déterminante. Celui-ci connaissait bien le milieu agricole local sur lequel il avait déjà travaillé dans ses films documentaires comme par exemple "3 frères pour une vie". Gilles Perret s'inspire généralement d'une histoire locale pour l'élargir à des problématiques plus générales. Son approche correspondait à la volonté de l'équipe pédagogique de montrer la vie quotidienne des jeunes à l'alpage-école, avec leurs certitudes, leurs doutes, leur espoirs, leurs craintes, leurs rêves... bref de montrer comment ils envisageaient leur futur métier : être agriculteur de montagne.