

une histoire des recettes des adresses

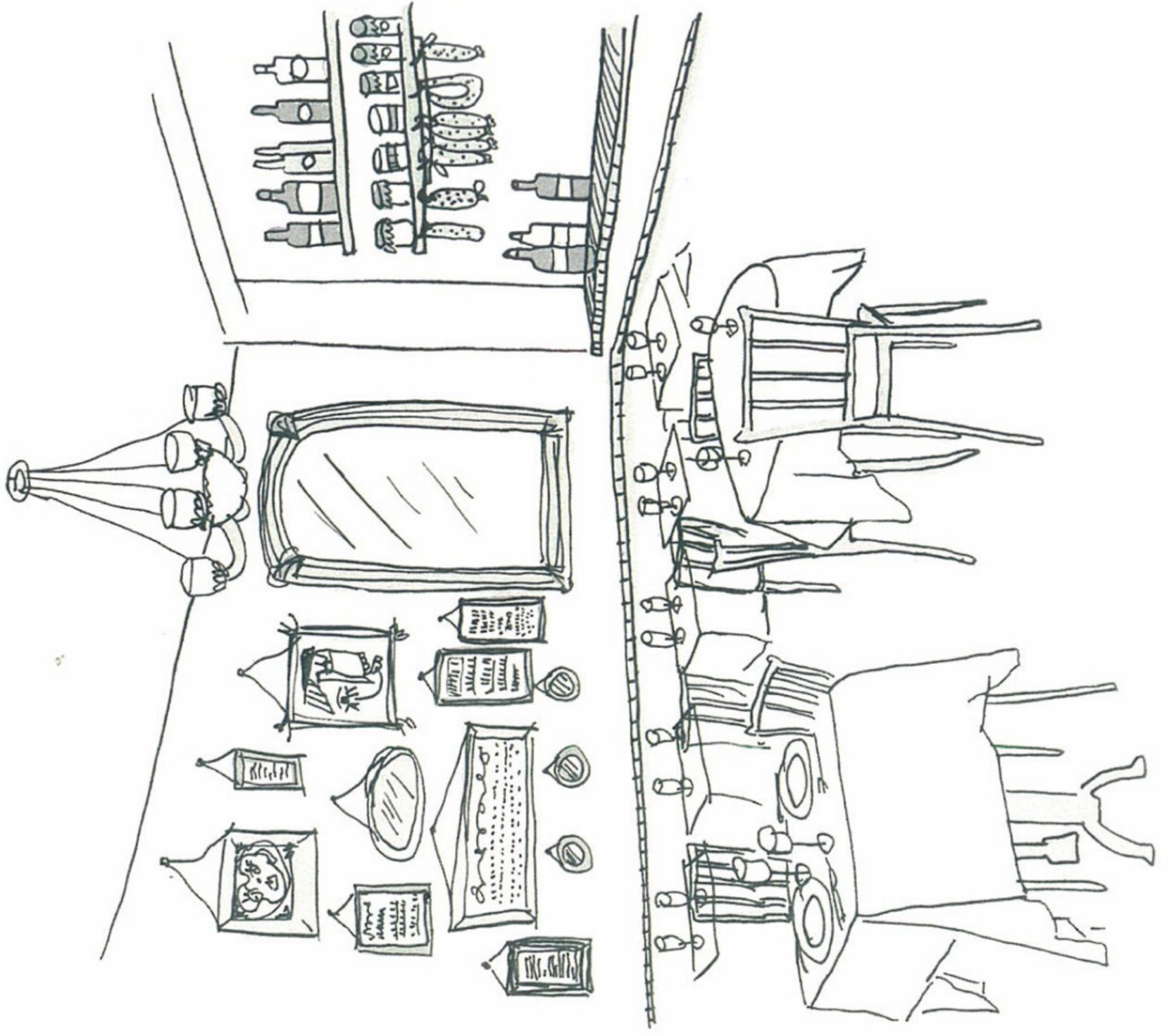
**Bernard Mure-Ravaud**

Maître Fromager  
Meilleur Ouvrier de France

**le Beaufort  
des alpages**

les quatre chemins

# addresses



## Se ravitailler en (bons) fromages partout en France

*Ils ne sont pas nombreux, à porter le titre envié et difficile à décrocher de Meilleur Ouvrier de France (MOF) « classe fromagerie », décerné tous les quatre ans : acheter son fromage chez un MOF, habillé de sa célèbre veste blanche au col bleu, bleu - blanc - rouge, c'est l'assurance d'acheter du bon fromage !*

**Stienne Boissy** (MOF 2004), Fromagerie Maréchal, 102, cours Lafayette, Lyon 3, 04 78 62 36 77

**Josiane Deal** (MOF 2004), Fromagerie Jou Canesteou, 10, rue Raspail, Vaison-la-Romaine (84), 04 90 36 31 30  
www.loucanesteou.com

**Laurent Dubois** (MOF 2000), Fromagerie Dubois Gourmet, 47 ter, boulevard Saint-Germain, 75005 Paris, 01 43 54 50 93

**Jacques Dubouloz** (MOF 2004), Fromagerie des Marchés, 15, rue Aimé Jevet, Annecy (74), 04 50 57 16 85  
présent sur les marchés de la région

**Michel Fouchereau** (MOF 2004), Fromagerie d'Auteuil, 58, rue d'Auteuil, 75016 Paris, 01 45 25 07 10  
www.lafromageriedauteuil.fr.

**Jidier Lassagne** (MOF 2007), Fromagerie Tête d'Or, 51, rue Tête

d'Or, Lyon 6, 04 78 24 51 38  
www.fromagerietetedor.fr

**Éric Lefebvre** (MOF 2004), Fromagerie de Paris, 229, rue de Charenton, 75012 Paris, 01 46 28 10 21

**Christophe Le Meunier** (MOF 2007), Les Fromages du Moulin, Halles de Tours, place Gaston Paillhou, Tours (37), 02 47 36 90 51  
www.rodolphe-fromages.com

**Cyrille Lorho** (MOF 2007), Au Vieux Gourmet, 3, rue des Orfèvres, Strasbourg (67), 03 88 32 71 20  
www.auxieuxgourmet.fr

**Hervé Mons** (MOF 2000), Pré Normand, Saint-Haon-le-Châtel (42), 04 77 64 40 79, www.mons-fromagerie.fr

**Bernard Mure-Ravaud**  
La fromagerie des Alpes (MOF 2007), 2, rue de Strasbourg, Grenoble (38), 04 76 46 32 62, www.les-alpages.fr

**Marie Quatrehomme** (MOF 2000), Fromagerie Quatrehomme, 62, rue de Sèvres, 75007 Paris, 01 47 34 33 45

Les MOF n'ont pas tous une boutique ouverte au public : c'est le cas de **Christian Janier** (MOF 2000), **Laetitia Gaborit** (MOF 2007), **Gérard Petit** (MOF 2004) et **Xavier Thuret** (MOF 2007).

## Rencontrer le Beaufort dans le Beaufortain

**Savoie-Mont-Blanc tourisme**, 0820 00 73 74 (numéro Indigo), www.savoie-mont-blanc.com  
*Informations sur les 110 stations-villages de Savoie-Mont-Blanc (qui recouvre Savoie et Haute-Savoie), des conseils pour choisir son séjour, des espaces thématiques, un agenda... sans oublier la météo, l'infoproute en temps réel et la Web TV !*

**Office de tourisme d'Arêches-Beaufort**, Grande Rue à Beaufort (04 79 38 16 70), Route du Grand Mont à Arêches (04 79 38 37 57), www.arêches-beaufort.com

(04 79 38 12 70 pour joindre le SEMAB, qui gère le domaine skiable)

## La Maison du Beaufortain.

1, Grande Rue, Beaufort, 04 79 38 38 62  
www.tourisme.lebeaufortain.com, (avec les 3 domaines skiables du massif, Les Saisies-Espace Diamant, Arêches-Beaufort, Hauteluce-Les Contamines)

## Se reposer & se restaurer à Beaufort et à Arêches

### Restaurant La Table du Berger.

Grande Rue, Beaufort, 04 79 38 37 91 (de 16 à 35 euros)

**L'Étoile**, restaurant bar original et coloré, place de l'Église, Arêches, 04 79 38 10 49

www.etoile-areches.com, (location de 4 jolis studios avec possibilité de pension complète ou de demi-pension)

**Hôtel\*\* & restaurant Les Ancolies**, rue Grand Mont, Arêches, 04 79 38 10 67  
www.hotel-les-ancolies.com

**Hôtel\*\* & restaurant Viallet**, Route de Saint-Guérin, Arêches, 04 79 38 10 47, de père en fils depuis 1896

**Hôtel\*\* & restaurant Le Christiania**, rue Grand Mont, Arêches, 04 79 38 10 58  
www.arêches.com. (de 320 euros la demi-pension par semaine à 486 euros la pension complète, selon la saison)

**Hôtel\*\* & restaurant de Roselend**, Col du Mérailet, Beaufort, 04 79 38 09 57  
www.chaletderoselend.fr

## Se restaurer et se reposer aux alentours de Beaufort et d'Arêches

**Hôtel\*\*\* & restaurant La Ferme du Chozal**, Hauteluce (73), 04 79 38 18 18

www.lafermeduchozal.com, (de 100 euros la chambre à 300 euros la suite, selon la saison)

**La ferme de Noémie**, 1375, route de Pontfét, Albertville - Mercuray (73), 06 80 00 02 40

www.lafermedenoemie.com, (de 65 euros la chambre à 145 euros la suite, petits déjeuners inclus)

## Chemins gourmands | Le Beaufort des alpages

Au détour d'une route, au bord d'une rivière, dans les alpages, partout en France on élabore des produits exceptionnels qui sont au cœur de notre cuisine, de notre gastronomie et de notre culture.

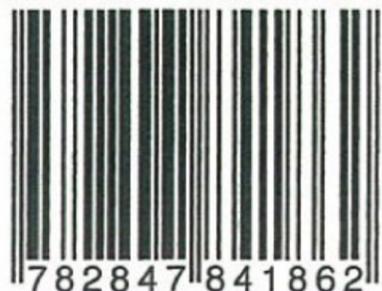
C'est à la découverte de ces produits, ancrés dans leur terroir, qui sont source de fierté pour leurs producteurs et de plaisirs à partager pour tous, que nous vous invitons sur ces chemins gourmands.

Trois étapes ponctueront votre lecture :

- **L'histoire du Beaufort** : depuis quand le connaît-on ? Où et comment le fabrique-t-on ? Quelles sont les vaches qui peuvent donner du lait et combien de litres en faut-il pour un seul fromage ? Quelles sont les particularités du Beaufort « Chalet d'Alpage » ? Quelles sont les règles de l'affinage ?
- **Des recettes** : des *Crozets au Beaufort* aux *Madeleines au Beaufort* en passant par la *Fondue au champagne* ou le *Soufflet au vieux Beaufort*, nous vous proposons quinze recettes originales et délicieuses. Faciles à réaliser, elles sont toutes accompagnées de conseils pour choisir les vins les mieux appropriés.
- **Des adresses** : nous avons sélectionné pour vous des restaurants, des auberges et des commerces de qualité. Vous pourrez y faire vos courses, prendre un repas ou vous y reposer en toute confiance.

*Meilleur ouvrier de France en 2007 (classe fromagerie), vainqueur de l'International Caseus Award la même année, désigné fromager de l'année 2008 par G. Puldowski, Bernard Mure-Ravaud pourrait se reposer sur ses lauriers. Eh bien non ! Du matin au soir il conseille ses clients dans sa Fromagerie des Alpes à Grenoble. Et si d'aventure vous ne l'y trouvez pas, c'est qu'il est parti chercher ses fromages chez les meilleurs producteurs, dans les alpages justement !*

prix 8,90 euros  
ISBN 978-2-84784-186-2



9 782847 841862