

Communiqué de presse
13/02/2023



FROMAGE FONDU(E) ET COMPAGNIE

- À LA DÉCOUVERTE DU FROMAGE FONDU AVEC PRAZ DE LYS SOMMAND TOURISME -



Praz de Lys Sommand Tourisme met le fromage fondu à l'honneur pendant tout l'hiver avec « Fromage fondu(e) et compagnie ». L'équipe de l'Office de Tourisme va à la rencontre des restaurateurs de la station durant la saison hivernale afin qu'ils partagent leur passion et leurs secrets.

À travers une série de visites et de vidéos, l'équipe de Praz de Lys Sommand Tourisme invite chacun à voir l'envers du décor et à découvrir l'histoire des établissements qui font la richesse de la destination. Les professionnels partagent certains de leurs secrets de fabrication des plats à base de fromage, typiques de la région.

Trois établissements déjà mis à l'honneur

Les trois établissements déjà visités mettent à l'honneur le fromage fondu sous plusieurs formes, avec des spécialités variées et adaptées aux goûts de tous. En proposant des produits locaux, issus d'une histoire et d'un savoir-faire qui font leur charme, ils séduisent petits et grands. Ils sont bien entendu toujours prêts à accueillir les gourmands pour leur faire découvrir les saveurs authentiques de Praz de Lys Sommand.

Pour le grand classique de la région, la fondue, les visiteurs sont invités à (re)découvrir le restaurant La Taverne, au Praz de Lys. Ce restaurant familial est géré par Corentin, qui a invité

ses parents et son frère à travailler avec lui lorsqu'il l'a repris. Sur la page de "Fromage fondu(e) et compagnie », il propose sa recette secrète de la fondue, de quoi saliver à l'avance.

À Sommand, c'est au VaccaPark que l'équipe de Praz de Lys Sommand Tourisme a rendu visite. Théo, le propriétaire, a repris l'hôtel-restaurant cet hiver. Avec Gaëtan, le chef de cuisine originaire de Taninges, ils ont décidé de proposer une carte à base de produits régionaux et de renouer avec le passé festif de l'établissement. Côté fromage, la spécialité de la maison est le Malakoff. Il s'agit d'une spécialité suisse de beignet au fromage frit. Chaque jeudi soir, il est d'ailleurs possible d'en déguster à volonté...

Envie d'une vraie raclette savoyarde sans aller au restaurant ? Le Refuge de Marie-Louise, côté Praz de Lys, a la solution. Dans cette boutique Sylvain propose des produits du terroir, des apéros à emporter et aussi des kits de spécialités savoyardes à emporter : fondue, raclette, berthoud ou encore matouille, pour ne citer que ceux-là. Petit bonus, ces plats typiques sont proposés en formule tout compris : non seulement les gourmands repartent avec leur fromage mais aussi avec les ingrédients accessoires mais si importants : les pommes de terre, la charcuterie, le pain...

L'accès à la station est facile toute la saison.

Bon plan ! La navette Praz de Lys Sommand au départ de Taninges et Mieussy pour se rendre sur l'événement ! 1,50 € / jour / personne.

Infos et horaires disponibles dans les Offices de Tourisme de la station et des villages.



Informations:

Praz de Lys Sommand Tourisme
+33(0)4 50 34 25 05

accueil@prazdelys-sommand.com
www.prazdelys-sommand.com

Contact Presse

Laurence Girard
directionot@prazdelys-sommand.com
+33 (0)4 50 34 30 13 ou +33 (0)6 80 08 53 11



**Praz de Lys
Sommand**
TOURISME