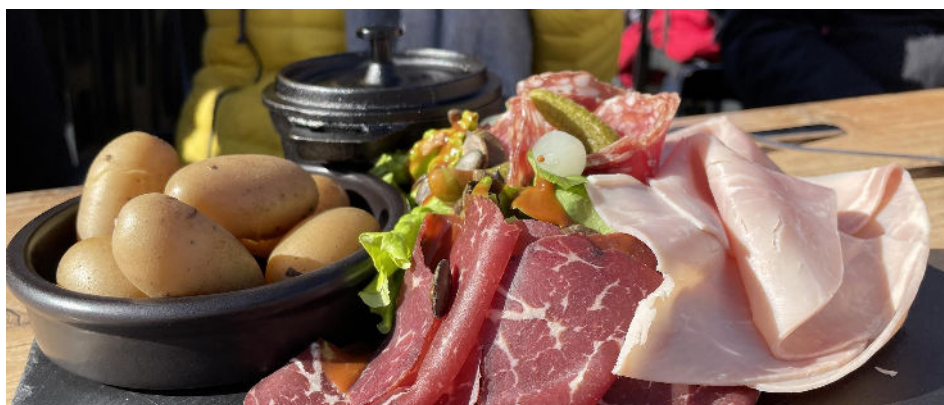


Communiqué de presse
22/03/2023



À SOMMAND, PORTRAIT D'UNE PASSIONNÉE

- FROMAGE FONDU(E) ET COMPAGNIE -



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.

Les Jacquard, la passion de Sommand à travers les générations

Depuis trois générations, la famille Jacquard a fait du plateau de Sommand un lieu de passion et de souvenirs inoubliables. Joseph, le grand-père, a ouvert le premier magasin de location de ski. Assunta, la maman, a quant à elle créé l'Hôtel du Lac, aujourd'hui le VaccaPark, un lieu de détente incontournable. Alain, le père, a transformé un ancien garage de remontées mécaniques en un restaurant convivial, Le Refuge.

Aujourd'hui, Angélique, la fille, perpétue la tradition familiale avec passion et détermination. Gestionnaire du restaurant Le Refuge depuis 20 ans, elle connaît chaque recoin de la station et de ses environs. Son credo : l'accueil chaleureux, les bons produits locaux et une cuisine inventive.

« Ici, nous avons à cœur de toujours accueillir dans la bonne humeur, de proposer de bons produits et surtout de cuisiner des plats que les vacanciers ne trouvent pas dans tous les restaurants de la station », explique Angélique Jacquard.

Depuis cet hiver, le restaurant Le Refuge propose une recette savoyarde peu connue : le Berthoud. Cette spécialité à base d'Abondance, de vin blanc et de Madère est cuisinée avec soin par André Othmann, le chef de cuisine.

« Dans beaucoup de recettes traditionnelles savoyardes on retrouve du Madère... Je n'ai absolument aucune idée de comment le Madère s'est retrouvé dans nos montagnes. Je serai vraiment curieux d'avoir la réponse ! », s'interroge André Othman.

La Haute-Savoie à portée de casseroles

Qui a dit que les plats savoyards n'étaient bons que pour l'hiver ? Les recettes traditionnelles de la région sont des plats réconfortants tout au long de l'année. Même au printemps, quand le soleil commence à pointer le bout de son nez, les plats savoyards sont toujours un plaisir à savourer. La Haute-Savoie regorge de recettes délicieuses, qui ont traversé les générations et continuent de régaler les papilles des habitants et des visiteurs.

L'automne est une période propice pour découvrir les plats savoyards, qui permettent de se réchauffer le cœur et de faire des réserves pour résister au froid de l'hiver. Mais même en dehors de cette saison, les plats mijotés de la région sont un véritable réconfort, surtout lorsqu'il pleut à verse dehors.

En somme, les plats savoyards ne sont pas seulement réservés aux jours de grand froid. Ils peuvent être appréciés tout au long de l'année, pour leur saveur unique et leur pouvoir réconfortant. La Haute-Savoie est à portée de casseroles, alors laissez-vous tenter par une délicieuse recette locale !



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