



Gourmandises Tarines



Au cours de cette journée, nous découvrirons petit à petit la vie de gens qui peuplaient la vallée de la Tarentaise.

En allant tout d'abord, à la cave coopérative d'Aime, créée par les agriculteurs, et qui affine en Beaufort exclusivement le lait des vaches de race tarine ou tarentaise et abondance. Ces dernières pâturent dans nos montagnes et alpages. Ce « prince des gruyères », particulièrement apprécié depuis des siècles, est étroitement lié à la vie, au travail des montagnards et à l'économie.

Puis, après une pause déjeuner, nous nous intéresserons cette fois à l'architecture. Nous visiterons la tour des Sires de Montmayeur Vicomtes de Tarentaise. Cette tour du XIIIème est inscrite à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques. Sa construction fortifiée abrite une exposition de maquettes permettant d'appréhender l'architecture originale des bourgs, villages, alpages du canton d'Aime. Au sommet une vue panoramique à 360° nous aide à comprendre comment les hommes ont su s'approprier cette vallée.

Ensuite, entre Vanoise et Beaufortain, sur le Versant du Soleil, face aux stations de ski de la Plagne et les Arcs, nous découvrirons un village : **la Côte d'Aime**.

Son ancienne école : La reconstitution d'une classe du début du siècle dernier, avec des objets et mobiliers qui faisaient le quotidien des écoliers d'antan. Vous pouvez vous arrêter un moment sur les bancs et feuilleter le carnet des enfants scolarisés pendant la guerre, prendre le temps de lire quelques lignes dans des livres scolaires de l'époque, et écrire à la plume dans le livre d'or...

Son pressoir : Situé au rez-de-chaussée du presbytère, il a été réalisé dans le cadre d'un projet européen entre la Communauté de Communes des Versants d'Aime et la Communauté de Montagnes du Grand Paradis (Val d'Aoste). Le financement provient essentiellement de l'Union Européenne et de la région Rhône Alpes. Cet ensemble permet aux viticulteurs de produire jusqu'à 120 hectolitres d'un vin de qualité se conservant plus longtemps. C'est aussi une expérience unique au monde : la sauvegarde d'un patrimoine paysager et culturel par le biais d'un outil agricole de transformation.

Organisation :

Lieu de RDV : Axima Relais - Accueil café, boisson chaude, pain, beurre, confiture, jus d'orange - Toilettes
Horaires : De 08h à 11h30 matin, puis pause déjeuner et de 13h30 à 17h

Tarifs :

Accueil café **10€/pers.** Axima Relais

Restauration : **17 €/pers.** (assiette de crudités, diot-fumé-gratin-salade, tarte, café, ¼ de vin) Axima Relais

11€/pers. Pour le guide (prévoir deux guides si plus de 25 personnes)

6€/pers. pour la dégustation de « Paché » et produits régionaux

A régler à chaque prestataire.

Réservation : Auprès de la Plagne Vallée - 04 79 55 67 00

Contact : Yvette Jacquier - yvette@la-plagne.com