

**Contact** : Christian André  
Directeur  
Tel. : 06 65 51 74 30  
Mail : [andrec.otrisoul@gmail.com](mailto:andrec.otrisoul@gmail.com)

## COMMUNIQUE DE PRESSE

# RISOUL

## « La Vache qui Skie »

*ou comment associer le ski et la gastronomie. Une idée de l'ESF Risoul.*

### LA VACHE QUI SKIE : NOUVEAUTE 2017

Qui a dit que « ski » ne rimait pas avec « gastronomie » !

A Risoul on sait vivre et profiter des bonnes choses ... A la fermeture des pistes pas question de déchausser les skis. L'ESF propose une virée à la ferme afin de découvrir et déguster les produits du terroir. En famille ou entre amis quoi de plus sympathique que de prolonger une journée de ski par un rendez-vous « saveurs ».

La sortie est agrémentée d'une descente en ski depuis Risoul 1850 dans les forêts de mélèzes sur l'itinéraire historique qui conduit vers le hameau de Gaudissart où trône encore le vieux four banal. Un moniteur conduit les groupes et la balade se poursuit en dehors des pistes habituelles serpentant entre chalets d'alpage, vieux hameaux, avant que d'arrivée au bout du périple à la Ferme de Chagne.

### LA FERME DE CHAGNE : une histoire de famille avant tout !

Située sur le hameau des Hauches, la Ferme de Chagne est exploitée par Christine la maman, Virginie, et Sébastien, les enfants, et Jean-Luc le père. Une véritable histoire de passion qui unit la famille Brun dans la gestion de cette exploitation.

A son actif la ferme exploite sur cent cinquante hectares un cheptel d'une centaine de vaches. C'est aujourd'hui l'une des plus grandes exploitations de vaches laitières du canton. Orientée résolument vers le BIO, la petite entreprise commercialise une grande partie de ces produits sur les marchés locaux ainsi que dans les écoles et les crèches. La fromagerie affiche fièrement ces deux produits phares à savoir la Tome de Chagne affinée pendant trois mois et le Chagne à pâte molle aux arômes plus fleuris. Elle propose aussi des yaourts, des faisselles et des fromages blancs battus. La visite de la ferme commence par la vache, la traite, les méthodes de travail, le fourrage, puis vient le temps de la dégustation. Les Bruns savent recevoir avec simplicité et authenticité. Une visite qui s'impose pour un séjour à Risoul.

### INFOS PRATIQUES :

Départ 17h15 - Retour par navette 19h00

Tarif 29 euros/personne (pour un minimum de 5 pers.) et 21 euros (pour un minimum de 8 pers.)

Réservation auprès de l'ESF de Risoul : 0492461922



Stationderisoul



risoulfob