



Formaggi in pista

L'indirizzo di stagione? La valle di Joux, in Canton Vaud, tra irresistibili fondute di Vacherin Mont-d'Or, relax vista lago e un po' di sci. E per scoprire, accanto ai casari, i maestri dell'orologeria di lusso

di MARI MOLLI CA

Uno scigno fatto con il legno degli abeti rossi delle foreste del **Giura**. Dentro, un tesoro di latte vaccino dagli alpeggi del **Canton Vaud**. È questa l'inimitabile sintesi che regala al **Vacherin Mont-d'Or** (vacherin-montdor.ch) un sapore delicato, con una traccia di tannino. Proprio come succede ai vini migliori, invecchiati in barrique. La memoria di questo formaggio a pasta molle, racchiuso nella caratteristica scatola rotonda marchiata a fuoco, viene custodita nel villaggio di **Le Charbonnières**, uno dei piccoli borghi che si affacciano sul **lago di Joux** (myvalleedejoux.ch). Qui si sono tenuti gli *Swiss Cheese Awards 2016*, gli Oscar dei formaggi svizzeri che ogni due anni premiano il meglio della produzione casearia elvetica (formaggisvizzeri.it). E qui c'è il **museo** dedicato a questo prodotto artigianale nato più di un secolo fa, che in questa valle è il re della tavola. Ma attenzione, non lo si può gustare sempre:

il Vacherin Mont-d'Or viene venduto da fine settembre ad aprile, poi in estate lascia lo scettro ad un altrettanto ottimo **Gruyère** locale. Si possono comprare entrambi direttamente nei migliori caseifici, come la **Fromagerie Hauser** a **Le Lieu** (hauser-authentique.ch) e **Fromagerie des Landes** (fromageriedeslandes.ch) a **Le Solliat**. Per assaggiarli come ingredienti nelle ricette più tradizionali, vale la pena perdersi tra i pascoli innevati per raggiungere lo **Chalet Restaurant La Breguettaz**, a **Vaulion**: tavolate in legno, cucina di casa e il sapore più autentico del latte, nelle innumerevoli versioni della fonduta (da non perdere quella con le spugnole), nella raclette e nel dessert di pura panna. Non solo formaggio, però. L'altra specialità di questo lago è il **lavarello**, ricercato pesce d'acqua dolce dalle carni tenere e bianche. Lo si trova in menù sotto la voce *fêra* al **Restaurant du Lac**, a **Le Pont**, sulle sponde del Joux, dove troneg-

TRA CASEIFICI E OROLOGERIA DI LUSSO

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno tre giorni. Il costo è di circa 425 € a persona (viaggio escluso).

DOVE Dormire**HÔTEL BELLEVUE LE ROCHERAY**

Camere con spettacolare vista sul lago. Il ristorante, di buon livello, fa parte della prestigiosa Confraternita del Pesce d'oro.

Indirizzo: Le Rocheray 23, Le Sentier,
tel. 0041.021.84.557.20.
Web: rocheray.ch
Prezzi: doppia b&cb da 164 a 210 €.
Prezzi ristorante: menu degustazione 51; 55; 63,5; 65 €.

STUDIO AUBERT-LOGIS

Un mini-appartamento di 34 mq con camera matrimoniale più divano letto. Con grande vetrata del living che si affaccia sul giardino.

Indirizzo: strada Derrière-la-Côte, Le Sentier,
tel. 0041.021.56.563.26.
Web: myvalleedejoux.ch.
Prezzi: per 2 persone, 101 € a notte.
Colazione extra: 14 € a testa.

DOVE Mangiare**CHALET RESTAURANT LA BREGUETTAZ**

Da non perdere il *papet vaudois*, la tipica salsiccia ai cavoli accompagnata da uno stufato di porri e patate.
Indirizzo: località Breguettaz, Valion, Mont-la-Ville,
tel. 0041.021.84.329.60.
Web: labreguettaz.ch
Prezzo medio: 30 €.

RESTAURANT DU LAC

Il risotto al Vacherin viene servito nella caratteristica scatola di legno del formaggio.
Indirizzo: Sur les Quais 47, Le Pont,
tel. 0041.021.84.112.96.
Web: restaurantdulaclepont.com.

Prezzo medio: 60 €. Menu degustazione 63,5; 81,5 e 87 €.

**DOVE Andare****MUSÉE DU VACHERIN**

Il museo, nel complesso del caseificio Le Pèlerin, organizza visite solo su appuntamento. Possibile prenotare anche degustazioni e aperitivi di gruppo.

Indirizzo: rue du Mont-d'Or 17, Les Charbonnières,
tel. 0041.021.84.110.14.
Web: vacherin-le-pelerin.ch

ESPACE HORLOGER

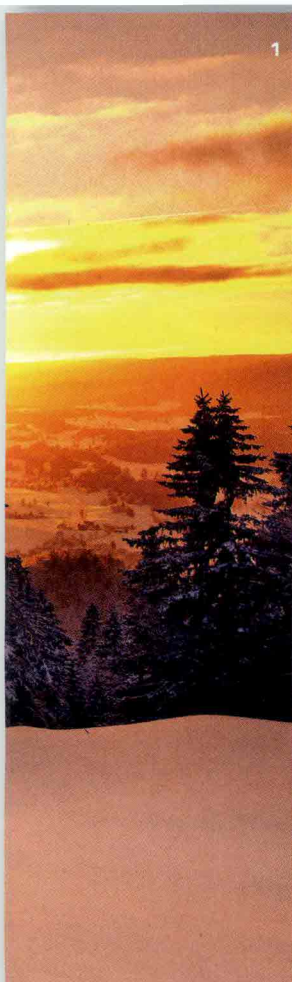
Da non perdere la mostra *James Bond time*, fino al 23 aprile, sugli orologi e i congegni del celebre 007.

Indirizzo: Grand Rue 2, Le Sentier,
tel. 0041.021.84.575.45.
Web: espacehorloger.ch

Il tuo consulente DOVE CLUB

02.89.29.26.87

A Le Pont, nell'**Hôtel de la Truite**, 3 stelle, ci si rilassa tra i caldi arredi in legno o sulla terrazza panoramica del ristorante. Nel menu, protagonista il pesce di lago. Con **DoveClub** a novembre, weekend 2 giorni/1 notte in doppia standard, trattamento b&cb, da 155 € a notte. A soli 4 km dal lago di Joux, a **Le Chenit**, atmosfere d'altri tempi all'**Hôtel de La Lande**, ricavato da un'antica locanda del 19° secolo. Oggi questo 3 stelle è perfetto come punto di partenza per sentieri escursionistici. Con **DoveClub** a novembre, weekend 2 giorni/1 notte in doppia standard (senza colazione) da 93 € a notte.



già l'imponente *Pegaso* dello scultore **André Alfred Lasserre**. Qui il lavarello è declinato con i funghi o lo zafferano, in buona compagnia del luccio al forno, del filetto di cervo e delle **escargot du Mont d'Or**. Ci si addolcisce poi la bocca con una scorpacciata di **bouchon vaudois**, singolari dolcetti a forma di tappo di sughero, orgoglio delle pasticcerie del Canton Vaud (bouchons-vaudois.ch). Da accompagnare, rigorosamente, con la grappa alla genziana. Volendo smaltire i postumi del *tour de force* gastronomico, non mancano certo i modi per bruciare calorie: 42 chilometri di piste di sci alpino, 220 di tracciati per il fondo, 24 di sentieri per le racchette da neve, uno snowpark e la possibilità di pattinare sul lago ghiacciato sono la versione invernale della proposta *active* che la valle di Joux offre. Senza contare le mille escursioni nel **Parco naturale regionale del Giura Vodese** (parcjuravaudois.ch), dove la natura più selvaggia tocca vetta 1.679 metri con il **monte Tendre**. Ma proprio queste terre isolate, al confine con la Francia, furono il rifugio degli Ugonotti verso la fine del 17° secolo. Erano commercianti, gioiellieri e orologiai. Ecco perché oggi la valle di Joux è la culla dell'orologeria di lusso, sede di produzione di marchi come Audemars Piguet, Jaeger-LeCoultre, Blancpain o Patek Philippe. Una storia affascinante da ripercorrere nel museo **Espace Horloger** a **Le Sentier**: poche sale ma con allestimenti hi-tech, un gioco interattivo per "imparare" il mestiere e, una volta usciti, la sensazione di vivere in due dimensioni del tempo. Magia di un lago dove il sapere antico dei casari convive con la più avanzata ricerca tecnologica.

1. Spettacolare la vista sul **lago di Joux** dalle vette del parco naturale del **Giura Vodese**.
2. Il miglior modo di gustare il **Vacherin-Mont d'Or** è la fonduta, nella caratteristica scatola di legno d'abete.
3. Il museo **Espace Horloger**, a **Le Sentier**.
4. Nelle escursioni con le **racchette da neve** si possono incontrare anche i camosci.
5. Lavorazione rigorosamente artigianale nel caseificio **Hauser**.