

CORRIERE DELLA SERA



METEO

DOVE[®]

VI.



VIAGGI

WEEKEND

ESTERO

MONTAGNA

ENOGASTRONOMIA

In Svizzera, nella valle di Joux: formaggi in pista

Weekend nel Canton Vaud, tra irresistibili fondute di Vacherin Mont-d'Or, relax vista lago e un po' di sci. Per scoprire, accanto ai casari, i maestri dell'orologeria di lusso

di Mari Mollica - 25 gennaio 2017





[VAI ALLA GALLERY](#)

Uno scrigno 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** 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 (info: myvalleedejoux.ch). Qui due mesi fa 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). Guarda la **gallery sulla valle di Joux**

Swiss Cheese Awards: gli Oscar dei formaggi sul lago di Joux: [Scopri di più](#)

E qui, nel complesso del **caseificio Le Pèlerin**, 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** e **Fromagerie des Landes 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 (prezzo medio: 30 euro): 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. Da assaggiare anche il **papet vaudois**, la tipica salsiccia ai cavoli accompagnata da uno stufato di porri e patate.

Gusto in vetta: i rifugi più golosi. Dove provare la vera cucina di montagna: [Scopri di più](#)

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 *féra* al **Restaurant du Lac** (prezzo medio: 60 euro. Menu degustazione 63,5; 81,5 e 87 euro) a **Le Pont**, sulle sponde del Joux, dove troneggia 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**. Ma se proprio si ha nostalgia del formaggio, nonostante il focus sia sul pesce, si può ordinare il risotto al Vacherin, che qui viene servito nella stessa caratteristica scatola di legno. 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. Da accompagnare, rigorosamente, con la grappa alla genziana.

Le 30 spa più belle delle Alpi: [Scopri di più](#)

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**, 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.

DOVE DORMIRE SUL LAGO DI JOUX

Hôtel Bellevue Le Rocheray

Camere con spettacolare vista sul lago. Il ristorante, di buon livello, fa parte della prestigiosa Confraternita del Pesce d'oro. Prezzi: doppia b&b da 164 a 210 euro. Prezzi ristorante: menu

degustazione 51; 55; 63,5; 65 euro. Info: rocheray.ch

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. Prezzi: per 2 persone, 101 euro a notte. Colazione extra: 14 euro a testa. Info: myvalleedejoux.ch

La più alta, la più grande, quella con più neve: le località sciistiche da record: [Scopri di più](#)

TAGS

VALLE DI JOUX

Lascia un commento



DOVECLUB

Tour nel Mondo

Scopri luoghi unici in tour emozionanti in tutto il Mondo

Scopri le Offerte

ALTRE IDEE DI VIAGGIO



Relax vista neve: 30 spa alpine



I 20 borghi nella roccia più belli d'Italia



20 mete dove gli hotel a 5 stelle costano
100 €

SEGUICI



DAI UN CONTRIBUTO



Non ci sono commenti

Annunci Premium Publisher Network



Sei sicuro alla guida?

Scopri le offerte più convenienti per le gomme invernali!
[guida sicuro!](#)



Impara una lingua

in 4 settimane puoi imparare una lingua con questo metodo!
[scopri ora](#)

VIAGGI

Vacanze

Week End

News & eventi

Provati da Dove

DOVE ANDARE

METEO

DESTINAZIONI

Italia

Europa

Asia

America Centrale

America del Nord

America del Sud

Africa

Oceania

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Vuoi rimanere aggiornato su tutte le novità su viaggi e vacanze, esp
 itinerari e scoprire le mete da non perdere?

Iscriviti alla newsletter



[Cookie Policy e Privacy](#) [Community policy](#) [Mappa sito](#) [Dati societari](#) [Chi siamo](#)

Inostri siti: [Corriere](#) [Living](#) [Oggi](#) [Style](#) [Io donna](#) [Amica](#) [Gazzetta](#) [Abitare](#) [Quimamme](#) [Io e il mio bambino](#)

Copyright 2015© MediaGroup S.p.A.