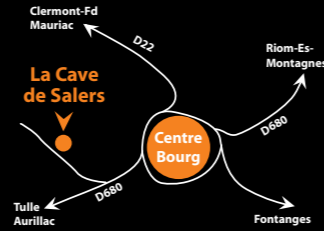


Informations pratiques

La Cave de Salers

SNC NOUAILLE
Les Prés de Faure
15 140 SALERS
Tél : 04 71 69 10 48
Fax : 04 71 69 15 75
contact@cavedesalers.com



Ouverture :

- > En mai, juin, septembre et octobre : de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Fermé le mercredi après-midi. Ouvert le samedi matin de 9h à 12h.
- > En juillet et août : de 9h à 19h tous les jours.
- > Du 1er novembre au 30 avril : de 9h à 12h, tous les jours sauf dimanche.

Visites : (entrées gratuites)

- > Visite libre de la cave (entrée gratuite)
- > Visite guidée par le maître-affineur : durant tout l'été, à 11h et 16h (gratuite)
- > Possibilité d'accueil de groupes
- > Nous consulter pour toute organisation

Commandez en ligne :

www.cavedesalers.com



Contact presse :

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35
Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87 • anne-cecile.runavot@quiplussest.com
Marc Chaumeix : 06 82 17 10 86 • marc.chaumeix@quiplussest.com



LA CAVE de Salers

accueille 2 nouveaux producteurs !



Communiqué de presse • Été 2013

La Cave de Salers, cave d'affinage des meilleurs crus de Salers à Salers, s'enrichit en cette année 2013, de **deux nouveaux producteurs** qui proposent à la vente leur production. Leur arrivée ressert les rangs des exploitants déjà présents au sein de la Cave de Salers. **Ils sont désormais 11** à figurer au sein de cette cave d'affinage d'exception. Basée à Salers,

l'un des « Plus Beaux Villages de France », la Cave de Salers a ouvert ses portes depuis maintenant 3 ans et propose des **visites gratuites, des dégustations et de nombreuses animations...** Magnifique vitrine d'exposition pour le fromage AOP Salers, ce lieu unique fait figure d'escapade touristique incontournable sur la route des fromages d'Auvergne.

L'art de l'affinage porté par 11 producteurs...

Créée il y a trois ans par la fromagerie Nouaille, cette cave dévoile 1 000 pièces de Salers AOP fabriquées par 11 producteurs fermiers du pays de Salers. Cette année 2013 marque la venue de deux producteurs venus proposer à la vente leur fromage d'exception. Portraits...



Frédéric RIGAUDIÈRE, *le Salers... passion d'une vie*

Ambial - 15140 Sainte Eulalie

Frédéric Rigaudière transforme l'exploitation laitière familiale en production fromagère depuis 2003. Derrière lui, plus de 10 ans de métier. Et devant lui : plus de 60 hectares d'estives parcourus par son cheptel d'une cinquantaine de têtes. Avec les vaches pie rouge de Carhaix qu'il conduit, il entame sa 11^{ème} campagne de production de fromage Salers : « *Ce fromage nécessite une attention de tous les instants, mais la satisfaction de proposer un produit fini à haute valeur ajoutée suffit à conserver la passion de notre travail* ».

Chiffres clés
65 hectares de prairies naturelles
50 vaches
20 tonnes de Salers / an
2 tonnes de Cantal / an



Frédéric et Sandrine DUVAL, *le Salers... une affaire de famille*

Le Gour - 15400 VALETTE

C'est en 2000 que Frédéric Duval reprend l'exploitation parentale, active depuis les années 70. En 2012, il s'installe en GAEC avec sa femme Sandrine et poursuivent ensemble la production de Salers instaurée depuis 1997. Ses parents, jeunes retraités prêtent toujours main forte au sein de cette exploitation de plus de 240 hectares de prairies naturelles. Au sein d'un site exceptionnel, au pied d'une cascade, les 70 vaches Montbéliardes produisent le lait destiné à la fabrication de fromages AOP Salers vendus par le domaine. Aujourd'hui membre de la Cave de Salers, Frédéric Duval avoue bénéficier « *d'une clientèle différente, plus axée autour des restaurateurs et des commerçants* ». Il profite également d'une « *nouvelle visibilité* » et se réjouit de « *l'ambiance plus familiale* » qu'offre ce partenariat.

Chiffres clés
240 hectares
100 mères allaitantes Salers (animaux reproducteurs)
70 vaches Montbéliardes (pour la production de Salers)
27 tonnes de Salers produits par an
400 000 l de lait

La Cave de Salers,

un espace unique et insolite où se mêlent tradition et modernité !

Créée par la fromagerie **Nouaille**, cette cave d'exception dévoile **1 000 Salers AOP** fabriqués par 11 producteurs fermiers du pays de Salers. **La visite gratuite** commence au sous-sol, où se trouve le tunnel de la cave et tous les secrets de l'affinage. Puis elle se poursuit au rez-de-chaussée pour découvrir l'AOP Salers dans toutes ses dimensions. Enfin, un **espace dégustation** a été aménagé pour savourer l'un des fleurons des fromages d'Auvergne. La Cave de Salers mixe habilement la pierre, le bois et le métal dans un espace de **300 m²** dédié exclusivement à l'affinage de fromages Salers AOP. Le public peut alors apprécier la cave dans sa singularité et découvrir l'art minutieux de l'affinage.

Exposition de portraits, film, borne interactive, atelier cuisine, visites libres ou guidées sont autant de possibilités de percer les mystères ancestraux de la fabrication de Salers... à la Cave de Salers, il y a tant à apprécier !

Le Salers, un fromage au centre de toutes les attentions...

Le Salers AOP, c'est avant tout un savoir-faire traditionnel qui remonte à la nuit des temps. Issu de la richesse d'un terroir et des monts volcaniques cantaliens recouverts d'herbes sauvages, le Salers est un fromage 100 % fermier. Il se fabrique deux fois par jour, à partir de lait de vache cru et entier. Le lait est obligatoirement versé dans un récipient en bois appelé la « gerle ».

...qui dévoile son caractère au fil du temps

Une fois par semaine, les fourmes de Salers sont retournées et essuyées. Le frottage est réalisé manuellement à l'aide d'une toile de jute. Après plusieurs semaines le rôle d'affineur se révèle : un beau croûtage boutonné et épais aux chaudes couleurs dorées et orangées. C'est au cours de l'affinage que les saveurs du Salers se définissent et s'accroissent même si tous les arômes se développent à l'origine même de sa fabrication.



On distingue 2 Salers :

la « Salers Tradition » pour les fromages produits exclusivement avec le lait des vaches Salers et le « Salers-Salers » pour les fromages produits à base de lait d'autres races (Montbéliarde...).



L'AOP Salers c'est :



- une production saisonnière : du 15 avril au 15 novembre,
- une pièce d'environ 45 kg,
- un fromage de 38 à 48 cm de diamètre,
- un affinage de 3 à 18 mois,
- une zone géographique de fabrication : 137 communes du Cantal, 24 du Puy-de-Dôme, 5 de l'Aveyron et 1 de Corrèze.