

# Loisirs ou affaires Rhônes Alpes reste une destination de choix

**Destination** ■ Seconde région touristique de France



Domaine de Reiller à Boffres (Ardèche)

**L**a consommation des touristes extrarégionaux (Français et étrangers) pendant l'été se monte à près de 1,3 milliard d'euros,

soit un tiers du total annuel des bénéfices touristiques de Rhône-Alpes. Mais les Rhônalpins aiment aussi voyager au sein de leur région : les clientèles intra régionales ont représenté durant ces cinq dernières années jusqu'à 20 % du total des nuitées touristiques effectuées en Rhône-Alpes. Le Comité régional du tourisme (CRT), créé en 1993, a pour but de participer à l'aug-

mentation de ce chiffre d'affaires, réalisé par les entreprises touristiques régionales, et de construire l'image de Rhône-Alpes en tant que destination touristique, incontournable pour qui veut découvrir les spécificités culturelles françaises. La région étant considérée comme le plus vaste domaine skiable au monde - elle est la seule à avoir accueilli trois fois les Jeux

Olympiques d'hiver - le travail du CRT est également de faire sa promotion pour les périodes les moins fréquentées (montagne en été et campagne hors saisons...). Le Bugey, la Bresse, le Pilat ou le Vercors Sud représentent le patrimoine touristique le plus riche pour la saison été. Mais la montagne, avec la vallée d'Abondance, la Chartreuse ou bien encore les alpages du

LIBEL COMMUNIQUE

## Avec Alpina Savoie,

*Découvrez des pâtes qui changent des pâtes !*



*Conciliant recettes d'hier et envies d'aujourd'hui, Alpina Savoie vous invite à découvrir des saveurs vraies. Bienvenue dans l'Autre Pays des Pâtes !*

**Garant de la tradition**

**C**'est en 1844 qu'Antoine Chiron implante son moulin à Chambéry. Depuis toujours, si les Alpes dessinent le trait d'union entre la France et l'Italie, la tradition pastière ancrée en Pays de Savoie se développe et s'enrichit de ses propres spécialités. Alpina Savoie - un des plus anciens semouliers pastiers français - y contribue toujours activement.

**La qualité : une priorité**

**F**idèle aux principes de son fondateur, Alpina Savoie approvisionne son moulin avec des blés durs strictement français et rigoureusement sélectionnés. Ainsi, cette exigence associée au savoir-faire confère aux pâtes Alpina Savoie des qualités gustatives qui font la différence.

**Le goût au sommet**

**D**écouvrez des pâtes et spécialités traditionnelles qui riment avec authenticité et convivialité : les Taillerins qui annoncent la couleur au gré de leurs saveurs (bolets, myrtilles, noix ou châtaigne), la Polenta, l'incontournable purée de maïs, les Crozets, de petites pâtes carrées au sarrasin, les Croës, mini pâtes finement grillées ou encore les Gourmandes, les pâtes du quotidien... Simples à préparer et dépayssantes, régaliez-vous avec les spécialités Alpina Savoie !

**La Croziflette®,**  
*la convivialité à partager*

**S**urprenez et régaliez ceux que vous aimez en leur préparant une Croziflette® fondante à souhait, signée Alpina Savoie. Découvrez et partagez cette délicieuse recette, un accord parfait entre deux "enfants" du Pays : Crozets et Reblochon. A essayer sans hésitation!

**La Croziflette®**


**Ingrédients pour 5 personnes :**

- 150 g de Crozets au sarrasin Alpina Savoie
- 150 g de Crozets nature Alpina Savoie
- 4 tranches de jambon cru de Savoie
- 1 oignon
- 3/4 de reblochon
- 50 cl de crème fraîche
- 10 cl de vin blanc de Savoie
- Sel

**Préparation :**

*Faire cuire les Crozets en les plongeant 20 mn dans un grand volume d'eau bouillante salée. Couper le jambon cru en fines lanières et couper le reblochon en dés. Faire suer les oignons, y ajouter le vin blanc. Une fois égouttés, verser les Crozets dans un grand plat à gratin, les arroser de crème fraîche, ajouter les lanières de jambon et les oignons, puis répartir les dés de reblochon. Faire fondre 5 mn à four chaud (180°C). Servir aussitôt. Bon appétit...*

Tel: 04 50 52 28 58 - Photos : Pedro Studio Photo



*L'autre pays des pâtes*

[www.alpina-savoie.fr](http://www.alpina-savoie.fr)

✂