

Le terroir haut-alpin à la descente des alpages de Grenoble

Depuis trois ans, les Hautes-Alpes participent à la « Descente des Alpages » à Grenoble. Un événement dont le anniversaire était célébré cette année. Cet événement est centré autour d'un concept unique : faire descendre les arts et traditions populaires de la montagne au cœur de la capitale des Alpes, à l'heure des retours d'estive des troupeaux sur l'ensemble du massif alpin. Un moment festif et populaire haut en couleurs, ponctué par le tintamarre des bovins et ovins, de retour dans les rues et les places de la ville après un été sur les sommets. C'est là que la délégation des Hautes-Alpes emmenée par

l'Agence de développement et par la chambre d'agriculture ont donc installé leurs quartiers d'automne rue de Strasbourg afin de partager la diversité et la richesse des produits du terroir et de la gastronomie du département avec au menu de la journée : fabrication et dégustation de l'emblématique « Bleu du Queyras » avec Jérôme Tramuzet et Damien Philip (Association Interprofessionnelle du Bleu du Queyras), présentation de produits agricoles et artisanaux de la vallée du Dévoluy (bières, laines, fromages...) et atelier de découverte des traces d'animaux avec Clément Monnot (office de tourisme du

Dévoluy), dégustation de pommes des Alpes de Haute-Durance, de charcuteries du Champsaur-Valgaudemar et de pâtes fermières traditionnelles.

Une délégation des Hautes-Alpes qui a reçu la visite de Jean-Marie Bernard (président du Département) ou du champion du monde des fromagers Bernard Mure-Ravaud, Meilleur ouvrier de France. L'occasion de promouvoir les territoires de montagne, les saveurs et les terroirs haut-alpins en terre dauphinoise et perpétuer ainsi, une tradition ancestrale, celle du retour des troupeaux de l'estive marquant la fin de l'été. ■



La délégation haut-alpine et ses produits ont remporté un franc succès lors de cette manifestation qui met la montagne à l'honneur. Le défilé des bovins avec leurs sonnaillies est toujours un moment très apprécié du public.

Pat.DOMEYNE/ADDET05