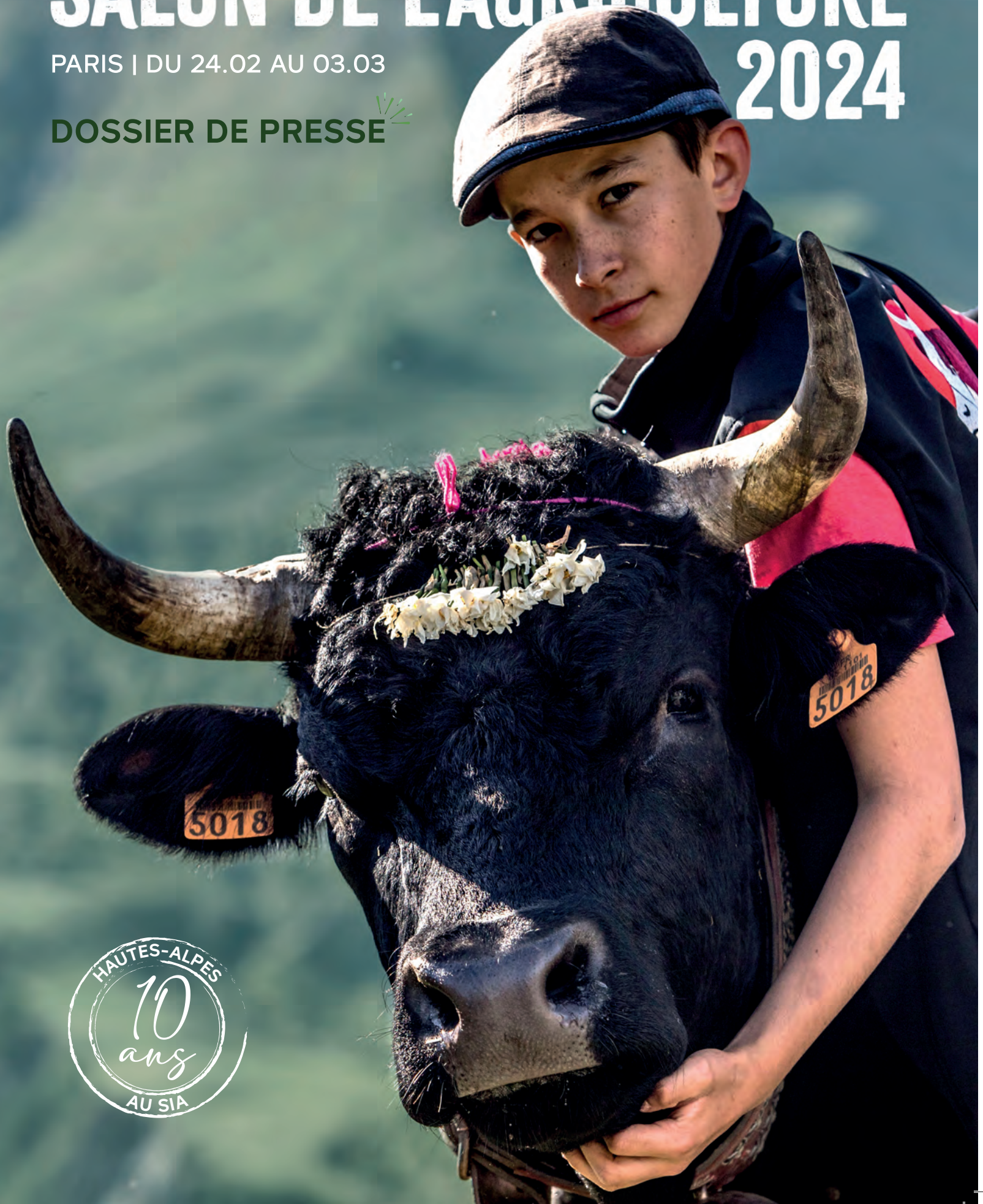
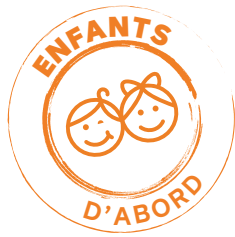


HAUTES ALPES SALON DE L'AGRICULTURE 2024

PARIS | DU 24.02 AU 03.03

DOSSIER DE PRESSE 





Une nouvelle fois, les enfants sont à l'honneur sur le stand des Hautes-Alpes au Salon International de l'Agriculture 2024. Sur le programme des différentes animations, ce label dédié permet de guider le visiteur vers l'atelier et l'animation qui conviennent le mieux au jeune public (et parfois aux plus grands !).

Les animations enfants : Apiculture Monnet (confection de bonbons et sucettes au miel) ; Sacré Willy (dégustation de chocolat chaud) ; Parc Naturel Régional du Queyras (atelier découverte de traces d'animaux de la montagne) ; Lycée Agricole des Eméyères (fabrication de beurre à la baratte)



LES DUOS : X

L'union fait la force ! Voilà une mention qui vous guidera vers une sélection d'animations et ateliers originaux réalisés en association entre plusieurs producteurs des Hautes-Alpes (marqués d'un X).

Les duos 2024 : le Moulin d'Eugénie X les Fromagers du Queyras (pâtes au bleu du Queyras) ; GAEC des Deux Begüe X Le Plantivore (yaourts sucrés/salés) ; Cyril Mallet X la Confiserie Alpine (nougat noir) ; les Tourtons du Champsaur X Le Plantivore (tourtons spéciaux au cynorhodon) ; Maison Beynet X Délices des Baronnies (pâtes, jailles et sauce bolognaise) ; Ferme de la Beaumette X Moulin d'Eugénie (pâtes et sauté de porc).



HAUTES-ALPES NATURELLEMENT

Cette marque territoriale, portée par la Chambre d'Agriculture des Hautes-Alpes, garantit une origine haut-alpine des produits agricoles bruts ou transformés proposés par les agriculteurs, les entreprises agro-alimentaires et les restaurateurs du département. Son objectif : offrir le meilleur des Hautes-Alpes à tous les consommateurs.

Aujourd'hui, ce sont près de **1 300 produits** qui sont agréés « Hautes-Alpes Naturellement » pour **175 adhérents** à la marque.



BOULANGERIE DUMAS

UN PARFUM DE L'ENFANCE VENU D'EN HAUT

C'est une recette familiale née en 1955 sur la table du fournil de Paul Dumas au hameau du Roux (Saint-Maurice-en-Valgaudemar). Garnie de fruits (compote de pommes, myrtilles, framboises) ou de crème pâtissière, la **tarte du Valgaudemar** est une spécialité emblématique de cette vallée sauvage et préservée du massif des Écrins, surnommé « l'Himalaya français » par l'alpiniste Lionel Terray en 1961 dans son livre culte *Les Conquérants de l'inutile*. Un étendard au panthéon de la gastronomie des Hautes-Alpes au même titre que le tourton, les ravioles, le pot-au-feu de chèvre salée, les croquants ou la saucisse aux choux ! Une institution que cette cousine de la tarte du Champsaur ! Mais la boulangerie Dumas, c'est

également de la pâtisserie artisanale, des pains au levain, des pains de tradition française, des viennoiseries « maison » réalisées avec du pur beurre AOP dont la fameuse tarte. Quand on pousse la porte de la petite boulangerie Dumas, il flotte comme un doux parfum de fleur d'oranger. Un parfum d'enfance venu d'en haut que l'on n'oublie pas.

Du 24 au 26 février

L'animation : tartes du Valgaudemar mode d'emploi ! À la crème pâtissière, à la pomme, aux pruneaux ou à la confiture, participez avec **Maxime Dumas** à l'atelier de préparation de cette institution culinaire des Hautes-Alpes !

BRASSERIE WALPINE



LA PRESSION SANS PRESSION !

C'est la bière des amis ! Le fruit d'une amitié et d'un rêve entre **Jean Escalon et Guillaume Waile**, celui d'ouvrir une brasserie. Blanche Neige, Drac Vador, Walpé, Lapin perdu, Chantal Goyave... La gamme des bières donnent le ton, à l'image de ce lieu de convivialité, installé au centre du hameau de Pont-du-Fossé (Saint-Jean-Saint-Nicolas). Ainsi est née en 2021 la **brasserie Walpine**. Dans la vallée du Champsaur, sur les rives du Drac et sur les contreforts des hauts sommets des Écrins, l'objectif des deux garçons était de proposer une gamme originale de bières en dehors du triptyque blonde-blanche-ambrée, en sensibilisant, au gré des saisons, les amateurs à la découverte d'autres saveurs (avec modération bien-sûr !) en jouant sur des ingrédients locaux et bio comme l'orge cultivé en partie dans le Champsaur (produit par le Gaec du Gâ), le houblon ou l'eau issue de la source de l'Adoux. Les drêches, résidus issus du brassage des céréales sont donnés

aux agriculteurs locaux pour la nourriture des poulets ou des porcs ou valorisés en crackers pour l'apéritif. Même les invendus de pain de la boulangerie du village sont réutilisés pour confectionner de la bière ou des biscuits. Des valeurs et une proximité affirmées et revendiquées avec la mise en œuvre également d'une consigne pour les bouteilles vides.

Du 24 au 26 février

L'animation : pour faire de la bière, plusieurs étapes nécessaires : l'empâtage, la filtration, le rinçage des drêches, l'ébullition, le refroidissement et la fermentation en cuve. Un long processus pour la confection d'un brassin à suivre dans cet atelier aux côtés des jeunes brasseurs de la Walpine.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



LES DÉLICES DE LA DURANCE



ILS METTENT LES HAUTES-ALPES EN CONSERVES !

La Durance, rivière emblématique des Alpes du Sud, a désormais sa conserverie. À Tallard, **Christophe Guidone et Patrick Peyrot** ont lancé la conserverie « **Les Délices de la Durance** » autour d'un fil conducteur : du fait local de qualité avec des produits locaux de qualité !

Chef d'un restaurant bien connu du public haut-alpin durant 20 ans, Christophe s'est associé en 2000 avec Patrick, un charcutier de la région auprès duquel le chef s'approvisionnait pour la carte de son restaurant. Une amitié et une recette réussie entre les deux hommes qui ont donné naissance à cette conserverie. À la clé, treize variétés de terrines (campagne, aux cèpes, au genièvre, au piment basque, à l'ail des ours, agneau au romarin et même au bleu du Queyras) et sept plats cuisinés (tripes, daube grand-mère, pieds et paquets, estouffade de bœuf et sauté de porc aux olives vertes...).

Des produits valorisés par la marque territoriale « Hautes-Alpes Naturellement », distribués sur l'ensemble de la région en petite distribution et en épicerie fine notamment. Les produits de la conserverie sont aussi distribués au-delà

des frontières, à l'image de Saint-Martin. Une île des Antilles visiblement séduite par les préparations haut-alpines de Christophe et Patrick qui transforment également pour les agriculteurs et artisans locaux afin de les aider à valoriser les produits de leur exploitation. À noter que la conserverie « Les Délices de la Durance » est membre du Collège Culinaire de France dirigé par le chef Alain Ducasse dont l'objectif est de mobiliser sur tout le territoire, des hommes et des femmes engagés activement pour une cause : faire de l'artisanat et de la diversité culinaires, une alternative durable face à l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production.

Du 24 au 26 février

L'animation : dégustation de terrines et de plats cuisinés de la conserverie avec Christophe et Patrick dont un sauté de porc des Hautes-Alpes aux olives vertes. Des produits disponibles également à la boutique du stand des Hautes-Alpes.





DISTILLERIE DES 4 FRÈRES



QUATRE GARÇONS DANS LE VENT À SERRE CHEVALIER

Après un incendie puis la crise sanitaire, **Nicolas, Sylvain, Bastien et Olivier Ribuo**t ont repris, il y a deux ans, l'ancienne Distillerie des Boussardes, située jadis au pied du col du Lautaret, dans le petit hameau du Lauzet. Une affaire de famille implantée désormais à la Salle-les-Alpes (vallée de Serre Chevalier), dans un local qui abrite aujourd'hui la production autour de deux alambics traditionnels de 1921, monstres de cuivre et d'acier utilisés pour la distillation des liqueurs dont celle de mélèze au goût atypique « d'une balade en forêt » explique Sylvain, le deuxième de la fratrie.

Un produit « phare » de la maison, réalisé avec des bourgeons issus des forêts du briançonnais. Une liqueur de caractère au parfum de bois et de résine qui titre à 35°. Dans la préparation des Fleurs de Bach, la fleur de mélèze est symbole de confiance en soi. On lui prête de multiples vertus : redonner de l'élan, de la confiance en ses capacités et aide à combattre les idées noires. Préconisée pour ses propriétés antiseptiques, anti-infectieuses, la liqueur au goût de sous-bois et d'écorce, présente sur la table de nombreux haut-alpins avec le génépi,

se déguste (avec modération) au retour d'une sortie à ski ou raquettes.

Mais le mélèze n'est pas le seul emblème proposé au catalogue de la distillerie. On y trouve aussi des eaux de vie de poire Williams des Hautes-Alpes ou de prunes de Briançon, des liqueurs de génépi, de thym sauvage, de verveine citronnée, de l'hysope, de la framboise, de la liqueur de « vieux garçon » (macérât de fruits rouges), du gin (à faire pâlir d'envie les britanniques) et une liqueur « mystère », le Dahu. Tout un programme et des projets plein la tête pour les quatre « bouilleurs de cru », invités récemment au salon du Made in France à Paris. Quatre garçons... dans le vent.

Du 24 au 26 février

L'animation : atelier découverte de la gamme des liqueurs et élixirs de la **Distillerie des 4 Frères** de la vallée de Serre Chevalier. Un parfum subtil de plantes alpines à déguster dans la bonne humeur mais avec modération.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*

L'HUILERIE DES ALPES

PREMIÈRE PRESSION À FROID POUR L'HUILE DES HAUTES-ALPES !

Première ! **L'Huilerie des Alpes** est le premier atelier de fabrication d'huiles vierges et de protéines végétales biologiques spécialisé dans les secteurs alimentaire, cosmétique et nutraceutique dans les Hautes-Alpes.

Né en 2020, ce projet a émergé dans le cadre d'un programme de recherches mené par la Savonnerie Kesia (Gap) qui souhaitait relocaliser la production de ses matières premières (huiles végétales principalement) sur le territoire haut-alpin. Une relocalisation née également du constat que cette savonnerie, n'était pas la seule entreprise en demande d'huiles végétales plus locales. Ainsi est née en mars 2023, l'Huilerie des Alpes sous la houlette d'**Antoine Ripol**, en charge du projet de recherches.

Rassemblant aujourd'hui une dizaine de producteurs situés dans les Hautes-Alpes et dans les départements limitrophes, l'huilerie collabore avec les institutions locales pour participer au développement de cette nouvelle filière agricole. Une manière de participer au renouveau de l'agriculture haut-alpine.

Située à Lardier-et-Valenca, aux abords du canal de la Durance, l'entreprise dispose désormais d'un atelier de 300 m² et propose depuis janvier 2024, ses premiers produits. Des classiques comme l'huile de tournesol, de colza, de chanvre ou encore de cameline mais l'Huilerie des Alpes s'intéresse aussi à l'implantation de cultures plus résilientes sur le territoire ainsi qu'aux plantes alpines.

Du 24 au 26 février

L'animation : Antoine Ripol, responsable de l'Huilerie des Alpes, propose un atelier de découverte des plantes oléagineuses ainsi qu'une démonstration de pressage de graines pour la fabrication d'huile.





JEUNES AGRICULTEURS DES HAUTES-ALPES

UNE PLANCHA D'AGNEAU DES ALPES DU SUD

Il y a peu, Guillaume Gomez, l'ancien chef des cuisines du Palais de l'Élysée de 1997 à 2021 mettait en avant sur les réseaux sociaux, la qualité des agneaux élevés tout l'été dans les alpages des Hautes-Alpes (Dévoluy ou Queyras), à l'image d'une épaule d'agneau « bio » magnifiée dans une recette par le cuisinier de la Présidence. Une incroyable notoriété pour l'appellation « Agneau de Sisteron » qui ne date pas d'hier allant jusqu'à se retrouver au menu d'un dîner d'État au palais à l'occasion du 70^e anniversaire du Débarquement de Normandie en juin 2014, entre le Président français François Hollande, la reine Elisabeth II et le Prince Philip, réclamé par une souveraine britannique visiblement connaisseuse et gastronome !

Au-delà du symbole, l'agneau est donc plus que jamais une valeur sûre de la gastronomie des Hautes-Alpes. Avec le Label Rouge et une IGP « Agneau des Alpes du Sud » depuis

2007, c'est la garantie de qualités gustatives supérieures. Navarin, épaule, pavé, brochettes, pieds et paquets...

Un livre de recettes à la portée de tous que les **Jeunes Agriculteurs haut-alpins**, accompagnés de leur président, **Édouard Pierre**, vous feront découvrir à l'occasion d'une dégustation d'agneau bio labellisé à la plancha. Un signe de qualité pour un cheptel départemental avoisinant les 170 000 brebis-mères, principalement situé dans le Buëch et le Dévoluy.

Du 24 au 25 février

L'animation : dégustation d'agneau des Alpes du Sud « à la plancha » avec l'association des Jeunes Agriculteurs des Hautes-Alpes. Une invitation printanière au sommet.



BRASSERIE LA BURE

LE DÉVOLUY MET LES SENS EN ÉVEIL

Certains y verront (peut-être) dans l'étiquette de la bouteille, un clin d'œil à l'art nouveau, à Alphonse Mucha, à la féminité (le brassage était jadis une tâche féminine) et à la fécondité, mêlés aux céréales et au houblon, avec le pic de Bure pour toile de fond. C'est aussi une invitation à la découverte des prairies et des montagnes fleuries de la vallée du Dévoluy avec des bières brassées depuis 2020 au hameau des Coutières par **Christophe Vang**, un ancien militaire formateur de l'aéronavale passionné de gastronomie. La **brasserie La Bure** élabore des bières à partir de malts d'orge et de seigle « made in Dévoluy ». Des bières vivantes, riches, non-filtrées et non-pasteurisées, blondes, ambrées, blanches ou IPA aux saveurs anglo-saxonnes. De 400 à 800 bouteilles sont produites tous les mois, avec de nouvelles recettes selon les saisons.

Du 24 au 26 février

L'animation : avec la brasserie La Bure du Dévoluy, éveillez vos sens avec des boîtes sensorielles, décomposez différents arômes et devinez les multiples ingrédients qui composent une bière.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



APICULTURE MONNET



DES SUCRERIES ENSOLEILLÉES DU QUEYRAS

Les bonbons et les sucettes au miel, quel délice ! À vous faire retomber en enfance ! De délicieuses friandises élaborées dans une bassine en cuivre selon une recette traditionnelle par **Frédéric et Stéphanie Monnet**, apiculteurs installés à Château-Ville-Vieille, dans le Parc Naturel Régional du Queyras depuis trois générations. Des montagnards qui travaillent en harmonie avec la nature et les saisons en altitude afin de produire une diversité de miels issus de riches variétés de fleurs que butinent leurs colonies d'abeilles une partie de l'année dans les alpages.

Du 24 au 26 février

L'animation : un atelier sucré au cours duquel, les apiculteurs queyrassins des contreforts du col de l'Izoard, dévoilent aux enfants un peu de leur savoir-faire avant de les inviter à savourer ces petites douceurs ensoleillées propices notamment à soulager les maux de gorge mais aussi à flatter les papilles des plus gourmands.

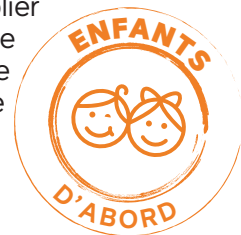


SACRÉ WILLY**CHAUD... CHOCOLAT !**

Sacré Willy, ce sont quatre générations qui se succèdent de père en fils depuis 1919 au cœur des Alpes pour proposer grâce au savoir-faire plus que centenaire de leurs maîtres laitiers, des produits laitiers de qualité au bon goût de l'enfance. Amoureux des produits et des choses bien faites, Sacré Willy collecte le lait frais de montagne exclusivement auprès de partenaires producteurs situés à moins de 25 km de son atelier de Tallard. En s'installant à Tallard, **Martin Guinchard**, dirigeant de l'entreprise ont souhaité être au plus près des producteurs de lait en misant notamment sur la valeur terroir, la proximité et l'image des Hautes-Alpes à l'extérieur. Un lait qui est également le reflet de la qualité pour Sacré Willy grâce à un cahier des charges qui repose sur la qualité de l'approvisionnement et sur l'affouragement. Entre 12 000 et 15 000 litres de lait arrivent ainsi chaque semaine à l'atelier. Un lait qui sera ensuite transformé en desserts sans arôme artificiel ni additif : riz au lait fabriqué à partir de riz AOP Camargue, crème vanille réalisée avec des gousses de Madagascar, infusées lentement et naturellement, yaourt à la myrtille au lait des Alpes, crème douce épaisse sans acidité ni ferment mais aussi des crèmes au four, fromages blancs, panna cottas, meringues sans oublier des bouteilles en verre d'un litre de lait des Alpes. En 2020, près de sept millions de desserts ont été produits par Sacré Willy, soit une croissance de plus de 40 % par rapport à l'année précédente et ce malgré les impacts économiques de la crise sanitaire.

**Du 26 au 27 février**

L'animation : dégustation de chocolat chaud « maison » autour d'un triporteur à l'allure vintage sans oublier une dégustation de toute une gamme de barista à boire chaud ou froid. Une pause gourmande pour réchauffer les cœurs comme les montagnards savent en préparer.

**FERME DE LA BEAUMETTE X LE MOULIN D'EUGÉNIE**
UN MARIAGE RÉUSSI

Elle a été l'une des candidates de charme de la treizième saison de l'émission « L'Amour est dans le Pré » (M6). **Aurélia Jean** fera découvrir les spécialités issues de son gîte « **La Ferme de la Beaumette** » où évoluent en liberté, lapins, animaux de la basse-cour, poneys, chevaux, ânes, agneaux, cochons et leurs petits.

Du 27 au 28 février

L'animation : en duo avec le Moulin d'Eugénie et leurs pâtes 100 % Hautes-Alpes (voir p. 26), Aurélia propose une dégustation de son sauté de porc





ÉRIC BERGE & LES GÎTES DE FRANCE
LE SCULPTEUR DES CIMES

Dans le Queyras notamment et depuis des siècles, l'art populaire montagnard s'est particulièrement décliné dans le travail du bois. Outre les maisons et les fustes en mélèze, que l'on observe dans les villages d'altitude de Molines ou Saint-Véran, les formes et les techniques varient d'une vallée à l'autre.

Les objets du quotidien et le mobilier portent également l'empreinte d'une véritable expression culturelle propre au Queyras : lits clos, coffres à grains ou de mariage, berceaux, boîtes à sel...

Autant de témoins d'un savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération durant les

longues veillées d'hiver au coin du feu. À l'image d'**Éric Berge** (sculpteur), les artisans de la région, toujours aussi agiles du couteau et de la gouge, creusent, évident, entaillent le bois (pin cembro ou pin à crochets) pour y sculpter rouelles et rosaces.

Du 27 au 29 février

L'animation : atelier de démonstration de sculptures des vallées du Queyras. Un art, une tradition à découvrir ou à redécouvrir mêlé d'un doux parfum de bois et de résine avec la participation de la **Fédération des Gîtes de France des Hautes-Alpes**.

LEI MANTENAIRES CHANSOURIS
« ALORS ON DANSE ? »

Alors, on danse ? Les montagnes des Hautes-Alpes sont riches de traditions populaires solidement ancrées dans les territoires à l'image du groupe folklorique du Champsaur « **Lei Mantenaires Chansouris** » dont le répertoire repose notamment sur des rigodons. Des chants et danses folkloriques donnés jadis lors des fêtes religieuses dans les villages mais aussi des mazurkas ou des aubades. Un groupe haut en couleurs d'une soixantaine d'adhérents de toutes générations, créé en 1992 à Saint-Bonnet-en-Champsaur par des ruraux passionnés par la culture, les arts et traditions populaires de cette vallée aux portes du Parc national des Écrins. Aller, en piste !

Du 26 au 27 février



ARBORICULTEURS DES ALPES DE HAUTE-DURANCE DES POMMES À BOIRE ET À CROQUER !

À croquer ! Elle est ronde et dorée comme le soleil qui la caresse de ses rayons près de 300 jours par an dans le Val de Durance et le Buëch.

La pomme a toujours été un fruit de montagne. Dans les Hautes-Alpes, elle s'épanouit dans les vergers entre Gap et Laragne sous les bons auspices des falaises rocheuses qui reflètent les rayons du soleil vers les arbres fruitiers. La golden des Alpes, aux propriétés gustatives exceptionnelles, est le fruit emblématique de cette région. Un fruit de qualité (IGP), plébiscité par les consommateurs et les chefs qui se plaisent aujourd'hui à le cuisiner et le déguster.

Du 27 au 29 février

L'animation : atelier-dégustation animé par les arboriculteurs des Alpes de Haute-Durance, autour de **Benjamin Cucchiatti**, Mister France Agricole 2024, accompagnés des membres de la Confrérie de la Pomme à l'aide d'un pressoir à l'ancienne pour l'extraction d'un jus gorgé de soleil et jeu pédagogique autour de la pomme et de la filière arboricole présenté par les Compagnons du Fruit bio.



LE MOULIN D'EUGÉNIE X LE BLEU DU QUEYRAS COQS EN PÂTES !



Connaissez-vous le **Moulin d'Eugénie** à Savournon ? **Christelle et Sébastien Achard** viennent de lancer, une gamme de pâtes 100 % fermières semi-complètes au blé dur, fabriquées dans leur exploitation avec une farine de blé cultivée sur les hauteurs du Val de Durance et moulue à la meule de pierre. Corolles (au petit épeautre), fusilli (aromatisées au curry par exemple), épis de blé mais aussi conchigli à l'encre de Seiche (riches en omega 3) combleront les papilles des petits et des grands. Mais le Moulin d'Eugénie c'est aussi une ferme qui produit des œufs bio pondus par 12 000 poules brunes de race Loman qui évoluent chaque jour en plein air sur un terrain clôturé de 4,5 hectares. De vrais coqs en pâtes !

Du 27 au 29 février

L'animation : en duo avec les fromagers du Queyras, dégustation de pâtes artisanales avec les pastiers du Moulin d'Eugénie accompagnées de sauce au Bleu du Queyras, fromage emblématique des Hautes-Alpes. Un mariage montagnard réussi en goût et en couleur.

LE GAEC DES DEUX BEGÛE X LE PLANTIVORE



LE BONHEUR EST AU FOND DU POT DE YAOURT !

Et si le bonheur était au fond d'un pot de yaourt au bon lait de brebis des Hautes-Alpes ? Installés au village de Manteyer depuis 2006, **Damien et Aurélie Gerby** (GAEC des Deux Begüe) sont à la tête d'un troupeau de quelque 400 brebis de race Lacaune, race des plateaux de l'Aveyron et du fromage de Roquefort. Un cheptel qui fournit annuellement près de 80 000 litres de lait destinés principalement à la Fromagerie du Col Bayard (Laye) dont ils sont les seuls fournisseurs. Des animaux nourris exclusivement par le fourrage et les céréales produits sur l'exploitation ou par la pâture effectuée de mai à octobre sur les prairies de la ferme. Damien et Aurélie se sont dotés au printemps 2023, d'un laboratoire au cœur de la ferme pour la production de yaourts au lait de brebis bio sous la marque « La Bête des Alpes »

déclinés nature ou aux fruits (sur un lit de confiture de myrtilles, de fraises, framboises ou à la châtaigne).

Une structure qui permet de produire à la ferme, quelque 1 800 pots de yaourt nature/heure. Des yaourts qui seront ensuite commercialisés dans les épiceries ou auprès des magasins de la grande distribution de la région.

Du 27 au 29 février

L'animation : Damien et Aurélie proposent une dégustation de leurs yaourts nature au lait de brebis sucrés en association avec les confitures traditionnelles du **Plantivore** (Queyras), représenté par **Jean-Pierre Labonde**, ou en version « dauphinoise », aromatisés aux noix ou à l'huile de noix.





LE BLEU DU QUEYRAS

PLONGER « LES YEUX DANS LE BLEU ! »

Fabriqué depuis le XVIII^e siècle dans les fermes et les fruitières des vallées du Queyras, ce fromage connaît aujourd'hui un formidable renouveau grâce à des fromageries et des producteurs de lait réunis au sein de l'**association interprofessionnelle du Bleu du Queyras**, présidé par **Alexandre Lagier**. Ils portent aujourd'hui le projet de labellisation « AOP Bleu du Queyras ».

C'est un patrimoine à lui tout seul ! Un fromage à pâte persillée, non pressée, non cuite et salée, fabriqué à partir de lait de vaches entier et cru, et affiné pendant 30 jours. Sa texture onctueuse et crémeuse, sa croûte fine colorée de gris, vert

et blanc, développent des arômes persistants de sous-bois et de champignons en bouche. Un véritable ambassadeur des Hautes-Alpes que ce Bleu plusieurs fois médaillé au Concours Général Agricole.

Du 27 au 29 février

L'animation : le caillage consiste à transformer le lait (liquide) en élément solide grâce à de la présure. Une étape incontournable dans la naissance d'un fromage comme le Bleu du Queyras à découvrir autour d'une cuve dans cette démonstration réalisée par les **maîtres-fromagers de la Fromagerie de la Durance** (Guillestre).



LE MONTAGNARD DES ALPES



TOUT EST BON DANS LE COCHON !

Avec les bouchers de la filière porcine des Hautes-Alpes (Le Montagnard des Alpes), partez à la rencontre d'une activité traditionnelle de l'agriculture et de la culture paysanne haut-alpine, celle de la création des saucisses artisanales de porc de montagne. Un territoire où la plupart des fermes élevaient autrefois quelques cochons destinés à la consommation personnelle, assurant la subsistance de la famille tout au long de l'année à travers une infinité de produits salés : saucisses, jambons crus, pâtés... Tout est bon dans le cochon !

Du 27 au 28 février

L'animation : pour la sixième année, **Le Montagnard des Alpes**, accompagné de son président **Denis Eyraud**, propose d'assister à une démonstration de fabrication de saucisses de porc, de la préparation de la viande hachée à l'assaisonnement, en passant par la poussée dans un boyau naturel avant la cuisson et la dégustation.

VIGNERONS DES HAUTES-ALPES

« PLUS BELLE LA VIGNE »

On dit parfois que dans les Hautes-Alpes, on a « le vin qui penche ». Avec 130 hectares en production, une douzaine de domaines, l'IGP « **Vins des Hautes-Alpes** » obtenu en 2009, le vin haut-alpin puise ses racines dans une terre de montagne où la vigne, depuis des siècles, a fait fi de l'altitude et du climat.

Grâce à des hommes et des femmes passionnés et passionnants, le vignoble des Hautes-Alpes connaît aujourd'hui une véritable renaissance, donnant un sens nouveau à ses productions, exhumant parfois des cépages oubliés adaptés aux évolutions climatiques comme le Mollard. Des vins souvent produits en agriculture biologique sur les coteaux dominant le cours de la Durance, entre 600 et 1 000 m d'altitude, des portes de la Haute-Provence aux contreforts des Écrins.

Du 27 au 29 février

L'animation : atelier d'œnologie autour de la découverte des cépages de montagne et notamment de l'IGP « Vins des Hautes-Alpes » par les vignerons haut-alpins : **Laetitia et Marc Allemand** (Domaine Allemand), **Philippe Bilocq** (Domaine de Saint-André), **André Allemand** (Cave Coopérative des Hautes-Vignes), **Olivier et Caroline Ricard** (Domaine de Tresbaudon), **Delphine et Emmanuel Berteloot** (Domaine du Mont Guillaume), **Joffrey et Pierre Martin** (Domaine Martin).

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



LES TOURTONS DU CHAMPSAUR X LE PLANTIVORE



UN TOURTON « SPÉCIAL SIA 2024 » !

Les oreilles d'âne, le Bleu du Queyras, les ravioles, le génépi, les vins du val de Durance, le miel de montagne... Si le patrimoine gastronomique haut-alpin est infini, il est un produit qui occupe une place de choix au panthéon de la cuisine montagnarde des Hautes-Alpes : le tourton. Spécialité de la vallée du Champsaur, le tourton était autrefois servi pour les fêtes. Adaptés aux saisons, les tourtons se consomment en entrée ou en dessert. Ils se présentent sous la forme d'un coussinet de pâte très fine, frit et fourré avec une purée de pommes de terre, tomate fraîche et oignons. Autres variantes sucrées ou salées : pommes, épinards ou pruneaux. Ils se dégustent généralement en entrée avec une salade verte à l'ail, ou en accompagnement d'une viande.

Du 1^{er} au 3 mars

L'animation : c'est un tourton original et inédit « Spécial SIA 2024 » qui sera créé à l'occasion du 60^e Salon de l'Agriculture, association gourmande entre l'entreprise **Bertrand et François-Xavier Ranvier** (Les Tourtons du Champsaur) et **Jean-Pierre Labonde**, artisan-confiturier du Queyras (Le Plantivore). Son parfum ? Une petite baie rouge bien connue des montagnards, ramassée aux premiers frimas de l'hiver, le cynorhodon ou « gratte-cul ». Miam !





CYRIL MALLET X LA CONFISERIE ALPINE
DU NOUGAT NOIR HAUT-ALPIN

Artisan-confiseur depuis plus de quinze ans à la Confiserie Alpine à Pont-du-Fossé, **Christophe Zana** est d'abord un amoureux passionné des abeilles dont il récolte les différents miels pour les mettre en pots ou les transformer en sucettes et en bonbons. À la tête d'une centaine de ruches qu'il transhume à la belle saison entre la vallée du Rhône, l'Isère et le Champsaur, pour une production de deux à trois tonnes de miel (selon les années), il est aussi confiturier. Formé à l'École Nationale de la Pâtisserie et de la Confiserie, Christophe met un soin particulier dans la fabrication et la cuisson des fruits pour la réalisation de confitures artisanales (framboises, myrtilles, abricots...) mais également de pâtes de fruits, caramels et guimauves. Des ingrédients labélisés « Hautes-Alpes Naturellement ».

De son côté, **Cyril Mallet** a réussi l'exploit depuis 2014 de faire monter la Méditerranée sur les contreforts des montagnes alpines en plantant une douzaine d'hectares d'amandiers à Tallard. Une terre vierge de culture de ce fruit emblématique de la Provence, disparu depuis longtemps du paysage du Sud des Hautes-Alpes. Un pari pour cet homme à la fois artisan de travaux publics, guide de montagne, moniteur de VTT, coiffé désormais d'une



casquette d'amandiculteur, le seul et l'unique des Hautes-Alpes.

Ramassées à la mi-septembre par vibration du tronc, les amandes bio de trois variétés (ferragnes, laurane et mandaline) sont triées (coques cassées et feuilles) puis acheminées vers une casserole afin de séparer l'amande de la coque. C'est dans un vieux cabanon de vigneron réhabilité, que Cyril conditionne ses amandes en sachets, revendues notamment sur les marchés et dans les magasins bio de la région. L'huile d'amande douce, elle, est vendue dans les pharmacies pour ses vertus bienfaitrices sur la santé.

Du 1^{er} au 3 mars

L'animation : atelier de fabrication de nougat noir (nougat du latin *nux gatum* - gâteau aux noix) au miel du Champsaur et amandes de Tallard. Robe ambrée, mariage sucré et croquant pour l'un des treize desserts de Noël dans la pure tradition provençale.



MAISON BEYNET X DÉLICES DES BARONNIES



DES PÂTES OUI, MAIS AVEC
DES SAUCES !

Quelle belle association que celle des pâtes de la **Maison Beynet** et les sauces préparées par les **Délices des Baronnie**s pour un duo riche en saveurs. Une histoire de famille née aux confins des vallées du Buëch et des Baronnie. Faites d'abord entrer les pâtes traditionnelles « made in Hautes-Alpes » proposées par la Maison Beynet. Implantée depuis quatre générations sur une ferme à Savournon, **Clémence Beynet** développe depuis 2022 dans son atelier, une large gamme de pâtes artisanales conçues dans la pure tradition italienne à partir notamment de céréales produites sur les terres de la ferme familiale et de semoule de blé dur française de qualité. Près de 8 tonnes par an de pâtes (penne bio, fusilli 100 % petit épeautre, rigatoni bio, crozets, etc.) sont extrudées actuellement dans l'atelier avec des moules en bronze puis séchées lentement à basse température. Puis, c'est le tour des plats cuisinés par les Délices des Baronnie du village du Saix de **Daphné et de Jean-Luc Massot**. Unis à la ville comme aux fourneaux, leurs créations sont parfaites dans l'accompagnement des pâtes, qu'il s'agisse de la sauce bolognaise ou des « jailles de porc », plat emblématique du terroir haut-alpin.

Autrefois, les fermes de montagne élevaient de nombreux porcs pour la consommation quotidienne avant l'abattage rituel organisé souvent à la fin de l'automne dans les cours des fermes. Une fois dépecé et lavé, certaines pièces de l'animal prenaient la direction du saloir. Le soir de l'abattage était consacré aux « jailles », un repas typique où l'on dégustait les morceaux gras du cou du cochon dans une préparation culinaire relevée. À noter que les Délices des Baronnie de Daphné et Jean-Luc ont rejoint désormais le Collège Culinaire de France, gotha des métiers de l'artisanat culinaire qui compte dans son réseau, des chefs réputés tels Thierry Marx, Guy Savoy, Alain Ducasse ou Anne-Sophie Pic. Une véritable reconnaissance et une consécration.

Du 1^{er} au 3 mars

L'animation : dégustation de pâtes fermières préparées par Clémence Beynet accompagnées d'une sauce bolognaise ou de « jailles de porc » traditionnelles des Hautes-Alpes cuisinées par Daphné et Jean-Luc (Les Délices des Baronnie).

L'ÂNE QUI BULLE

PAUSE TENDRESSE AU PAYS DES ÉCRINS

Voilà un animal qui a la tendresse dans ses gènes. Contrairement aux idées reçues, mettre un bonnet d'âne à un élève au XVIII^e siècle était un encouragement, car l'animal était considéré comme sage et savant. Une image qui a ensuite évolué pour être perçue comme bête et têtue et synonyme de punition pour un mauvais élève. Loin des clichés, l'âne est d'un caractère placide, attaché à l'homme auquel il procure calme, détente et bien d'autres choses encore d'où le nom de « **L'âne qui bulle** » choisi en 2022 par **Sabine Massa** pour le nom de son asinerie à Vallouise, au cœur du Pays des Écrins. À 1 200 m d'altitude, cette vétérinaire de formation est à la tête d'une vingtaine de mères de la race « Âne de Provence », élevée notamment pour la production de lait. Près de 500 litres de ce lait d'ânesse sont collectés par an sur l'exploitation puis transformés pour la création d'une large gamme de cosmétiques fabriqués dans leur laboratoire.

Du lait frais biologique réputé pour ses vertus hydratantes (préconisé pour la lutte contre l'eczéma ou le psoriasis), associé notamment à des plantes de montagne cultivées à la ferme, intégrées à leurs produits comme la bourrache, le calendula ou l'arnica.

Sabine et Charles son compagnon, lui-même éleveur de brebis de vallée, ont décidé de mêler passions et convictions pour créer des produits de soins et de beauté à travers une démarche respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et de l'économie sociale et solidaire, en participant à la relocalisation de la production des cosmétiques.

Assurant également l'accueil sur la ferme d'enfants ou de personnes âgées de la vallée pour des goûters, cueillettes et ateliers pédagogiques, « L'âne qui bulle » a reçu en 2023, le Trophée « Agriculture Innovante » du quotidien Le Dauphiné Libéré, fruit d'une nouvelle approche de l'agriculture.

Du 1^{er} au 3 mars

L'animation : à l'aide de plaques de savon au lait d'ânesse et d'emporte-pièces en forme d'animaux, Sabine invite les plus jeunes à un atelier créatif et parfumé. Une pause originale avec la fabrication de petits sujets originaux en savon, à décorer puis à emporter.





PARC NATUREL RÉGIONAL DU QUEYRAS

SUIVRE « À LA TRACE » LES ANIMAUX DES MONTAGNES !

Curieux de nature ? Chargé de projet Agriculture et Forêt au **Parc Naturel Régional du Queyras**, **Xavier Bletterie** est un homme que l'on suit à la trace ! C'est un atelier pédagogique d'empreintes d'animaux qui séduira les plus jeunes qui pourront se transformer en petits naturalistes en herbe à la découverte de la faune et de la nature. L'occasion de s'intéresser au chamois, au bouquetin, à l'écureuil, à l'aigle ou à la marmotte, vedettes des montagnes et que l'on peut observer au gré des saisons par leurs traces laissées dans le paysage. Des empreintes matérialisées dans des moulages de plâtre.



Du 2 au 3 mars



LYCÉE AGRICOLE DES ÉMÉYÈRES

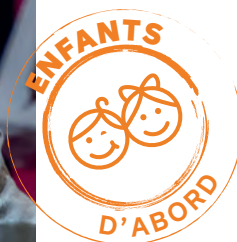


FAIRE DU BEURRE SANS CASSER LA BARATTE !

Mais savez-vous comment nos grands-mères fabriquaient autrefois le beurre ? La baratte était l'élément essentiel à sa fabrication. Un moulin destiné à transformer la crème de lait en beurre. Le barattage consistait à séparer par un mouvement à la fois manuel et mécanique, les particules de matière grasse contenues dans la crème du lactosérum, particules formant ensuite des grains de beurre.

Du 1^{er} au 3 mars

L'animation : proposé par le **Lycée Agricole des Emèyeres** (Gap), voilà un atelier à la fois pédagogique, amusant et gourmand : baratter du beurre à la force du poignet avant la dégustation sur une belle tranche de pain frais. Miam !



TOUTES LES HAUTES-ALPES EN BOUTIQUE

Et si vous invitiez les Hautes-Alpes à votre table ? Pour ce Salon International de l'Agriculture 2024 et pour la 10^e année, des dizaines de produits des filières agricoles du département seront proposées à la vente dans une **boutique dédiée sur le stand des Hautes-Alpes**. L'occasion pour les visiteurs d'apprécier et d'emporter chez eux quelques piliers de la gastronomie de nos montagnes : miels, produits laitiers, tourtons, bières, terrines, plats cuisinés, jus de pomme,

charcuteries et salaisons, confitures, fromages, génépi, huile de noix, produits cosmétiques... Que du bonheur !

Du 24 février au 3 mars



OFFICES DE TOURISME & PARTENAIRES TERRE DE RENCONTRES

La plus grande ferme de France n'est pas seulement la vitrine de l'agriculture des Hautes-Alpes, c'est aussi une terre d'échanges et de rencontres pour les acteurs économiques et touristiques haut-alpins. Depuis 10 ans, aux côtés de l'Agence de Développement, **les offices de tourisme sont les partenaires du département au Salon de l'Agriculture**, sélectionnant et accompagnant de nombreux producteurs sur leurs animations. L'occasion également de valoriser leur territoire sur le

stand des Hautes-Alpes auprès du public parisien. Une présence quotidienne essentielle dans le dispositif.

Partenaires présents : les offices de tourisme du Pays des Écrins, du Dévoluy, du Champsaur Valgaudemar, du Sisteronais-Buëch, du Guillestrois et du Queyras, la Fédération des Gîtes de France et le Parc Naturel Régional du Queyras.

LE COIN GOURMAND

NOUVEAUTÉ 2024

À table ! À l'occasion du 60^e Salon International de l'Agriculture, les Hautes-Alpes ouvrent le « coin gourmand ». Un espace commercial original et convivial entièrement dédié à la diversité des produits des filières agricoles du département et aux arts et traditions populaires. L'occasion pour les visiteurs d'apprécier et de savourer quelques piliers de la gastronomie montagnarde en parallèle des ateliers et des animations.

Présents sur le « coin gourmand » : les maîtres restaurateurs et chefs de cuisine des collèges des Hautes-Alpes, la Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon, la Brasserie « Les Grands Cols », les Tourtons du Champsaur, Le Plantivore, Le Moulin d'Eugénie, Sacré Willy, la Salaison du Champsaur, la Fromagerie de la Durance, la Fromagerie du Champsaur, le Domaine de Tresbaudon.

BISTROT DES HAUTES-ALPES

DOMAINE VITICOLE DE TRESBAUDON UNE HISTOIRE DE FAMILLE

En 1996, **Caroline et Olivier Ricard** ont repris l'exploitation fruitière familiale des parents d'Olivier et l'ont transformé en domaine viticole : le **Domaine de Tresbaudon**.

Situé à une quinzaine de kilomètres au sud de Gap, proche de l'aérodrome de Gap-Tallard mais aussi de la petite cité médiévale de Tallard dominée par son château surplombant le cours de la Durance, le vignoble s'étend sur près de 35 hectares. Olivier et son équipe proposent aujourd'hui une large variété de cépages blancs ou rouges : Viognier, Chardonnay, Syrah ou Cabernet Sauvignon pour offrir des vins authentiques que l'on peut découvrir dans un caveau de dégustation au domaine. Des cuvées aux noms particuliers, tous empruntés aux différents prénoms des membres de la famille de Caroline et Olivier : Caprices de Caroline (rosé), Cuvée Or (rouge), M de Manon (rouge), Lou (rouge) et Tonin (blanc). Lauréat de nombreuses médailles au Concours Général Agricole et autres concours viticoles, le Domaine de Tresbaudon abrite également, un institut de beauté dédié aux produits de la vigne dirigé par Caroline.

Du 24 février au 3 mars

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



STAN & LE PLANTIVORE

AVEC STAN, LE PLANTIVORE PASSE AU BAR !

Originaire de Briançon, **Mathias Sanna Rogues** alias « Stan » est mixologue depuis cinq ans, au restaurant Le Nelson's à Paris. À 27 ans, il « mixe » des centaines de cocktails dans son établissement du quartier des Halles. Mais Stan n'en n'oublie pas pour autant ses montagnes des Hautes-Alpes. Des montagnes et leurs plantes qu'il fait chanter dans les verres pour le plus grand bonheur de ses clients en mal de parfums subtils, d'associations originales et de grands espaces. Génépi, mélèze, gentiane, sapin sont autant de saveurs « maison », héritées de ses racines haut-alpines.

Fier de représenter les Hautes-Alpes au quotidien, artiste passionné et créatif, c'est au Salon de l'Agriculture 2024 que Stan va exercer ses talents derrière un bar à cocktails inédit sur le stand haut-alpin, en association avec **Jean-Pierre Labonde**, de l'entreprise **Le Plantivore** de Château-Ville-Vieille (Queyras). Un duo très attendu au bar !

Du 24 février au 3 mars

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



BRASSEURS HAUT-ALPINS

ÇA MOUSSE À L'ESPACE BRASSERIE !

Si les Hautes-Alpes peuvent parfois déplacer les montagnes, elles peuvent aussi pousser les murs ! Pour la première fois depuis 2014, le stand des Hautes-Alpes « fait sa mue » en 2024. Outre l'espace réservé aux animations, à la boutique et au « coin gourmand », un espace brasserie cosy à l'esprit montagnard accueillera les amateurs de belles mousses sous la houlette du duo **Nicolas Garcin de la Brasserie Artisanale de Serre-Ponçon** et **Luc Rougny de la Brasserie des Grands Cols de Briançon**. Deux brasseries haut-alpines dont les gammes sont élaborées à 100 % dans le département avec de l'eau de source, de l'orge et du houblon cultivés sur place.

Ces dernières années, le développement des brasseries artisanales ont réveillé les terroirs et les saveurs et donné une nouvelle dimension à la bière auprès d'amateurs en quête de qualité, de plaisir des sens, de diversité de goûts (orge, avoine, blé ou houblon) et de curiosité, avec des ingrédients nobles (malt, levures, céréales...). Une révolution dans les chopes à savourer sur l'espace brasserie.

Du 24 février au 3 mars

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.*



CANTINE HAUT-ALPINE

CHEFS DES COLLÈGES DES HAUTES-ALPES

« ON PRÉFÈRE MANGER À LA CANTINE ! »

« On préfère manger à la cantine ! ». Dans sa chanson, Pierre Perret avait bien raison. Sans doute aurait-il pu s'inspirer de **Philippe Imbert et Stéphane Damond, cuisiniers des collèges des Hautes-Alpes**, qui privilégient désormais les circuits courts et les produits locaux, l'approvisionnement direct chez le producteur afin de sélectionner les meilleurs produits pour la mise en œuvre des repas servis aux élèves des cantines du département. Une transition alimentaire visant à une restauration scolaire de qualité, saine, durable et de saison. Bref, bien manger, mieux manger et surtout manger haut-alpin. Une démarche de promotion de la restauration collective, menée dans le cadre du

Plan Alimentaire Territorial des Hautes-Alpes (P.A.T) autour de l'utilisation notamment de produits biologiques ou emblématiques du territoire (ex. : les tourtons et les ravioles du Champsaur Valgaudemar, le jambon cru de montagne, les fromages et produits laitiers...).

Directement du producteur à l'assiette ! Les chefs de la restauration collective des collèges des Hautes-Alpes invitent le public à passer en cuisine au Salon de l'Agriculture pour découvrir les produits haut-alpins dans des menus montagnards spécialement réalisés pour l'évènement.

Du 29 février au 3 mars





LA SALAISON DU CHAMPSAUR



UNE SAGA QUI NE MANQUE PAS DE SEL !

Installée depuis 1987 sur les rives du Drac, la Salaison du Champsaur est une affaire de famille. Fondée par Michel Barthélémy, l'entreprise a misé, dès l'origine, sur la qualité des produits et sur les circuits courts, avec des porcs de montagne élevés dans les Hautes-Alpes.

Des salaisons artisanales qui se déclinent aujourd'hui dans une gamme élargie sous la bannière « Le fermier haut-alpin ». Une trentaine de produits allant du saucisson au jambon cru, cuit ou sec, en passant par les terrines, caillettes ou saucisses au chou commercialisés dans la boutique de la **famille Barthélémy**, gérée par **Delphine**, à Saint-Laurent du Cros ou dans les commerces de la région.

L'objectif est de poursuivre l'aventure familiale, en continuant à façonner et à valoriser l'ensemble des produits issus de la filière porcine de montagne dans une vallée où la gastronomie de terroir tient une place de choix.

Du 24 février au 3 mars

RESTAURANT LES OLIVADES

BON APPÉTIT !

Tourtons, ravioles, oreilles d'ânes, salaisons, viandes, volailles, pâtisseries, fromages, vins, liqueurs, miels ou confitures. Sucrée, salée, la table de l'alpin est infinie. Sans doute s'inspire-t-elle encore dans ses plats et ses menus, des grandes tablées familiales de naguère qui rassemblaient toutes les générations, entre labours et récoltes, transhumance et virées d'estive. C'est à travers le quotidien de sa terre mais aussi à sa table, que le haut-alpin de la ville ou des champs, a appris à vivre au rythme des saisons.

Fidèle à ces traditions montagnardes, **Éric Rolland, chef du restaurant Les Olivades** à Gap, propose de passer à table au moment du déjeuner sur le stand des Hautes-Alpes, avec des plats originaux mêlant de nombreuses saveurs de la montagne. Bon appétit !

Du 27 au 28 février

LA FROMAGERIE DE LA DURANCE

CULTIVE SON IDENTITÉ MONTAGNARDE

Créée à Arvieux en 1991, la **Fromagerie de la Durance**, avec, à sa tête, **Jérôme Tramuset**, s'est installée à Guillestre en 2002. Elle collecte du lait cru de vache, chèvre et brebis chez les producteurs des Hautes-Alpes. Avec ces laits, elle fabrique artisanalement 4 familles de fromages : pâtes cuites, pâtes pressées, pâtes persillées et pâtes molles. L'entreprise a fait le choix de valoriser le lait en tant que matière première, en rémunérant les producteurs de lait de vache 30 % au-dessus du marché national. Le lait cru est acheté directement aux producteurs locaux, qui suivent un cahier des charges rigoureux pour produire un lait de très bonne qualité, labellisé « STG Lait de Foin », garanti sans alimentation

fermentée et sans OGM pour les bêtes. Les animaux sont nourris de manière naturelle et profitent, en été, des pâturages de montagne. Ce lait est collecté directement par la fromagerie, jusqu'à 2 000 m d'altitude, ce qui lui confère son identité montagnarde. Chacun y trouve un intérêt : d'un côté les producteurs qui, mieux rétribués, visent la qualité et non la quantité. De l'autre, la fromagerie (qui ne transforme que du lait cru) voit le risque d'obtenir des spores butyriques diminué grâce à l'alimentation des vaches à base d'herbe fraîche ou séchée : qualité et régularité sont ainsi au rendez-vous !

Du 24 février au 3 mars

LA FROMAGERIE DU CHAMPSAUR

LE GOÛT DE LA TRADITION

Au hameau de la Fare-en-Champsaur, aux abords de la Route Napoléon, la Fromagerie du Champsaur est constituée, depuis 2016, d'une association de quatre éleveurs et d'une fromagère, **Delphine Soler**, qui valorisent en circuit court, le lait cru de vaches ou de brebis produit localement dans les fermes de la vallée du Champsaur Valgaudemar. Du lait qui contribue à l'affinage d'une large gamme de fromages, faisselles et autres produits laitiers dont la fameuse Tomme du Champsaur. Un fromage

emblématique des Hautes-Alpes à pâte molle au lait de vache dont l'affinage demande une attention particulière avant de se retrouver sous une cloche à fromages. Une tomme qui fait l'objet d'une procédure de labélisation AOP, à l'image de celle déjà entamée pour le Bleu du Queyras, associant notamment de nombreux acteurs de la filière laitière du Champsaur (éleveurs et fromagers).

Du 24 février au 3 mars

BAR À TOURTONS

TOURTONS DU CHAMPSAUR

L'AMBASSADEUR DES HAUTES-ALPES !

Monsieur l'ambassadeur ! Il fallait bien au tourton des Hautes-Alpes une ambassade. C'est chose faite cette année à l'occasion du 60^e Salon International de l'Agriculture avec la création d'un bar à tourtons (et à raviolis) sur le stand des Hautes-Alpes ! Une nouveauté entièrement dédiée à cette spécialité culinaire du département, dont la renommée a dépassé les frontières du département depuis longtemps, jusqu'à même se retrouver sur la table de la Présidence de la République. Un beignet sucré ou salé emblématique de la vallée du Champsaur à découvrir et déguster au bar à tourtons grâce à **Bertrand et François-Xavier Ranvier** (Les Tourtons du Champsaur). Bon appétit !

Du 24 février au 3 mars





PLANNING DES ANIMATIONS

	SAM 24/02	DIM 25/02	LUN 26/02	MAR 27/02	MER 28/02
9h	Apiculture Monnet	Huilerie des Alpes	Boulangerie Dumas Sacré Willy	Sculpture Bois Sacré Willy Lei Mantenaïres	Sculpture Bois
10h	Huilerie des Alpes Boulangerie Dumas	Apiculture Monnet Boulangerie Dumas	Apiculture Monnet Sacré Willy Lei Mantenaïres	GAEC des Deux Begüe ✘ Le Plantivore Vignerons Sacré Willy	Le Montagnard des Alpes
11h	Jeunes Agriculteurs Délices de la Durance	Jeunes Agriculteurs Délices de la Durance	Brasserie La Bure Brasserie Walpine Délices de la Durance	Le Montagnard des Alpes Moulin d'Eugénie ✘ Domaine de la Beaumette	Bleu du Queyras Moulin d'Eugénie ✘ Domaine de la Beaumette
12h	Brasserie La Bure Brasserie Walpine	Distillerie des 4 Frères	Huilerie des Alpes	Lei Mantenaïres	Arboriculteurs
13h	Distillerie des 4 Frères	Brasserie La Bure Brasserie Walpine	Lei Mantenaïres Distillerie des 4 Frères	Arboriculteurs	GAEC des Deux Begüe ✘ Le Plantivore Vignerons
14h	Apiculture Monnet	Huilerie des Alpes	Brasserie La Bure Brasserie Walpine	Sculpture Bois Vignerons	Vignerons Sculpture Bois
15h	Jeunes Agriculteurs	Apiculture Monnet Boulangerie Dumas	Boulangerie Dumas Sacré Willy Lei Mantenaïres	GAEC des Deux Begüe ✘ Le Plantivore Sacré Willy Lei Mantenaïres	Le Montagnard des Alpes
16h	Huilerie des Alpes Boulangerie Dumas	Brasserie La Bure Brasserie Walpine Délices de la Durance	Apiculture Monnet Délices de la Durance	Le Montagnard des Alpes	Bleu du Queyras Moulin d'Eugénie ✘ Domaine de la Beaumette
17h	Brasserie La Bure Brasserie Walpine	Distillerie des 4 Frères	Huilerie des Alpes Distillerie des 4 Frères	Moulin d'Eugénie ✘ Domaine de la Beaumette	Arboriculteurs
18h	Distillerie des 4 Frères	Jeunes Agriculteurs		Arboriculteurs	GAEC des Deux Begüe ✘ Le Plantivore
Toute la journée	Coin gourmand OT Champsaur Valgaudemar OT Le Dévoluy	Coin gourmand OT Champsaur Valgaudemar OT Le Dévoluy	Coin gourmand OT Champsaur Valgaudemar OT Le Dévoluy	Coin gourmand OT Sisteron-Buëch Gîtes de France	Coin gourmand OT Sisteron-Buëch Gîtes de France

	JEU 29/02	VEN 01/03	SAM 02/03	DIM 03/03
9h	Sculpture Bois	L'Âne qui bulle	Lycée Agricole des Éméyères PNR Queyras	Cyril Mallet ✘ La Confiserie Alpine
10h	Arboriculteurs	Lycée Agricole des Éméyères	Le Plantivore ✘ Tourtons du Champsaur	Le Plantivore ✘ Tourtons du Champsaur
11h	Bleu du Queyras ✘ Moulin d'Eugénie	Le Plantivore ✘ Tourtons du Champsaur	Maison Beynet ✘ Délices des Baronniees	Maison Beynet ✘ Délices des Baronniees
12h	GAEC des Deux Begüe ✘ Le Plantivore	Cyril Mallet ✘ La Confiserie Alpine	L'Âne qui bulle PNR Queyras	Lycée Agricole des Éméyères PNR Queyras
13h	Vignerons	Maison Beynet ✘ Délices des Baronniees	Cyril Mallet ✘ La Confiserie Alpine	L'Âne qui bulle PNR Queyras
14h	Sculpture Bois	L'Âne qui bulle	Lycée Agricole des Éméyères	Cyril Mallet ✘ La Confiserie Alpine
15h	Arboriculteurs	Lycée Agricole des Éméyères	Le Plantivore ✘ Tourtons du Champsaur	Maison Beynet ✘ Délices des Baronniees
16h	Bleu du Queyras ✘ Moulin d'Eugénie	Le Plantivore ✘ Tourtons du Champsaur	Maison Beynet ✘ Délices des Baronniees	Le Plantivore ✘ Tourtons du Champsaur
17h	Vignerons	Cyril Mallet ✘ La Confiserie Alpine	L'Âne qui bulle PNR Queyras	L'Âne qui bulle
18h		Maison Beynet ✘ Délices des Baronniees	Cyril Mallet ✘ La Confiserie Alpine	
Toute la journée	Coin gourmand OT Sisteron-Buëch Gîtes de France	Coin gourmand OT Queyras Guillestre Mont-Viso OT Pays des Écrins	Coin gourmand OT Queyras Guillestre Mont-Viso OT Pays des Écrins	Coin gourmand OT Queyras Guillestre Mont-Viso OT Pays des Écrins