



CARTES DES ARTISANS & PRODUCTEURS LOCAUX



paysdesecrins.com

LES COULISSES DES ÉCRINS

Tout l'été, l'Office de Tourisme du Pays des Écrins vous propose des visites inédites et insolites. Les entrepreneurs, artisans, organisateurs d'événements vous invitent à découvrir leur passion !

Bureaux d'Information Touristique

- Ailefroide : +33(0)4 92 51 29 17
- L'Argentière-la-Bessée : +33(0)4 92 23 03 11
- Puy Saint Vincent 1400 m : +33(0)4 92 23 35 80
- Puy Saint Vincent 1600 m : +33(0)4 92 46 68 58
- Vallouise : +33(0)4 92 23 36 12

- WhatsApp number +33(0)6 73 50 23 32
- Messenger via le site paysdesecrins.com
- Skype avec Office de Tourisme Pays des Écrins

L'offre présentée sur ce document n'est pas exhaustive. Seuls les adhérents à l'Office de Tourisme du Pays des Écrins sont mentionnés.

Crédits photos : Marie LACHAUD - Thibaut BLAIS - Pauline FX
Mise en page : Sabine Troisvallets



LÉGENDE

- | | |
|---|--|
| <p>1 Traiteur de la Vallouise
La Casse - 05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>2 Aux petits oignons
Les Ribes - Maison de la Vallée - 05310 Freissinières</p> <p>3 Pur Jus
Pressoir du Mas des Bruns
La Fare - 05310 La Roche-de-Rame</p> <p>4 Brasserie Alphanth
Centre du Village de Vallouise
05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>5 Les Élixirs d'Isabelle & Jardin des Élixirs d'Isabelle
Les Girauds de Pallon
05310 Freissinières</p> <p>6 Société Alpine de Boucherie
5, avenue de Vallouise
05120 L'Argentière-la-Bessée</p> <p>7 La Boucherie des Écrins
30, rue de la République
05120 L'Argentière-la-Bessée</p> <p>8 Le Rucher de la Vallouise
La Place - 05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>9 Rucher du Chardon Bleu
Les Gillis
05310 La Roche-de-Rame</p> <p>10 GAEC La Maison du Miel
Route du camping
05290 Puy-Saint-Vincent</p> <p>11 Miel et Montagne
362, route de Vallouise
05120 Les Vigneaux</p> <p>12 L'Âne Qui Bulle
341, chemin des Echarras
05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>13 L'Arbre à Pain
Avenue Charles De Gaulle
05120 L'Argentière-la-Bessée</p> | <p>14 Le Fournil du lapin blanc
La Casse - 05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>15 GAEC La Ferme des Écrins
La Bâtie - 05120 Les Vigneaux</p> <p>16 Les Cocottes de l'ABC
1 bis rue des Méalans
05120 L'Argentière-la-Bessée</p> <p>17 Les Jardins de Florette
Le Village - 05120 Les Vigneaux</p> <p>18 Marché de producteurs locaux
Ferme du Pradory - Prelles
05120 Saint-Martin-de-Queyrières</p> <p>19 Jardins des cimes Végét'aux cimes
ZA Le Seigneur
05120 Les Vigneaux</p> <p>20 AB Pottery Studio
339 route de la Gyronde, La Casse
05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>21 Poterie Johannès
26, avenue de Vallouise
05120 L'Argentière-la-Bessée</p> <p>22 La poterie de Vallouise
Quartier de la Place
05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>23 Antoine Olivi Forgeron coutelier
ZA Les Clots Vallouise
05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>24 Thomas Collet
Champ du Seigneur - Pallon
05310 Freissinières</p> <p>25 Pelva
05340 Vallouise-Pelvoux</p> <p>26 Fils à Retordre
38 rue de la République
05120 L'Argentière-la-Bessée</p> |
|---|--|

TRAITEURS

1 Traiteur de la Vallouise

La Casse - 05340 Vallouise-Pelvoux
+33(0)7 66 13 50 62 traiteurdela Vallouise.fr
Traiteur de la Vallouise



Nous proposons une cuisine maison à emporter, entrées, plats, desserts, accompagnements à déguster sur place ou à la maison. Le tout cuisiné dans notre local, chaque jour avec des produits frais et de saison. Une carte changeante au fil du temps. Des sandwiches, quiches, salades pour vos pique-niques. Nous proposons également une épicerie fine faite de produits locaux, charcuteries et fromages de nos vallées à la coupe. Des formules raclette, fondue, plateaux apéritifs et commandes spéciales. Miel, confitures, vins, liqueurs et bières locales. Faites le plein de produits locaux ! Repas possible sur place sur notre nouvelle terrasse ensoleillée. Happy hour huitres et verre de vin blanc des Hautes-Alpes à 10€ (17h30/18h30).

2 Aux petits oignons

Les Ribes - Maison de la Vallée - 05310 Freissinières
+33(0)6 69 98 02 76 auxpetitsignons@laposte.net

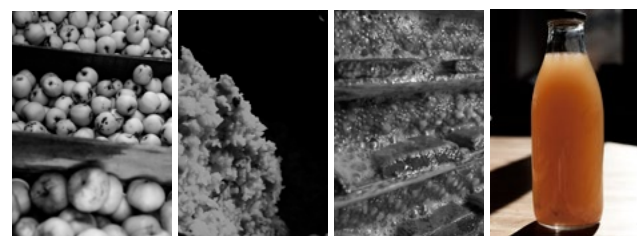


De début juillet à mi-août, vous trouverez notre boutique ouverte, à Freissinières où nous proposons nos tourtons maison, nos tourtes, tartes salées ou sucrées, terrine et pain d'épices mais aussi ce qu'il faut pour le pique-nique... Tout ce qui est cuisiné, est fait par nous-mêmes avec des produits frais, beaucoup de local, de bio... et de soin ! Vous trouverez enfin des produits régionaux à emporter (pain, fromages, charcuteries, jus de fruits, bières, confitures, miel...) que nous sélectionnons dans tout le département. Horaires d'ouverture : 8h45-19h non-stop, 7 jours par semaine.

BOISSONS

3 Pur Jus Pressoir du Mas des Bruns

La Fare - 05310 La Roche-de-Rame
+33(0)6 67 51 34 56 a.rousselotpailley@gmail.com



Nos jus de fruits -Pur Jus- sont produits à la Roche-de-Rame avec des fruits récoltés en très grande majorité dans les Hautes-Alpes et pour compléter dans les départements voisins. Nous offrons une gamme de plus de 10 jus de fruits 100% locaux et 100% naturels fabriqués artisanalement et à partir de fruits ramassés à pleine maturité. Nous n'ajoutons strictement rien, ni sucre ni conservateur, dans les jus. Saveurs et bonheur garantis pour vos papilles ! Dans la mesure du possible et grâce au pressage à façon ouvert à tous, notre objectif est de réhabiliter le patrimoine arboricole local en revalorisant les vergers anciens et remettre au goût du jour ces variétés de fruits de grande qualité.



4 Brasserie Alphanth

Centre du Village de Vallouise - 05340 Vallouise-Pelvoux
+33(0)4 92 23 20 00 info@brasserie-alphanth.com



La passion des bières et de la montagne nous a conduits à créer cette brasserie unique, basée à Vallouise, à 1 170 m d'altitude. Notre bière est produite uniquement à partir d'ingrédients 100% naturels et nous utilisons l'eau de montagne pure de haute qualité. Nous développons nous-mêmes nos recettes au goût unique et original: blonde, blanche, ambrée, Stout, de Noël, La 3 pistes et depuis le printemps 2010, l'Alpen / Alpa Cola et la limonade artisanale.

5 Les Élixirs d'Isabelle

Vente directe - Agricultrice
Les Girauds de Pallon - 05310 Freissinières
+33(0)6 81 50 22 19 leselixirsdisabelle@orange.fr
leselixirsdisabelle.fr
Les élixirs d'Isabelle leselixirsdisabelle

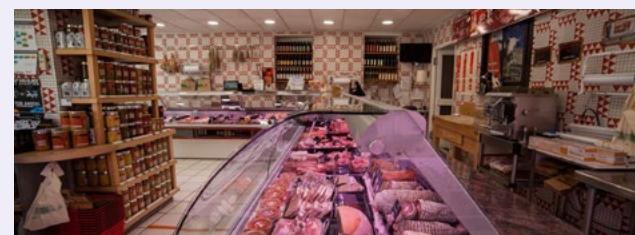


Deux sites de visite : le jardin des Élixirs et le caveau des Élixirs d'Isabelle. Le jardin : c'est un lieu où se mêlent les plantes cultivées aux plantes sauvages, c'est aussi là où se cachent les secrets de fabrication des apéritifs et liqueurs des Élixirs d'Isabelle. Lors de la visite, Isabelle vous fera découvrir les différentes espèces, par le jeu, par l'observation, par le toucher, par l'odorat. Visite découverte : qui sont les plantes au jardin ? Le caveau : c'est le moment de voir et comprendre comment Isabelle les transforme en tisanes, apéritifs et liqueurs. La cueillette, le travail préparatoire des plantes, la macération et la mise en bouteille, vous seront présentés. Pour vous offrir la qualité, Isabelle maîtrise tous les stades de production : de la terre à la bouteille.

BOUCHERIES

6 Société Alpine de Boucherie

5, avenue de Vallouise - 05120 L'Argentière-la-Bessée
+33(0)4 92 23 20 66 traiteur@alpindeboucherie.fr
alpindeboucherie.fr



La Société Alpine de Boucherie (SAB) est une boucherie/charcuterie/traiteur artisanale et familiale créée en 1970. Elle propose de la charcuterie faite maison sous sa marque « Le charcutier de la Vallouise », des viandes locales et une sélection de produits de pays au goût unique !

7 La Boucherie des Écrins

30, rue de la République
05120 L'Argentière-la-Bessée
+33(0)4 92 23 10 10 boucheriedesecrins@gmail.com



Tom Bianco et Anthony Piovano, à la tête de la Boucherie des Écrins (Artisans Boucher, Charcuterie, Traiteur) depuis 2018, sont détenteurs du titre de Compagnons du Goût. Passion, engagement, qualité, des valeurs qui font la différence.

AUTOUR DU MIEL

8 Le Rucher de la Vallouise

Vincent Rey - 05340 Vallouise-Pelvoux
apivalouise@gmail.com apivalouise.com



Originaire de Vallouise, je compte un peu plus de 300 ruches en agriculture biologique que je déplace au gré des saisons et des floraisons. Je vous propose différents miels BIO (acacia, châtaignier, lavande...) et surtout l'incorruptible Miel de Haute Montagne produit et récolté à Vallouise. En plus du miel, je produis également du pollen BIO et de la Propolis ainsi que d'autres produits dérivés (bonbons, pains d'épices, cosmétiques...). Tous les produits que je propose sont faits par moi-même ou alors transformés à façon par des artisans locaux. En vente sur les marchés, au 8 à huit de Vallouise et à La Passa à La Casse de Vallouise.

9 Rucher du Chardon Bleu

Les Gillis - 05310 La Roche-de-Rame
+33(0)6 21 58 23 74 / +33(0)4 92 20 97 76
frank.violin@sfr.fr



Installé à la Roche-de-Rame depuis une vingtaine d'années, Franck Violin produit un miel de montagne récolté dans le Vallon du Fournil et en Vallouise, entre 1 400 et 1 800 mètres. Ses miels (acacia, bruyère, châtaignier, forêt, lavande, haute montagne), labellisés par le Parc national des Écrins et ses produits de la ruche (nougat et pain d'épice) sont en vente directe chez l'apiculteur, en saison sur les marchés locaux.

LES MARCHÉS

Tous les mardis Vallouise-Pelvoux
17h00 > 20h00 en juillet et août
Parking de la Brasserie Alphanth

Tous les jeudis Vallouise-Pelvoux
08h00 > 12h30 Place du village, Vallouise

Tous les vendredis L'Argentière-la-Bessée
08h00 > 12h30 Place de la Mairie



12 GAEC La Maison du Miel

05290 Puy Saint Vincent
☎ +33 (0)6 15 55 61 03 / +33 (0)6 95 97 50 86
✉ lamaisondumiel05@gmail.com 📍 lamaisondumiel-psv.fr



La Maison du Miel est une ferme apicole familiale située à Puy-Saint-Vincent depuis plus de vingt ans. Juliana et Jérémy, apiculteurs récoltants, produisent en BIO du miel de haute montagne et de lavande, du pollen frais, de la propolis, du pain d'épices et du nougat. La maison du miel c'est aussi un musée où l'on peut observer les abeilles dans une ruche vitrée, participer à des animations en famille ou bien prendre un goûter et déguster des pâtisseries maison sur la terrasse au soleil. Ouvert durant les vacances scolaires d'été, de Noël et d'hiver.

11 Miel et Montagne

362, route de Vallouise - 05120 Les Vigneaux
☎ +33 (06) 20 09 29 64 ✉ mieletmontagne@gmail.com



Apiculteurs récoltants, nous proposons une large gamme de miels Bio. Nos abeilles produisent au fil des floraisons : Miel de Montagne, Miel de Forêt, Miel de Châtaignier, Miel d'Acacia, Miel de Lavande, Miel de Haute Montagne, Miel de Bruyère et Miel de Sapin ainsi que du pollen. N'hésitez pas à venir découvrir nos miels lors d'une dégustation. Nous proposons du miel en pot et en vrac, pensez à amener votre contenant. Nous fabriquons également des bougies pure cire d'abeille. Vous trouverez aussi du nougat tendre, des bonbons et des confitures fabriqués avec notre miel, ainsi que quelques produits locaux. Un distributeur 24h/24 est disponible à côté de la boutique.

COSMÉTIQUES

12 L'Âne Qui Bulle

341, chemin des Echarras - 05340 Vallouise-Pelvoux
☎ +33 (0)6 79 66 26 25 ✉ massasabine@gmail.com
📍 lanequibulle.com



Éleveuse et productrice de lait d'ânesse, Sabine vous reçoit pour des visites à la ferme et à son atelier boutique. À la ferme de L'Âne Qui Bulle, vous trouverez une gamme de cosmétiques fabriqués sur place, dans le laboratoire, issus du lait biologique des ânesses et des plantes cultivées à la ferme : savons au lait d'ânesse saponifiés à froid, shampoings solides, huiles et baumes aux plantes et crèmes au lait d'ânesse. Durant les vacances scolaires, de 14h à 18h, tous les jours sauf le samedi, vous pourrez visiter la ferme et prendre un goûter avec des produits au lait d'ânesse. Sur réservation, pendant les vacances scolaires, sont organisées des visites guidées et des ateliers de fabrication de cosmétiques. Hors vacances scolaires, l'atelier boutique est ouvert le lundi et le mercredi, de 15h à 18h.

BOULANGERIES

13 L'Arbre à Pain

Avenue Charles De Gaulle - 05120 L'Argentière-la-Bessée
☎ +33(0)7 85 30 12 93 (Marceline) ✉ arbreapain05@gmail.com



L'Arbre à Pain est un fournil de montagne situé à l'Argentière-la-Bessée. La production est réalisée à base de produits certifiés bio et est sous mention « Nature & Progrès ». Les pains sont fabriqués uniquement au levain naturel (fermentation longue) et cuits au four à bois. On vous propose uniquement ce que nous transformons, fabriquons, testons, goûtons, aimons ! Fabrication maison garantie ! À vos papilles ! Vente au fournil tous les jeudis, de 16h à 18h, réservations conseillées.

14 Le Fournil du lapin blanc

La Casse (à côté du Traiteur de la Vallouise)
05340 Vallouise-Pelvoux
☎ +33 (0)6 29 61 63 56 / 🌐 lefournildulapinblanc
📍 lefournildulapinblanc.wordpress.com



Je fais du pain bio au levain, cuit dans un four chauffé au bois. La farine provient de paysans des Hautes-Alpes. Grâce au levain, le pain se conserve plus longtemps et se digère mieux ! En vente toute l'année au fournil même, chaque lundi, jeudi et vendredi (+ le mardi pendant les vacances scolaires), de 16h à 17h30. Commande conseillée, au plus tard deux jours avant la fournée, par sms ou téléphone.

PRODUITS DE LA FERME

15 GAEC La Ferme des Écrins

Muriel et Richard Alliey - La Bâtie - 05120 Les Vigneaux
☎ +33 (0)6 86 77 31 93 / +33 (0)4 92 23 05 62
✉ richard.alliey@orange.fr



Nous produisons des fromages de chèvre fermiers au lait cru dans la vallée de la Vallouise depuis plus de 25 ans. Nos chèvres utilisent les pâturages de la ferme, de mai à octobre et passent l'hiver dans notre ferme à La Bâtie-des-Vigneaux. Vente à la ferme les vendredis et samedis, de 16h à 19h (hors vacances scolaires) et du lundi au samedi, de 16h à 19h, durant les vacances scolaires à La Passa à La Casse de Vallouise et sur le marché de Vallouise les jeudis matins de février à fin octobre.



16 Les Cocottes de l'ABC

1 bis rue des Méalans - 05120 L'Argentière-la-Bessée
☎ +33 (0)6 52 36 42 20 ✉ elisa.cottaz@gmail.com
📍 app.cagette.net/lafermecotcotcottaz



Notre ferme se situe sur l'Argentière-la-Bessée avec 2 productions différentes : des oeufs tout au long de l'année pour vos assiettes, en boîte de 6, 10 ou 12, et des jolis plants de légumes au printemps pour vos jardins ! Le tout en Agriculture Biologique. Retrouvez-nous sur le marché de l'Argentière les vendredis matin et, à partir de l'automne 2024, sur le marché de Vallouise, les jeudis matin ! Pour les plants de légumes et aromatiques, la serre est ouverte à partir de début mai jusqu'à mi-juin. Contactez-nous pour connaître les horaires.

17 Les Jardins de Florette

Le Village - 05120 Les Vigneaux
☎ +33 (0)4 92 23 10 94 / 06 45 58 42 02
✉ olivierjulien05@yahoo.fr
📍 Les Jardins de Florette - Les Vigneaux 05120



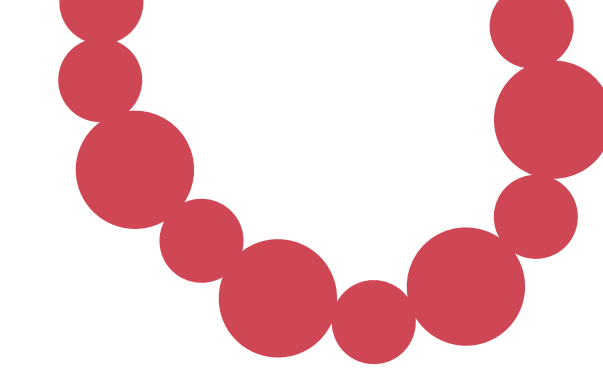
« Les Jardins de Florette » est une petite exploitation familiale où nous, père et fils, vous proposons des légumes et petits fruits 100% issus de notre production, cultivés aux Vigneaux (05120) à 1200 m d'altitude, certifiés biologiques et issus de nos semences paysannes. Nous vendons nos plants potagers biologiques, de début mai à mi-juin, et nos légumes, de début juillet à fin octobre. Rendez-vous sur les marchés de l'Argentière, le vendredi, et de Vallouise (devant la porte de l'Église), le jeudi. Nous vendons également directement à la ferme aux Vigneaux, tous les lundis, de 10h à 19h, l'occasion aussi pour vous d'y voir nos cultures, nos méthodes de travail et nos poulettes et biquettes !

18 Marché de producteurs locaux Ferme du Pradory

Prelles - 05120 Saint-Martin-de-Queyrières
📍 jardins_du_pradory



Marché de producteurs, boissons, assiettes composées de produits locaux. Concerts, yoga, visite des jardins. Tables, bancs, jeux à votre disposition pour boire un verre, discuter, jouer... Tous les mardis, de 17h à 21h, du 2 juillet au 1^{er} octobre.



19 Jardins des cimes - Végét'aux cimes

ZA Le Seigneur - 05120 Les Vigneaux
☎ +33 (0)6 65 77 80 28 / +33 (0)6 61 44 71 44
✉ jardinsdescimes@aol.com 📍 jardinsdescimes.fr
📍 Jardins des Cimes



M. DAURELLE Maxime, gérant de 2 entreprises :
> Jardins des Cimes : paysagiste depuis 04/2005, j'interviens dans tous les domaines des espaces verts (pour particuliers et professionnels) : création, entretien, élagage, clôture, dallage... sur tout le nord des Hautes-Alpes, du Briançonnais au Guillestrois à la vallée de Vallouise.
> Végét'aux Cimes : horticulteur depuis 4 ans, j'ai des serres bâchées dans la plaine des Vigneaux, du 25/04 au 29/06/2024. On produit des plants potagers naturels et on vend des plantes vivaces annuelles, arbustes, fruitiers et petits fruits durant la saison potagère (de mai à juin de chaque année). Les infos produits sont visibles sur jardinsdescimes.fr dans l'onglet Pépinières.

POTERIES

20 AB Pottery Studio

339 route de la Gyronde, La Casse - 05340 Vallouise-Pelvoux
☎ +33 (0)6 66 54 35 14 ✉ potterystudioab@gmail.com
📍 www.ab-pottery-studio.com



Atelier de poterie face aux Écrins. Boutique - Commandes personnalisées - Cours adultes - Initiations adultes et enfants - Bons cadeaux. Boutique ouverte du mardi au samedi, de 14h à 19h. Agathe propose des pièces sobres, colorées et épurées, pour l'art de la table et la décoration d'intérieur. Réalisations sur mesure pour hôtels et restaurants. Initiations à partir de 3 ans, réservation par sms 24h à l'avance. À côté du Vival, à Vallouise La Casse.

21 Poterie Johannès

26, avenue de Vallouise - 05120 L'Argentière-la-Bessée
☎ +33 (0)6 52 47 88 11 / +33 (0)4 92 23 00 79 (soir)
✉ courrier@johannespoterie.eu.org
📍 johannespoterie.eu.org



Pièces décoratives et utilitaires en faïence de haute température ou en grès cuit Raku. Initiations, cours et stages sur rendez-vous.

22 La Poterie de Vallouise

Xavier Blondel - Quartier de la Place - 05340 Vallouise-Pelvoux
☎ +33 (0)6 28 22 86 41 ✉ blondelx@neuf.fr



L'atelier-boutique, situé près de la brasserie Alphand, est ouvert toute l'année. Xavier, le potier, vous propose une collection de pièces en grès utilitaire ainsi que des pièces uniques. Hors vacances scolaires, il est conseillé de téléphoner avant la visite.

COUPELLERIE

23 Antoine Olivi Forgeron coutelier

ZA Les Clots Vallouise - 05340 Vallouise-Pelvoux
☎ +33 (0)6 65 56 71 48 ✉ antoine.olivi@gmail.com



Tous mes couteaux sont forgés au charbon de bois avec des aciers de récupération ; des ressorts et des lames d'amortisseur, des roulements à billes, des vieux fers... Chaque modèle est une pièce unique car je n'utilise pas de gabarit lors du forgeage. La forme finale du couteau dépend de la quantité de matière disponible au départ. L'aspect « brut de forge » témoigne du travail immédiat au marteau tandis que le poli fin du tranchant apporte un contraste harmonieux à l'ensemble. Les bois utilisés pour les manches ou étuis proviennent de récoltes personnelles ou bien de scierie (là aussi récupération des chutes de coupe). Ils sont séchés et traités de manière naturelle. En vente à la librairie des Vaudois (centre de Vallouise) et à La Passa à La Casse de Vallouise.

24 Thomas Collet Artisan coutelier

307 route de Benjamin Vallotton - Pallon - 05310 Freissinières
☎ +33 (0)6 66 91 73 18 ✉ thomas.collet05@gmail.com
📍 thomascollet-coutelier.com



Je fabrique des couteaux pliants ou à lame fixe. J'utilise des aciers au carbone et des inox ; pour les manches, principalement des essences de bois locales. Mon choix est de concevoir et réaliser toutes les étapes de fabrication, du dessin, au détourage en passant par les traitements thermiques etc... pour accomplir des couteaux uniques 100% artisanaux. Je vous accueille toute l'année dans mon atelier de Pallon.



BIJOUX

25 Pelva

05340 Vallouise-Pelvoux
✉ info.pelva@gmail.com 📍 pelva-store.com
📍 info.pelva 📷 pelva_les_ecrins



PELVA est une marque de bijoux créée en 2017 au pied des Écrins qui rassemble des créations originales, fabriquées en petites séries. Cette fabrication artisanale est représentative des Alpes, entre autres par le biais des « montagnes » par la forme de certains bijoux et par la marque, PELVA étant la contraction des villages de PELVOUX/VALLOUISE. Vous y découvrirez trois collections : des bijoux en pierres fines montées sur argent 925 ou plaqué or ; des Joncs, bijoux signatures de la marque, ce sont des modèles uniques et déposés aux formes atypiques et enfin « Les végétales », une collection « éco-responsable » de bijoux faits en liège du Portugal. En été, marché de Vallouise du mardi soir (parking de la brasserie Alphand).

COUTURE

26 Fils à Retordre

Atelier Boutique
38, rue de la République - 05120 L'Argentière-la-Bessée
☎ +33 (0)6 89 62 59 94 / 📍 Fils à retordre



Fils à Retordre a la vocation d'utiliser la couture au service des réparations. Créer une activité qui n'engendre pas de production, c'était l'idée. Ainsi à l'atelier, je vous propose de réparer vos vêtements et équipements en tout genre, mais plus spécialisée dans le « technique » (outdoor). Je fais également des retouches et des travaux sur demande. Et vous y trouverez aussi mes productions toutes en récup' (cordes d'escalade, voile de parapente, etc...).

Sans oublier les enseignes qui distribuent des produits locaux :

- > La Cave du Barbu (Vallouise-Pelvoux)
- > La Gousse d'Ail (L'Argentière-la-Bessée)
- > 8 à huit (Vallouise-Pelvoux)
- > Alpin Market Mottet (Vallouise-Pelvoux)
- > Sherpa (Ailefroide)
- > La Passa (Vallouise-Pelvoux)...