

Fiche technique séjour

Des paysages à croquer : saveurs d'automne en Ubaye

Séjour accompagné gastronomie de terroir 4 jours / 3 nuits

4 points forts :

Découverte de recettes & savoir-faire typiques

Rencontre avec les habitants

Ressourcement dans un espace protégé le Parc National du Mercantour

Balades faciles en montagne.

Période de vente : Septembre et Octobre.

Du dimanche au mercredi (avec option à la carte de nuits supplémentaires)

- **7 au 10 septembre 2014**
- **28 septembre au 1er octobre 2014.**

Option : nuits supplémentaires, pour prolonger son séjour en liberté avec des suggestions de programme.

En dehors de ces périodes si vous avez un groupe constitué, nous pouvons vous organiser un séjour aux dates de votre choix.

Bon à savoir :

Niveau facile, accessible à tout le monde :

Les **balades sont de niveau facile** et elles donnent du sens aux contenus de l'assiette en allant au cœur des paysages (maximum 2 heures de balade par jour, faible dénivelé maximum 200 mètres par jour)

Ce séjour est idéal pour : Individuels, groupes d'amis, couples.

Plus largement, il s'adresse aux **curieux des traditions** locales et aux **gourmets autant qu'aux gourmands**.

Taille du groupe : de 6 à 8 participants

Points forts du séjour :

Un séjour « **gastronomie, balades et couleurs d'automne** » avec de **courtes randonnées faciles** à la découverte des paysages en passant par les terroirs à la rencontre de ces habitants qui entretiennent encore précieusement un savoir-faire en lien avec le territoire et les saveurs de l'Ubaye.

Partager des moments de vie, prendre le temps de rencontrer des habitants passionnés qui gardent la tradition et **partagent leurs savoir-faire** autour des recettes locales de montagne, de repas avec ces artisans du paysage.

Savourer des repas uniques en comprenant le lien entre les produits de saison, le goût des aliments, les paysages d'où ils proviennent.
Découvrir que la flore, cultivée ou sauvage, peut assurer une alimentation saine et variée.

Découvrir un environnement de **montagne exceptionnellement préservé** et la relation équilibrée et respectueuse entre les habitants et leurs paysages.

Une formule équilibrée entre balades, dégustations et rencontres au cours desquelles chacun pourra mettre la main à la pâte

Localisation : au cœur de la vallée de l'Ubaye, au nord du **Parc National du Mercantour et des Alpes de Haute Provence** (70 km au sud-est de Gap).

Moyens de transport utilisés / accessibilité :

Jusqu'à 8 personnes : un minibus 8 places mis à disposition tout au long du séjour.

Prise en charge du groupe en minibus, possible à partir de Gap.

Départ/Arrivée : en voiture, (organisation de co-voiturage possible entre les participants).

Par la SNCF jusqu'à Gap, puis par autocar jusqu'à Barcelonnette (lignes régulières)

<http://www.trains-horaires.com/gares/gap>

<http://www.scal-amv-voyages.com/horaires/circuit1.htm>

L'hébergement et les repas :

Ferme Auberge et gîte de séjour La Bergerie du Loup

En pension complète.

Une cuisine familiale (du jardin à l'assiette).

100% avec les légumes et les petits fruits du jardin et autres produits issus des fermes avoisinantes.

Nombres de chambres : 5 chambres pour un total de 15 personnes

Tenue par Augustine et Gérard, sur un site belvédère exceptionnel situé à 1500m d'altitude. Cette ancienne ferme voutée et son domaine sont nichés dans le calme du vieux village d'Enchastrayes, sur un balcon entouré de hautes montagnes, juste au-dessus de Barcelonnette. Ce lieu chaleureux saura séduire les gourmets autant que les amoureux d'authenticité en proposant un nid douillet avec une ambiance montagne et des chambres cosy où l'on se sent immédiatement «comme chez soi».

Encadrement :

L'encadrement est assuré par Chantal Bonaglia, connaissant parfaitement le territoire, native de l'Ubaye. Accompagnatrice en montagne, monitrice de VTT et de ski nordique, Chantal fait partager ses passions à un large public toute l'année. Amoureuse de la nature, Engagée dans la protection de l'environnement, partenaire du Parc National du Mercantour et membre du réseau Mercantour écotourisme.

Les points forts écotourisme :

L'Ubaye ! Une **vallée encore préservée**, sans autoroute, ni usine.

Des paysages encore travaillés par l'homme sont l'héritage de plusieurs siècles d'équilibre.

Une nature sauvage toute proche avec de nombreux sommets dépassant les 3 000 mètres.

Riche d'un patrimoine historique original après une importante migration vers le Mexique et la construction de belles villas, la Vallée de l'Ubaye est située dans le **Parc national du Mercantour**, gage d'excellence de cette destination

La majorité des partenaires du séjour sont engagés aux côtés du Parc national dans le réseau « **Mercantour écotourisme** » ; ils partagent une même passion pour cet espace protégé et ont en commun la même envie de **faire vivre une expérience unique** aux visiteurs en leur ouvrant les portes de leurs jardins secrets en montagne

Un séjour à forte valeur humaine ajoutée :

Grâce aux ateliers adaptés et au savoir-faire des partenaires de Mercantour écotourisme, vos clients pourront **mettre la main à la pâte, toucher, cueillir, pétrir, goûter et essayer les recettes** grâce à l'accueil de passionnés installés dans **de petites structures à taille humaine** misant sur la haute-qualité.

Les hébergements sélectionnés ont tous une « âme » : des maisons avec une histoire unique et des gérants de gîtes qui savent **prendre le temps** d'échanger avec leurs hôtes.

Les repas font partie de l'expérience, recettes « locales », produits du terroir et saveurs d'altitude sont réunis pour faire des soirées, de vrais moments de convivialité un peu hors du temps.

Le programme du séjour

Option accueil des participants arrivant la veille du séjour (samedi)

Fin d'après-midi en option pour permettre à ceux qui viennent de loin, d'arriver la veille et de ne pas avoir à chercher un hébergement pour la nuit.

- Fin d'après-midi : Accueil à la Bergerie du Loup, installation puis dîner

Jour 1 le dimanche : Les jardins secrets de l'Ubayette

- 09h00 : Rendez-vous avec Chantal, accueil et dépôt des bagages à RANDO PASSION à Barcelonnette.
- 09h30 : Balade entre Meyronne et Saint Ours. Traversée des prés de fauche en longeant les haies sauvages à la recherche des plantes et fruits d'automne, cueillette de plantes comestibles (en fonction de la période) qui seront consommées le soir au gîte.
 - Pique-nique à base de produits locaux lors de la balade
- 14h30 : **Découverte de la safranière de Carole Prost**, visite et découverte dans les plantations de safran parmi les plus hautes d'Europe – découverte du safran en fleur à partir de fin octobre, présentation de travail agricole du safran à 1500m d'altitude, goûter, visite de l'atelier des confitures...
- 17h00 : **Accueil des participants à leur hébergement, visite des lieux**, Gérard Doras, maraîcher avant tout, fait très volontiers visiter sa maison et son potager d'altitude en expliquant l'idée fondatrice de sa ferme auberge : « du jardin à l'assiette ». En effet, La Bergerie du Loup c'est le mariage de la culture des légumes de Gérard et de la cuisine généreuse d'Augustine, dans l'amour de la montagne...
- 19h00 : Repas autour de la gastronomie typique de l'Ubaye **en compagnie de Carole Prost**. Dégustation des plantes ramassées au cours de la journée.
- Nuit à la Bergerie du Loup

Jour 2 le lundi : Atelier pain et découverte de la vie d'une ferme d'altitude

- 9h15 : rendez-vous avec Chantal pour le départ
- 09h45 : Ferme des Villards (Jausiers) : *Une rencontre conviviale avec Anne-Claude Rougon. Atelier cuisine, du blé au pain. Les types de farine, le levain, le pétrin, préparation de la pâte.*
- 11h30 : Départ en balade vers le plateau des Meyries, un terroir agricole préservé de prés-bois de mélèzes aux couleurs d'automne. Lecture de paysage depuis un belvédère exceptionnel sur les vallons suspendus du Mercantour.
 - Pique-nique à base de produits locaux lors de la randonnée
- 14h30 : Retour à la ferme des Villards : découverte des pâtons prêts à enfourner et cuisson des pains au four à bois. (entre 30 et 45min)

Visite de la Ferme : dans les pas d'Anne-Claude découverte de son exploitation agricole ovine constituée de 400 brebis et d'une ferme pédagogique ou cohabitent, ânes, lapins, poules, oies, canards, faisans, chiens de berger, chèvres bouc, béliers et brebis. C'est l'occasion d'échanger sur le fonctionnement d'un élevage traditionnel d'agneaux label rouge en montagne, sur la vie paysanne au fil des saisons, le métier d'éleveur, entre traditions et modernité ...
- 16h00 : Goûter avec les pains encore chauds sortis du four + confitures et gâteaux maison
- 17h30 : Visite de la Maison des Produits de Pays (Jausiers) : un projet de développement remarquable où plus de 40 agriculteurs et artisans de la vallée de l'Ubaye se sont groupés pour mettre en valeur la fine-fleur des produits du terroir et des savoir-faire locaux.
- 19h : Dîner à la Bergerie du Loup en présence d'Anne-Claude Rougon pour continuer les échanges autour de la vie pastorale et des savoir-faire.

Jour 3 le mardi : mémoire des arbres et des hommes

- 9h00 : rendez-vous avec Chantal pour le départ de la ferme. Petite randonnée dans le Laverq (Méolans-Revel), Un vallon suspendu aux immenses forêts et aux alpages lumineux avec la *visite des vestiges d'une ancienne abbaye* et de hameaux oubliés qui racontent une époque de vie en autarcie en altitude.
 - Pique-nique à base de produits locaux durant la randonnée.
- 16h00 : Visite de la Maison du bois. (Méolans Revel). *Rencontre avec Serge Lenogue autour du travail du bois, le mélèze arbre roi des Alpes du sud, le mobilier traditionnel et les savoir-faire des artisans d'aujourd'hui en montagne.*
- 19h00 : Dîner et soirée libre à la ferme avec Gérard et Augustine.

Jour 4 le mercredi : l'aventure des Barcelonnettes au Mexique

- 9h00 : rendez-vous avec Chantal pour le départ de la ferme.
Visite guidée par Chantal de la ville de Barcelonnette avec ses belles « Maisons Mexicaines » et son histoire liée au Mexique, suivie d'une visite libre du marché de Barcelonnette, rencontre avec les producteurs locaux.
- 12h00 : Pique-nique fourni par la Bergerie du Loup. Fin du séjour, place de la Mairie – Barcelonnette –

Option, programme complémentaire « liberté » :

Possibilité d'ajouter une ou plusieurs nuits supplémentaires (**sur demande**) à la Bergerie du Loup. La réservation sera effectuée par l'opérateur offrant ainsi une « **formule semaine accompagnée et liberté** ». Avec des suggestions !!!

La grille de tarifs 2014 :

Par personne en base chambre double :

Tarif adulte programme accompagné 4 J / 3 N Base de 6 participants	550 €
Supplément chambre single	5 €/Nuit
Option demi-pension supplémentaire	59 €/nuit
Avec option demi-pension arrivée le samedi soir	609 €

Le prix comprend :

L'accompagnement, séjour 4 jours/ 3 nuits, les visites et rencontres écotourisme
L'hébergement dans un gîte 3 épis en pension complète et la taxe de séjour
L'apéritif et café aux repas du soir
Les déplacements en minibus prévus au programme.

Le prix ne comprend pas :

L'assurance annulations *et vos assurances éventuelles*
Les dépenses d'ordre personnel
Les visites non prévues au programme.
Le vin aux repas.
Le trajet de votre domicile jusqu'à l'hébergement et globalement tout ce qui n'est pas indiqué dans la rubrique « le prix comprend ».

***Ce document constitue l'offre préalable, conforme aux dispositions de l'article R211-6 du Code du Tourisme
Offre mise à jour le 17 septembre 2013***