

## BESOIN D'UNE PAUSE GOURMANDE ? TOUR D'HORIZON DES BONNES ADRESSES DANS LA VALLÉE DE BLANCHE SERRE-PONÇON (04)



Au cœur de la région Provence Alpes Côte d'Azur et du département des Alpes-de-Haute-Provence : Blanche Serre-Ponçon - PureAlpes est "un petit coin de Suisse égaré sous le soleil de Provence". Avec ses 3 stations de ski et son site naturel du Fanget facilement accessibles, cette petite vallée de montagne propose des activités hiver en pleine nature, sous le soleil... qui brille 300 jours par an ! Et quoi de mieux que de pouvoir profiter d'une pause gourmande durant sa journée ?

La Vallée de Blanche Serre-Ponçon vous invite à un voyage savoureux à la découverte de spots gastronomiques et de pépites gustatives qui réveilleront vos papilles ! Terre de saveurs, de senteurs et de savoir-faire, la vallée offre des expériences authentiques et gourmandes à la rencontre de producteurs locaux et de leurs spécialités : brasseurs, éleveurs, chefs... Entre fermes et restaurants, attablés au coin du feu ou sur une terrasse ensoleillée face aux montagnes enneigées, découvrez un univers délicieux et laissez-vous porter par les produits sains et originaux qu'offrent les producteurs de la vallée de la Blanche.

*Profitez d'une pause gourmande dans la Vallée de Blanche Serre-Ponçon !*

### TERROIR DE MONTAGNE

#### Brasserie de l'Aubrée - Selonnet

Brasserie artisanale située au cœur de la vallée de la Blanche, la brasserie de l'Aubrée vous accueille pour vous faire découvrir ses bières artisanales de caractère aux goûts authentiques.

"Nous brassons nos bières dans le plus grand respect des traditions brassicoles, avec de l'eau de source des Alpes et élaborons nos recettes dans notre microbrasserie située sur la place du village de Selonnet.", Xavier, brasseur de "Bulles des Cimes".

+33 (0)6 89 29 64 93  
[Facebook](#)



#### La ferme aux Saveurs - Montclar

Depuis 30 ans, la ferme aux saveurs réunit une trentaine d'agriculteurs du Pays de Seyne et de la Vallée de l'Ubaye pour vous faire découvrir leur produits du terroir, leur savoir-faire et partager avec vous leur passion.

En magasin, en ligne ou via le drive fermier, profitez de nombreux produits de montagne : viandes, charcuteries, fromages, yaourts, confitures, miels, argousier, alcools...

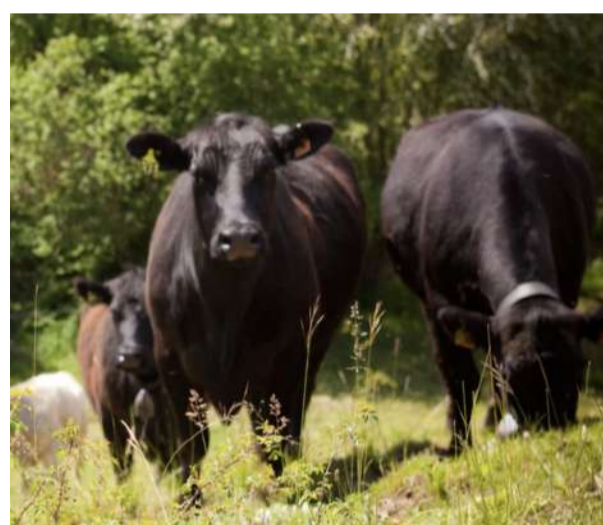
+33 (0)4 92 35 30 01  
[Site internet](#)

#### La ferme des Pélissone - Seyne-les-Alpes

Cette ferme "au naturel" prône le bien-être animal avant tout. Anciennement éleveurs de vaches charolaises la famille Rougon, éleveurs de père en fils, s'est tournée vers la race Aberdeen Angus en 2009. Originaires d'Ecosse, c'est une race qui a la particularité de ne pas avoir de cornes. Elle est robuste, facilement adaptable et supporte aussi bien de grosses chaleurs estivales que le froid hivernal.

Sa rusticité est son grand point fort, elle lui permet de "profiter" des pâturages même lorsque ceux-ci sont de faible qualité comme lors d'une sécheresse... Cela permet de nourrir les animaux avec exclusivement de l'herbe et des fourrages pendant l'hiver. Seules les animaux destinés à la vente directe ont le droit à un petit peu de céréales pour terminer l'engraissement. Cette alimentation et cette facilité d'élevage leur permettent de proposer une viande de qualité, tendre, au goût persillé et surtout très saine.

+33 (0)6 72 90 21 02  
[Site internet](#)



#### Producteurs de fromages

##### La ferme du Haut des Cimes - Auzet

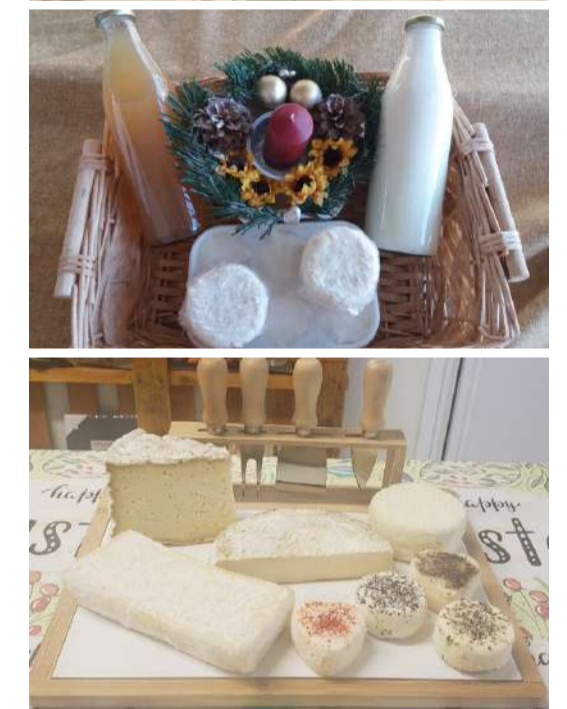
Fromages et produits à base de lait de chèvre et/ou de vache. Oeufs frais, fabrication lactique (frais, affinés, secs, faisselles).  
Vente à la ferme et sur le marché de Seyne-les-Alpes  
+33 (0)6 60 24 11 31

##### La ferme des Montclarine - Montclar

Vente directe à la ferme : lait cru, fromages frais et affinés au lait de vache, jus de poires et pommes. Toute l'année les lundis, mercredis et samedis de 15h30 à 17h  
+33 (0)6 78 12 79 44

##### La Tchiote Bédigue - Selonnet

Élevage de brebis laitière et allaitante en vente directe avec transformation fromagère et viande d'agneau.  
Ferme familiale, races Lacaune et Mérinos d'Arles.  
Ouvert toute l'année  
+33 (0)6 79 46 83 07



#### L'expérience à vivre : Raquettes et produits locaux aux Claperies

À Montclar le réconfort mérite un effort, mais pas trop !

Au départ de la station de Montclar, rendez-vous au magasin de location pour s'équiper de la tête aux pieds avant de débiter la randonnée. On s'emmitoufle, on chausse une bonne paire de raquettes à neige et c'est parti pour l'aventure à la Davy Crockett sur la piste de la boule du Trappeur. Environ 300 mètres de dénivelé, en forêt, sur un petit chemin qui sent bon le mélèze !

Après 1h30 de balade, arrivée satisfaisante au restaurant Les Claperies où un accueil chaleureux et une cuisine traditionnelle vous attendent. Au menu "l'escalope des Clap" composée uniquement de produits locaux et confectionnée avec grand soin par Stéphane ou une pizza "les 2 Vallées" défendue fièrement par Jean Pierre.

La descente et le retour à la station se font par un chemin plus large et une forêt moins dense avec une vue à couper le souffle sur le lac de Serre-Ponçon et toute la Vallée de la Blanche.

+33 (0)6 50 88 44 54



### BONNES ADRESSES

#### Les Alisiers - Montclar

Christophe et Emilie vous accueillent dans un décor chaleureux à 800m de la station village de Montclar.

Christophe fait briller les savoir-faire des producteurs locaux en proposant une cuisine de saison, qui allie tradition et créativité.

L'hiver, à côté des sommets enneigés, le repas se prend près de la cheminée, dans une ambiance cosy et montagnarde.

Bûches crépitantes, couleurs chatoyantes, le bois omniprésent apporte une touche chaleureuse.

Passionné, Christophe se plaît à revisiter les recettes traditionnelles avec les produits de son terroir, qu'il va choisir personnellement parmi les producteurs locaux.

+33 (0)4 92 35 34 80  
[Site internet](#)



#### Le Sel au Nez - Selonnet

Le Sel au Nez propose à ses hôtes une cuisine authentique, traditionnelle et généreuse.

Chaque semaine, le chef propose une nouvelle carte aux thèmes riches et variés mais aussi des plats traditionnels et locaux. Dans le cadre chaleureux d'une salle à l'architecture traditionnelle, avec son plafond aux poutres apparentes, les convives apprécieront les déclinaisons régionales et de saison d'une cuisine conviviale. Une carte des vins soigneusement sélectionnés viendra parfaire l'expérience gustative.

+33 (0)4 92 35 16 98  
[Site internet](#)

©Les Balcons du Grand-Puy

#### L'Insolent - Seyne-les-Alpes

Restaurant bistrornique, l'Insolent propose une cuisine créative et équilibrée, avec des produits du terroir et de saison. Le chef s'emploie à sublimer les produits locaux pour composer les ingrédients d'une cuisine alliant tradition et modernité. La carte évolue au fil des saisons et de l'inspiration du chef associant plats traditionnels de montagne et cuisine créative.

+33 (0)4 92 35 00 04  
[Site internet](#)



#### Le Chalet - Le Grand-Puy

Bar-restaurant situé au pied des pistes, le chalet offre plusieurs terrasses panoramiques ainsi qu'une salle de restaurant avec cheminée pour vous réchauffer en toutes circonstances après une journée au grand air !  
Vous pourrez y déguster une cuisine de spécialités avec les produits de pays. Sandie et Frédéric vous accueillent dans une ambiance conviviale !

+33 (0)4 92 35 04 08



### TÉLÉCHARGER LE DOSSIER DE PRESSE

EN CLIQUANT ICI

#### CONTACTS PRESSE

**REVOLUTIONR**  
PRESSE - DIGITAL - EVENTS

Anne-Sophie Kelagopian  
Agence RevolutionR  
askelagopian@revolutionr.com  
01 47 10 08 40 | 06 47 32 76 85

Margot Chevallier  
Agence RevolutionR  
mchevallier@revolutionr.com  
06 33 46 56 65