

# SÉJOUR EN OISANS

L'appel des alpages, une échappée sauvage



CHAMBRE D'HÔTES « ESCALE EN OISANS »





Offre séjour Couple

1er juillet au 31 août

# 750€

8 jours / 7 nuits en demi-pension pour 2 personnes

### Le cadre de votre séjour

«On en trouve plus beaucoup des villages comme celui-ci »... Son architecture si particulière en fait un lieu unique. Ces maisons en pierres du pays blotties les unes contre les autres pour se réchauffer l'hiver, ses toitures en pente, ses ruelles de «calades ». Nichée au cœur du village, «Escale en Oisans » sera votre refuge. Une maison grande ouverte sur les alpages.

#### Accès

# L'Oisans, la montagne à 4h de Paris, 2h de Lyon

- > Gare TGV Grenoble-Isère 50km de Bourg d'Oisans Correspondance par bus vers Bourg d'Oisans et les principales communes de l'Oisans avec Transisère
- > Aéroport de Grenoble Isère 91 km de Bourg d'Oisans
- > Aéroport de Lyon Saint Exupéry 139 km de Bourg d'Oisans
- > Aéroport International de Genève -192 km de Bourg d'Oisans

Bon plan Escale en Oisans : Tous les jours sur réservation la ligne Zou

au Barrage du Chambon depuis la gare de Grenoble. Nous viendrons vous

Grenoble-Briancon ou Briancon – Grenoble vous permettra d'accéder



Vous serez hébergés

# CHAMBRE D'HÔTES « ESCALE EN OISANS »



Tout au bout d'une ruelle étroite et pavée de calades, on découvre notre « Escale en Oisans », une maison typique de Besse ouverte sur un écrin de verdure. Les chambres, spacieuses et meublées avec goût, s'ouvrent sur un balcon d'où vous pourrez bouquiner dans un transat en vous laissant bercer par le bruit des sonnailles. Marie-Thérèse est toujours pleine d'attention pour ses hôtes, elle aime sa région et ça se sent dans sa cuisine : charcuterie maison, légumes du jardin pour des bons petits plats faits maison.

Escale en Oisans // Chemin de la Grand Font 38142 BESSE-EN-OISANS

- □ contact@escale-en-oisans.com // □ 07.82.92.82.67

#### Lors de votre séjour :

Visitez Besse-en-Oisans et remontez le temps... Dédales de rues pavées, maisons pittoresques...Pour humer l'atmosphère de ce village au caractère bien trempé, allez le nez au vent et l'humeur vagabonde. La physionomie du village a peu changé en 100 ans, une visite commentée s'impose!

Poussez la porte de la Boulangerie artisanale du village. Yves, artisan boulanger, pétri à la main un pain traditionnel pétri, la Tourte de Besse. Il est l'un des derniers Bessats à perpétuer la tradition et l'un des rares boulangers à travailler sans mécanisation. Un pain consistant que les ancêtres gardaient tout l'hiver.

Il y a des balades qu'on n'oublie pas, le tour des lacs du Plateau d'Emparis au rythme chaloupé du cheval en fait partie. En traversant l'un des plus grands alpages d'Europe, vous serez envoûté par cet océan de fleurs... troupeaux de moutons en transhumance, tourbières et fontaines pétrifiantes... Le tout à 2000 m d'altitude face aux glaciers de la Meije.

### **★** LE TARIF COMPREND

- > 7 Nuits pour 2 personnes en demi-pension
- > La taxe de séjour
- > 2 entrées offertes à la Maison Départementale des Alpages de Besse-en-Oisans (musée, salle de projection et des expositions dédiées au pastoralisme)

## ♥ NOS EXPÉRIENCES COUP DE CŒUR

> Sortie en alpage à la rencontre des troupeaux.

Sortie à la journée encadrée par un accompagnateur en montagne À partir de 12 €/ad - 6€/enfant - 30€/forfait famille Maison des Alpages (Membre de la Route des Savoir-Faire de l'Oisans): 04 76 80 19 09 - 07 72 40 57 53 (Benjamin) maisondesalpages38@orange.fr

> Sortie cueillette « à la recherche de plantes comestibles »

Sortie de 2h encadrée par une ethnobotaniste

18€/ad - 15€/6 à 14 ans

Caroline Calendula : 06 42 82 31 64 caroline.calendula.garnier@gmail.com

> Initiation à la céramique

Atelier de 2h dans l'hébergement 60€/pers (base 2 personnes)

Françoise Coindre: 06 87 59 85 64 - fcoindre@orange.fr

**Tête à tête avec les troupeaux dans les alpages.** L'histoire du pastoralisme se visite en exposition et se raconte auprès des bergers. La maison des Alpages est une immersion dans la vie pastorale d'hier et d'aujourd'hui et celle du village à la nature rude et aux hivers longs. La rencontre avec les troupeaux et le travail du berger sera poignante d'authenticité, vous respirerez leur vécu tout en débattant de l'évolution de leur métier.

À la recherche des plantes sauvages à déguster. Humer, toucher, observer... vivez des expériences sensorielles grâce à Caroline, ethnoabotaniste. Au fil des sentiers vous saurez cueillir l'ortie aux milles vertus nutritionnelles sans se faire piquer ou à différencier le sapin de l'épicéa grâce à son odeur de mandarine. Apprenez les éléments de botanique de base pour vivre autrement la nature qui vous entoure.