



Offre séjour « Entre amis »

10-12 décembre 2021, 21-23 janvier 2022, 18-20 février, 18-20 mars, 15-17 avril

105€/pers. + **150€**/pers.

+ 150€/pers. : stage vannerie 2 jours

3 jours / 2 nuits en demi-pension 4 personnes maximum

Le cadre de votre séjour

À la Grave... la Meije plein les yeux! Ce village niché au pied des glaciers, sur un versant ensoleillé, a été classé parmi Les Plus Beaux Villages de France. Voilà, le cadre est posé. À 1 500 m d'altitude le village fait face à La Meije qui la domine fièrement. Le cadre est somptueux et la magie opère... Quant au village, il est l'exemple parfait que le travail de la pierre peut-être un art tant technique qu'esthétique. Les robustes maisons du 17° s. sont faites de blocs de schiste ou de tuf et les toits sont parés d'ardoise ou de lauze. Les « trabucs », ces ruelles à l'ancienne, montent jusqu'à la ravissante église Notre-Damede-l'Assomption et son cimetière atypique. Bref, un lieu idéal pour les amoureux de nature à la recherche d'authenticité et de simplicité.

Accès

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

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



Vous serez hébergés

GITE « LE ROCHER »

À La Grave, les hébergements sont à taille humaine comme le gîte du Rocher. Il sera votre refuge avec un style décontracté et un peu décalé, grâce à Serge qui a fait de la convivialité un art! Que ce soit dans l'assiette ou autour d'un verre en terrasse, le confort et la bonne humeur sont les meilleurs gages de qualité. On se sent comme à la maison. La cuisine est savoureuse et débordante d'amour, comme Simon, le chef. Viande de La Grave pour le pot au feu maison, agneau du pays et gâteaux maison pour un petit déjeuner royal. Et pour le décor vous cohabiterez avec la reine des lieux, La Meije.

Lors de votre séjour :

Osez l'Osier: Du brin d'osier à l'objet. Devant l'atelier-boutique de Lucile flotte une bonne odeur de bois. La vannière est assise dans un coin de la pièce à proximité des brins d'osier qui trempent. Depuis 10 ans elle crée à partir d'une fibre naturelle, « on n'a pas besoin de grand-chose à part de l'eau, de la force des bras, d'une serpette et d'un sécateur, notre empreinte carbone est plutôt faible ». Les bottes d'osier exposées dans son atelier ont toutes les tailles et toutes les couleurs selon la variété d'osier et la récolte. Après une formation professionnelle, Lucile maîtrise les techniques des objets traditionnels mais elle exprime aussi sa créativité avec des objets plus originaux.

Un savoir-faire vivant. Lucile aime faire perdurer ce savoir-faire. Elle aime se laisser bercer par la nostalgie de cet art ancestral. Elle aime partager le rapport affectif que ses visiteurs ont pour un vieux panier tissé par leur grand-mère et qui souhaite en faire de même. C'est là que la transmission commence, en réalisant un panier rond pour acquérir toutes les bases techniques. À vous le plaisir du tressage de l'osier, le toucher du bois, l'odeur et ses couleurs. Peu de chose vous seront nécessaires pour continuer chez vous : de l'osier, de l'eau, une serpette, un sécateur, la force des bras et toute votre imagination.

Poussez la porte de la ferme... Céline et Martin, jeune couple d'agriculteur originaire du coin, ont relevé le défi de s'installer à La Grave. Leur priorité c'est d'avoir des produits qui ont du sens comme l'explique l'ardoise de l'entrée : « ici vous trouverez un fromage de qualité, un fromage qui est le reflet de tout l'amour que nous portons à nos chèvres et à notre métier. Alimentation à base de : pâturages gravoises, foin local, céréales sans OGM... ».

LE TARIF COMPREND

- > 2 nuits en demi-pension
- > Apéritif offert à l'arrivée
- > Linge de lit
- > La taxe de séjour

NOS EXPÉRIENCES COUP DE CŒUR

> Stage vannerie

150€/pers (matière première fournie) 2 jours de 9h-12h/13h-17h - Repas de midi tiré du sac ou possibilité de déjeuner au gîte (en supplément).

Vannerie de la Meije - Lucile BOU 06 24 40 45 94 vanneriedelameije@gmail.com

Visite dégustation
à La Ferme des Molières

15€/pers – sur rendez-vous La Ferme des Molières

06 33 63 04 82 - https://www.oisans.com/ producteur/la-ferme-des-molieres/

> Visite du four à pain de Villar-d'Arène

Participation libre – sur rendez-vous ALBERT Jean-Paul - 06 71 59 34 56

> Montée à 3200m par les Téléphérique des Glaciers de la Meile

Forfait piéton + déjeuner au restaurant d'altitude à 3200m : 50€/pers Ouvert du 18/12 au 24/04/22

Téléphérique des Glaciers de la Meije

04 76 79 94 65 - info@la-grave.com

En prenant le contre-pied de la culture intensive et en privilégiant le bien-être animal, ils ont réussi leur pari. Leur troupeau, très coloré du fait de la variété des races, a apporté un intérêt qustatif inattendu à leurs fromages!

Un déjeuner au sommet en tête à tête avec les glaciers. Un conseil : arrivez le vendredi midi pour un déjeuner au sommet !...ou presque. À 3 200 m d'altitude tout de même, à l'arrivée des Téléphériques de la Meije, « la Cabine de 3200 m » reste fidèle aux lieux grâce à son ambiance refuge. Avec une cuisine et des pâtisseries maison, le repas se savourera tout comme la vue, somptueuse, sur les sommets. Après une délicieuse tartiflette ou une bonne pizza, faites une petite promenade aux alentours pour ne rater aucun des sommets nommés sur la table d'orientation. Sous vos pieds le glacier de la Girose, face à vous les neiges éternelles, imprégnez-vous...

Du « Pain Bouilli » ? Ça vous dit ? Direction Villar-d'Arène... Le four banal laisse toujours échapper la bonne odeur du pain cuit au feu de bois une fois l'année. C'est dans ce four que les faranchins, habitants du village, fabriquaient le fameux pain noir ou « pain bouilli » (de « pô buli » en patois). Autrefois, les habitants le conservaient toute l'année car le bois était rare et le four était allumé pour faire le pain de l'année. Fourniers et pétrisseurs fabriquaient un pain à la croute dure, uniquement à base de farine de seigle, une céréale rustique cultivée sur les terrasses jusqu'à 2000 m. Un savoir-faire de plus perpétué par les habitants avec les gestes traditionnels retrouvés...