



2025 - 2026

# LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE DE L'OISANS

THE OISANS SAVOIR-FAIRE ROUTE



**OISANS**  
LES ALPES MYTHIQUES

Mercredi  
**30 juillet**

Wednesday 30<sup>th</sup> July

**17 h 30 - 22 h 00**

5.30pm - 10pm



La Route  
des Savoir-Faire  
de l'Oisans

100%  
LOCAL

# La NOCTURNE des Savoir-Faire de l'Oisans

**PRODUCTEURS**  
PRODUCERS

**ARTISANS**  
CRAFTSMEN

**PATRIMOINE**  
MUSÉES / MUSEUMS

**GASTRONOMIE**  
GASTRONOMY

📍 **Le Bourg-d'Oisans**  
Place du Cristal



Contact : Office de tourisme du Bourg-d'Oisans / Oisans Tourisme

+33 (0)4 76 80 03 25

info-bourgdoisans@oisans.com

**OÏSANS**  
LES ALPES MYTHIQUES

## BIENVENUE SUR LA ROUTE DES SAVOIR-FAIRE DE L'OISANS

WELCOME TO THE OISANS SAVOIR-FAIRE ROUTE



+ Infos sur les marchés

More info about markets

Fil conducteur à travers les montagnes oissanes, la Route des Savoir-Faire de l'Oisans vous mène à la rencontre des artisans, agriculteurs et artistes de notre région.

Créer en 2011, le label compte désormais une cinquantaine d'adhérents. Artistes engagés, producteurs investis ou artisans passionnés, tous vous invitent à découvrir le patrimoine et le savoir-faire du territoire depuis leur ferme ou atelier. Vivez une expérience authentique, à la rencontre de celles et ceux qui font vivre l'Oisans au rythme de leurs créations. Ce paysage culturel unique et vivant est complété par l'offre de dix musées aux thèmes variés et complémentaires sur la culture montagnarde.

Bonne route parmi nous !

Like a thread weaving its way through the Oisans mountains, the Savoir-Faire Route connects you with the artisans, farmers and artists of our region. Created in 2011, the label now includes around fifty members. Dedicated artists, passionate producers and skilled craftspeople all open their doors to share the heritage and know-how of Oisans from their farms or workshops. Enjoy an authentic experience as you meet the men and women who bring Oisans to life through their creations. This vibrant cultural landscape is further enriched by ten museums, each offering a unique yet complementary insight into mountain culture. Enjoy your journey into our world!

### Où trouver les produits des membres de la Route des Savoir-Faire de l'Oisans ?

Retrouvez les produits artisanaux dans les ateliers ou les boutiques des membres, mais aussi à la Maison départementale des Alpagnes de Besse ou sur les différents marchés de l'Oisans ! De nombreux commerçants oissans sont revendeurs des produits 100% *made in Oisans* par les membres de la Route des Savoir-Faire.

### Where to find products from Route des Savoir-Faire members.

You can find artisan products in members' workshops and stores, as well as at the Maison des Alpagnes in Besse and at various markets across Oisans. Many local shops also stock goods that are 100% made in Oisans by Route des Savoir-Faire members.

# CARTE

MAP



## ARTISANAT / ARTS & CRAFTS

- 08. 110 créations
- 09. Atelier 45 ceramic
- 10. Atelier le verre de terre
- 11. Bohème
- 12. Formes et passions
- 13. Instant de bonheur
- 14. La biciletta
- 15. Peinture sur bois et porcelaine
- 16. Atelier Uissans - 800
- 29. Généri des sommets
- 31. Formes et volumes
- 32. L'atelier de la renardière
- 33. Tout en mosaïque
- 40. Eco be glass

## AGRICULTURE

- 41. La forge du Vénéon
- 42. Ça tourne
- 43. La griff du Chat-Man
- 44. Le chat-marré
- 04. Anne Mangin
- 05. Les cueillettes de Maline
- 06. Les abeilles du Quillon
- 19. La ferme des Bisons de l'Oisans
- 20. Un écrin de miel
- 28. La ferme des Molières
- 35. Cueillette des sommets
- 36. Bergerie de la Lignarre
- 47. La ferme du champ perché
- 48. La chèvre...rie

## GASTRONOMIE / FOOD & DRINK

- 02. Le comptoir de l'Alpe
- 21. Les pâtes en Oisans
- 22. Le feuilleté de l'Oisans
- 23. Les bières de l'Oisans
- 24. L'atelier d'écrin glacé
- 25. Goodwin brewery

## ARTISTES / ARTISTS

- 17. Les ateliers de Flo'
- 18. Chrystelle Chassagne
- 45. Sophie Martin Hautinguiraut
- 46. Jean-Noël Martin

## MUSÉES ET PATRIMOINE / MUSEUMS & HERITAGE

- 01. Maison du bouquetin - espace York Mallory
- 03. Musée d'histoire et d'archéologie d'Huez
- 07. Maison départementale des Alpagnes
- 26. Galerie des trésors alpins (GALTA)
- 27. La Maison de l'Oisans et du Parc national des Écrins
- 30. Café-Musée Chasal Lento
- 34. Musée de la Romanche
- 37. Musée mémoires d'alpinismes
- 38. Espace musée Vaujany
- 39. Musée EDF Hydrélec
- 49. Le jardin du Lautaret

# MAISON DU BOUQUETIN

Espace York Mallory  
Museum



**Cet espace d'exposition est consacré au bouquetin. De sa réintroduction en 1988 dans le massif de Belledonne à aujourd'hui.**

La maison du bouquetin met à l'honneur le bouquetin des Alpes, explorant sa sauvegarde, sa morphologie, son habitat, et son alimentation au fil des saisons. Découvrez la vie de cet animal emblématique à travers films, jeux, sorties en montagne et suivi scientifique dans le massif de Belledonne. Le musée comprend également un espace dédié à la disparition, en novembre 1944, du Grand Maréchal de l'Air britannique Sir Trafford Leigh-Mallory, dans un accident au-dessus du Rivier d'Allemond.

This exhibition area is dedicated to the Alpine ibex. The Maison du Bouquetin celebrates this iconic mountain species, from its reintroduction to the Belledonne range in 1988 to the present day, providing information on its conservation, physical features, habitat and seasonal diet.

Learn about the ibex through films, games, guided mountain outings and scientific monitoring in the Belledonne range. The museum also features a space commemorating the disappearance of British Air Chief Marshal Sir Trafford Leigh-Mallory, who died in a plane crash above Le Rivier d'Allemond in November 1944.



**Points de vente - Horaires**  
**Animation familiale**  
Retail location - Opening times  
Family-friendly activities

## CONTACT

📍 Le Rivier d'Allemond  
Allemond  
☎ +33 (0)4 76 79 83 06  
+33 (0)4 76 80 71 60  
🌐 allemond.fr

# LE COMPTOIR DE L'ALPE

Liquoristerie  
Liqueur-making



**Laurent FILIPPI et Laury AMBLARD fabriquent, embouteillent et étiquettent sur place des spiritueux artisanaux.**

Parce que la nature apporte ses saveurs, ses parfums et ses couleurs, leurs produits ne contiennent ni conservateurs, ni colorants artificiels. Les plantes qu'ils utilisent sont cueillies, pour la plupart, directement dans les belles montagnes de l'Oisans. Laurent et Laury vous invitent à découvrir leur savoir-faire le temps d'une visite de l'atelier de liquoristerie au cœur de leur épicerie fine. Vous pourrez comprendre les différentes étapes de la fabrication des liqueurs, allant du choix des plantes, du processus de fabrication, de l'embouteillage jusqu'à l'étiquetage.

The Alpe d'Huez History and Archaeology Museum traces the rich history of Huez village and its alpine pastures, from the Middle Ages to the present day.

With new displays and interactive experiences, discover how the Alpe d'Huez resort developed through its history, architecture, key events, local figures and current challenges. You'll also uncover the story of what was the highest mining village in Europe during the Middle Ages! Finally, step into the story of the local Resistance during the Second World War with the exhibition *Summer 1944: The Oisans Maquis*.



**Points de vente - Horaires**  
**Visite guidée**  
Retail location - Opening times  
Guided tours

## CONTACT

📍 Place Joseph Paganon  
Alpe d'Huez  
☎ +33 (0)6 59 34 44 60

# MUSÉE D'HISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE D'HUEZ

Museum



**Le Musée d'histoire et d'archéologie de l'Alpe d'Huez retrace la longue histoire du village d'Huez et de son alpage, du Moyen Âge à nos jours.**

Nouvelles scénographies, expérience interactive, découvrez le développement de la station de l'Alpe d'Huez à travers son histoire, son architecture, ses événements, ses acteurs et les enjeux actuels. Le plus haut village minier d'Europe au Moyen Âge n'aura également plus de secret pour vous ! Enfin, l'exposition Été 1944. Le *maquis de l'Oisans*, vous plonge dans la Seconde Guerre mondiale.

The Alpe d'Huez History and Archaeology Museum traces the rich history of Huez village and its alpine pastures, from the Middle Ages to the present day.

With new displays and interactive experiences, discover how the Alpe d'Huez resort developed through its history, architecture, key events, local figures and current challenges. You'll also uncover the story of what was the highest mining village in Europe during the Middle Ages! Finally, step into the story of the local Resistance during the Second World War with the exhibition *Summer 1944: The Oisans Maquis*.



**Points de vente - Horaires**  
**Balades découvertes**  
**Visites guidées**

Retail location - Opening times  
Discovery walks  
Guided tours

## CONTACT

📍 Agoralp - 1<sup>er</sup> étage  
70 avenue de Brandes  
Alpe d'Huez

☎ +33 (0)4 76 11 21 74

🌐 [alpehuez-mairie.fr/loisirs/musee](http://alpehuez-mairie.fr/loisirs/musee)



# ANNE MANGIN

Productrice de miel et de safran

Honey and saffron producer



**Points de vente - Horaires**  
**Visite guidée**

Retail location - Opening times  
Guided tours

## CONTACT

📍 Hameau de la Ville  
Auris-en-Oisans

☎ +33 (0)6 70 56 54 55

**Découvrez le miel d'Oisans d'Anne MANGIN, apicultrice dévouée et cultivatrice de safran, engagée pour la biodiversité.**

Anne produit un miel labellisé Bienvenue à la ferme et Producteurs de l'Oisans, tout en cultivant du safran. Passionnée par les abeilles, elle les élève avec soin, consciente de leur rôle crucial dans les écosystèmes. En liant apiculture et culture, Anne valorise la complémentarité de ces activités.

Anne Mangin is a dedicated beekeeper and saffron grower, who is committed to protecting biodiversity.

She produces honey certified Bienvenue à la Ferme and Producteurs de l'Oisans, while also cultivating saffron. Passionate about bees, she raises them with care, fully aware of their vital role in ecosystems. Her blend of beekeeping and saffron farming shows how traditional practices can work hand in hand.

## LES CUEILLETES DE MALINE

Agri-transformatrice

Farmer & producer



Marie-Aline GIROUD vous propose ses cueillettes et sa production locale de légumes, de condiments pour la cuisine et de plantes aromatiques, *made in Auris*.

Parmi ses gourmandises, découvrez de l'ail des ours, de l'huile d'olive, des sels aromatiques, des cornichons, des confits et confitures, des sirops maison ou encore des pickles de légumes. Pensez également à passer commande par téléphone pour profiter de ces délices faits maison. Laissez-vous tenter, vos papilles vous remercieront à coup sûr !

Marie-Aline Giroud offers locally grown vegetables, kitchen herbs and aromatic plants, all proudly made in Auris.

Her tasty creations include wild garlic, olive oil, flavoured salts, pickles, confits and jams, homemade syrups and vegetable pickles. You can also phone ahead to place your order for these handmade delights, a treat your taste buds won't forget!



Points de vente - Horaires  
Dégustation

Retail location - Opening times  
Tasting

### CONTACT

📍 3 chemin de la Liche  
Hameau le petit Châtain  
Auris-en-Oisans

☎ +33 (0)6 15 48 28 63

## LES ABEILLES DU QUILLON

Apiculteur

Beekeeper



Au cœur de l'Oisans, Stéphane BAPTISTE, apiculteur passionné, transforme les trésors de la ruche en délices artisanaux.

Depuis 2007, Stéphane cultive son amour pour l'apiculture, une vocation née à l'âge de 10 ans lorsqu'il acquiert son premier cheptel à Venosc. Aujourd'hui installé à Auris-en-Oisans, il propose une gamme variée de produits : bougies en cire d'abeille, nougat, pain d'épice, bonbons au miel, et bien sûr, le miel de sa production. Chaque création est le fruit d'un savoir-faire artisanal et d'une dévotion à la qualité.

In the heart of Oisans, passionate beekeeper Stéphane Baptiste turns the treasures of the hive into delicious artisanal treats.

His love for beekeeping began at the age of 10, when he got his first hive in Venosc. Since 2007, that passion has become a way of life. Now based in Auris-en-Oisans, Stéphane offers a wide range of products: beeswax candles, nougat, gingerbread, honey sweets and, of course, his own honey. Each item reflects genuine craftsmanship and a commitment to quality.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée et dégustation

Retail location - Opening times  
Guided tours & tasting

### CONTACT

📍 Auris-en-Oisans

☎ +33 (0)6 75 04 94 73

# MAISON DÉPARTEMENTALE DES ALPAGES

Museum



Points de vente - Horaires  
Visite guidée

Retail location - Opening times  
Guided tours

## CONTACT

📍 3 impasse des Alpapes  
Besse

☎ +33(0)4 76 80 19 09

**La Maison départementale des Alpes propose des expositions et animations autour de la vie en alpage et du métier de berger.**

L'exposition permanente et interactive vous invite à découvrir le pastoralisme tel qu'il est pratiqué de nos jours, chassant les idées reçues et valorisant un savoir-faire séculaire. De plus, l'espace muséal consacré à la riche histoire de Besse et de la vallée du Ferrand, vous présentera la vie d'autrefois dans les villages de haute montagne (collection d'objets anciens, photos, témoignages...)

This museum offers exhibitions and activities focused on life in the alpine pastures and the work of shepherds.

The permanent interactive exhibition explores modern-day pastoralism, challenging common misconceptions and celebrating centuries of traditional know-how. There is also a museum space dedicated to the rich history of Besse and the Ferrand valley, showcasing life in the high mountain villages of the past through collections of old objects, photographs and personal stories.



Points de vente - Horaires  
Atelier participatif

Retail location - Opening times  
Workshops

## CONTACT

📍 125 rue de la Micolette  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33(0)6 83 85 94 06

🌐 www.110-creations.fr

📱 @110creations.deco

**Nœud après nœud, avec beaucoup de passion et de patience, Sandy MIAILLIER crée des décorations et accessoires en macramé pour apporter douceur et modernité à vos intérieurs.**

Chaque pièce, faite à la main dans son atelier au Bourg-d'Oisans, est unique et reflète son engagement écologique. Utilisant des cordes en coton recyclé et certifié OEKO-TEX, ainsi que des bois flottés locaux, Sandy allie artisanat et durabilité. Découvrez ses créations et laissez-vous charmer par la beauté naturelle et authentique du macramé.

Knot by knot, with much passion and patience, Sandy Miaillier handcrafts macramé decorations and accessories that bring warmth and modern style to homes.

Each unique piece is made in her workshop in Bourg-d'Oisans and reflects her commitment to the environment. Using recycled cotton rope certified OEKO-TEX and local driftwood, Sandy combines traditional craft with sustainability. Come and see her creations and you'll understand why the natural and authentic elegance of macramé is so appealing.

# 110 CRÉATIONS

Créations en macramé

Arts & crafts

## ATELIER 45 CERAMIC

Céramiste

Ceramic artist



**Stéphane GUIFFREY, céramiste, propose une série d'objets utilitaires en faïence rouge, de terres vernissées.**

Ses œuvres, inspirées par les saisons, explorent des thématiques paysagères et florales. Utilisant la technique du sgraffito, il grave des motifs graphiques pour révéler des couches chromatiques uniques. Découvrez ses créations à l'atelier ou lors de marchés de potiers, et laissez-vous captiver par son univers artistique.

Stéphane Guiffrey is a ceramic artist who creates a range of practical objects in red earthenware and glazed clays. Inspired by the seasons, his work explores landscape and floral themes. Using the sgraffito technique, he carves graphic patterns that reveal unique layers of colour. See his work at the studio or at local pottery fairs and feel the passion behind each piece.



**Points de vente - Horaires  
Démonstration**

Retail location - Opening times  
Demonstrations

### CONTACT

📍 45 rue Général Bataille  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33 (0)6 60 21 79 94

## ATELIER LE VERRE DE TERRE

Potière

Potter



**Découvrez les poteries culinaires et décoratives de Clémentine JEHL, qui sublime les terres à haute température avec élégance.**

Clémentine travaille les terres, en alliant le caractère rustique de la terre brute à la douceur de l'émail, autour de plusieurs collections. Inspirée par la nature, elle intègre une touche organique dans chaque création. Elle vous accueille dans son atelier-boutique où vous trouverez des poteries utilitaires, décoratives et quelques bijoux.

Discover the elegance of Clémentine Jehl's collections of pottery, skilfully crafted from high-fired clays for both kitchen and home, blending the rustic character of raw earth with the softness of glaze. Inspired by nature, Clémentine adds an organic touch to each creation. She welcomes visitors to her studio shop, where she sells a range of functional and decorative pottery, as well as a selection of handmade jewellery.



**Points de vente - Horaires  
Démonstration**

Retail location - Opening times  
Demonstrations

### CONTACT

📍 39 rue de Viennois  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33 (0)6 07 88 34 40

## BOHÈME

Créatrice de bijoux

Jewellery designer



**Des bijoux uniques alliant pierre fine, métal et céramique, façonnés avec passion par Françoise COINDRE.**

Depuis 2005, Françoise crée des bijoux artisanaux. Des créations personnalisées et services de réparation sont aussi proposés. La faïence et le grès sont façonnés et décorés à la main, avec des cuissons à 1000°C. Inspirée par l'Oisans, chaque pièce raconte une histoire unique.

Françoise Coindre has been creating unique handmade jewellery with passion since 2005, combining semi-precious stones, metal and ceramics.

She also offers custom designs and repair services. The earthenware and stoneware are shaped and decorated by hand, then fired at 1000°C. Inspired by the Oisans region, each piece tells its own unique story. Come and see her artisanal creations.



**Points de vente - Horaires**  
**Atelier participatif**  
Retail location - Opening times  
Workshops

### CONTACT

📍 9 rue de Viennois  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)6 87 59 85 64  
🌐 bohemebijoux.wixsite.com

## FORMES ET PASSIONS

Chantourneur et sculpteur

Scroll saw and sculptor



**Marcel GRESSE, artisan en chantournage au Bourg-d'Oisans, crée des pièces uniques toutes découpées et sculptées dans du bois massif.**

Il utilise une méthode ancestrale *intarsia* dont l'art est de donner vie à un sujet. Cette méthode, similaire à la marqueterie, assemble des pièces de bois colorées comme un puzzle. Chaque œuvre, sculptée et peinte, joue sur le relief pour un effet tridimensionnel. Marcel utilise des bois locaux et des couleurs artificielles pour sublimer ses sujets. Initiez-vous au chantournage dans son atelier à Bourg d'Oisans.

Marcel Gresse, a scroll saw artisan based in Le Bourg-d'Oisans, creates unique pieces, each cut and sculpted from solid wood. He uses the ancestral technique of intarsia, an art form that brings subjects to life. Similar to marquetry, this method involves assembling coloured pieces of wood like a jigsaw. Each artwork is sculpted and painted to create depth and a three-dimensional effect. Marcel works with local woods and artificial colours to enhance his creations. Discover the art of scroll sawing in his workshop in Bourg-d'Oisans.



**Points de vente - Horaires**  
**Atelier participatif**  
**Démonstration**  
Retail location - Opening times  
Workshops  
Demonstrations

### CONTACT

📍 285 rue du 19 mars 1962  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)6 72 50 32 27

## INSTANT DE BONHEUR

Impression sur bois

Wood printing



**Fabienne Ayme maîtrise l'art de l'impression sur bois, une technique unique, authentique et intemporelle.**

Photographe passionnée, Fabienne utilise l'impression sur bois pour donner une dimension unique à vos photos. Elle partage son savoir-faire à travers des ateliers et des stages rando-photo, guidant chaque participant à capturer la beauté naturelle. Son approche allie technique et sensibilité artistique pour une expérience enrichissante.

Fabienne Ayme masters the unique, authentic and timeless art of wood printing.

A passionate photographer, she uses this process to give photos a distinctive and natural depth. Fabienne shares her expertise through workshops and photo-hiking courses, guiding each participant in capturing the beauty of nature. Her approach blends technical skill with artistic sensitivity, offering a truly enriching experience.



**Points de vente - Horaires**  
**Atelier participatif**

Retail location - Opening times  
Workshops

### CONTACT

📍 16 rue de Viennois  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33 (0)6 31 37 93 34

🌐 instantdebonheur38.fr

## LABICICLETTA.FR

Restaurateur de vélos vintage

Vintage bicycle restorer



**Au Bourg-d'Oisans, Laurent AMETLLER redonne vie aux bicyclettes anciennes, avec une passion particulière pour les vélos pliants et de course.**

Laurent est un expert cycle, mordu de mécanique depuis son plus jeune âge. Dans son atelier au Bourg-d'Oisans, il restaure et customise des bicyclettes anciennes, notamment des vélos pliants des années 60-70. Chaque pièce est soigneusement restaurée pour retrouver son éclat d'origine ou personnalisée selon les envies de ses clients. Découvrez son univers fascinant et ses créations uniques en visitant son atelier.

In his Bourg-d'Oisans workshop, Laurent Ametller brings vintage bicycles back to life, with a special passion for folding and racing bikes.

A bicycle expert and lifelong mechanics enthusiast, Laurent restores and customises vintage bikes, especially folding models from the 1960s and 70s. Each piece is carefully brought back to its original condition or personalised to match the owner's wishes. Come and step into his fascinating world and discover his unique creations by paying a visit to his workshop.



**Points de vente - Horaires**  
**Visite guidée**

Retail location - Opening times  
Guided tours

### CONTACT

📍 6 rue Ernest Graziotti  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33 (0)6 29 43 33 88

🌐 labicicletta.fr

## PEINTURE SUR BOIS ET PORCELAINE

Arts & crafts



**Rodolphe CANDAU, capture l'essence de la montagne à travers ses peintures sur bois et porcelaine, offrant une vision unique et inspirée de la nature.**

Issu d'une famille de guides et originaire de Venosc, Rodolphe puise son inspiration dans la beauté de la faune, de la flore, des fruits, et des scènes de poya. Moniteur de ski en hiver et accompagnateur en montagne en été, il consacre les intersaisons à son art. Ses créations s'étendent sur divers supports, allant des tableaux en bois à la vaisselle en porcelaine, en passant par des objets en bois et des tissus.

Rodolphe Candau captures the essence of the mountains through his paintings on wood and porcelain, offering a unique and inspired vision of nature.

Born into a family of mountain guides and originally from Venosc, Rodolphe draws his inspiration from the beauty of wildlife, flora, fruit and traditional poya folk scenes. A ski instructor in winter and trek leader in summer, he dedicates the off-seasons to his art. His creations span a variety of mediums, from paintings on wood and porcelain tableware to wooden objects and textiles.



**Points de vente - Horaires  
Démonstration**

Retail location - Opening times  
Demonstrations

### CONTACT

📍 45 impasse de la sable  
La Ville  
Venosc

☎ +33 (0)6 89 42 14 25

## L'ATELIER UISSANS 800

Coutelier  
Knifemaker



**Guillaume, dit "l'agneau", est un artisan coutelier passionné, créant des pièces uniques à partir de matières brutes soigneusement sélectionnées.**

Dans son atelier, Guillaume façonne chaque couteau avec des bois précieux et des matériaux recyclés de skis et snowboards, offrant un rendu unique du manche à la pointe. Il propose également le célèbre couteau uissan ainsi qu'une sélection de coutellerie de marques françaises et européennes. Ses créations sont à découvrir dans la charmante échoppe, tenue par Amélie, au centre du Bourg-d'Oisans.

Guillaume, known as "the Lamb", is a passionate artisan knifemaker who crafts unique pieces from carefully selected materials.

In his workshop, he shapes each knife using fine woods and recycled materials from skis and snowboards, giving each piece a distinctive look from handle to blade. Guillaume also sells the renowned Oisans knife, along with a selection of cutlery from French and European brands. His creations can be discovered in the charming shop run by Amélie, located in the centre of Bourg-d'Oisans.



**Points de vente - Horaires  
Atelier participatif**

Retail location - Opening times  
Workshops

### CONTACT

📍 36 rue Général de Gaulle  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33 (0)6 09 21 75 51

📱 @atelier800.bo

## LES ATELIERS DE FLO

Artiste plasticienne

Visual artist



**Florence TURC, est une artiste plasticienne dont la carrière a toujours été guidée par la curiosité d'apprendre, de partager et de transmettre.**

À travers divers ateliers, elle se positionne comme médiatrice de la créativité, aidant chacun à cultiver et à exprimer son potentiel artistique. Son approche unique et engageante encourage les participants à explorer de nouvelles formes d'expression et à découvrir leur propre voie créative. Elle est aujourd'hui affiliée à la maison des artistes.

Florence Turc is a visual artist whose career has always been driven by a curiosity to learn, share and inspire. Through a variety of workshops, she acts as a facilitator of creativity, helping participants nurture and express their artistic potential. Her unique and engaging approach encourages them to explore new forms of expression and discover their own creative path. She is currently affiliated with the Maison des Artistes.



Points de vente - Horaires  
Atelier participatif  
Balade découverte

Retail location - Opening times  
Workshops  
Discovery walks

### CONTACT

📍 Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)6 10 29 77 99

## CHRYSTELLE CHASSAGNE

Écrivain

Writer



**Plongez dans l'univers imaginaire de Chrystelle CHASSAGNE, écrivain et poète inspirée par l'Oisans.**

Les œuvres de Chrystelle CHASSAGNE puisent leur inspiration dans un monde imaginaire lié à l'Oisans. Elle a publié plusieurs recueils de poèmes, dont *P'titophe* et *D'hier à aujourd'hui*, ainsi que des livres pour enfants comme *La saga de Minotos*. Ses écrits, témoignent de son amour pour la lecture et sa région. Découvrez ses créations littéraires et laissez-vous transporter par ses mots.

Step into the imaginative world of Chrystelle Chassagne, a writer and poet inspired by Oisans. Her work draws inspiration from a fantastical universe rooted in the spirit of Oisans. Chrystelle Chassagne has published several poetry collections, including *P'titophe* and *D'hier à aujourd'hui*, as well as children's books such as *La Saga de Minotos*. Her writing reflects both her love of reading and her deep connection to her region. Immerse yourself in her stories and journey through the magic of her words.



Points de vente - Horaires  
Rencontre

Retail location - Opening times  
Meet the author

### CONTACT

📍 231 route du Plan  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)7 87 08 93 16

## LA FERME DES BISONS DE L'OISANS

Éleveur de bisons et agneaux Mérinos - Ferme découverte

Bison and Merino Sheep Farmer - Open Farm



À l'entrée du Bourg-d'Oisans, Didier GIRARD a choisi de revenir à la nature en élevant des bisons d'Amérique et des agneaux, offrant une viande de qualité unique dans la région.

Didier, élève des bisons canadiens et des mérinos d'Arles. Les bisons vivent en plein air toute l'année et produisent une viande exceptionnelle. Les agneaux suivent la tradition de transhumance en passant l'été en montagne. Didier propose sa production en vente directe et invite les amateurs de randonnée à participer aux transhumances. Contactez-le pour vivre cette expérience authentique.

Just at the entrance to Bourg-d'Oisans, Didier Girard has embraced a return to nature by raising American bison and Merino lambs, offering a unique quality of meat in the region. He breeds Canadian bison and Arles Merino sheep, with the bison living outdoors all year round, producing exceptional meat. The lambs follow the traditional transhumance route, spending summers grazing in the mountain pastures. Didier sells his products directly from the farm and invites hikers to take part in the transhumance. Contact him to join in this authentic experience.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée  
Animation familiale

Retail location - Opening times  
Guided tours  
Family-friendly activities

### CONTACT

📍 Rochetaillée  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0) 6 74 91 23 18

## UN ÉCRIN DE MIEL

Apiculteurs, produits de la ruche

Beekeepers & hive products



Gustave et Anatole POINSOT sont deux frères passionnés d'apiculture en montagne.

L'univers des abeilles n'a plus aucun secret pour cette entreprise familiale qui produit des miels de montagne ou de régions et d'autres produits dérivés de la ruche. Rencontrez-les dans leur miellerie de la Paute, où ils conduisent un cheptel d'environ 400 ruches pour produire miel, pollen et propolis. Ils seront ravis de vous présenter leur métier et de vous faire déguster les produits de leurs ruches.

Gustave and Anatole Poinsoot are brothers with a passion for mountain beekeeping. For this family-run business, the world of bees holds no secrets. They produce a variety of mountain and regional honeys, along with other hive-based products. Come and visit their honey house in La Paute, where they manage around 400 hives to harvest honey, pollen and propolis. They will be delighted to share their craft with you and offer a tasting of the delicious products from their hives.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée et dégustation

Retail location - Opening times  
Guided tours and tasting

### CONTACT

📍 Rue du Martinet  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)9 77 98 11 39

## GOODWIN BREWERY

Fabrication et vente sur place de bières artisanales

On-Site brewing and sale of craft beer



**Chris GOODWIN, nostalgique des bières typiques de son île natale, a fondé Goodwin Brewery, offrant une expérience authentique de bière anglaise *made in Oisans*.**

Depuis 2015, Chris propose une gamme de bières\* en bouteilles de 33 cl et 50 cl, inspirée des pintes anglaises. Brassées selon des techniques d'outre manche, elles sont adaptées pour convenir aux palais *frenchy* peu habitués à l'amertume typique des bières britanniques. Rendez-vous au Brewpub pour déguster sur place les breuvages de Goodwin dans un cadre au style pub anglais, et profiter de soirées concerts avec foodtrucks !

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

Nostalgic for the traditional beers of his homeland, Chris Goodwin founded the Goodwin Brewery to bring an authentic English beer experience to Oisans.

Since 2015, Chris has been brewing a range of 33cl and 50cl bottled beers\* inspired by traditional English pints. Brewed using time-honoured British techniques, these beers are specially adapted for French palates that are not necessarily used to the characteristic bitterness of British ales. Head to the Brewpub to enjoy Goodwin's creations in an English-style pub atmosphere, featuring live music nights with food trucks!

*\*Alcohol abuse is dangerous for your health – drink responsibly.*



Points de vente - Horaires  
Visite guidée et dégustation  
Retail location - Opening times  
Guided tours and tasting

### CONTACT

📍 ZA Fonds des Roches  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)6 82 34 65 41  
🌐 goodwinbrewery.com

## LES PÂTES EN OISANS

Pâtes fraîches

Fresh pasta



**Découvrez l'art des pâtes fraîches avec Sophie ARCKX, qui transforme des ingrédients locaux en délices uniques.**

Sophie propose des pâtes fraîches artisanales aux œufs, en diverses formes, comme les farcies et les gnocchis. Ses recettes, élaborées avec des produits locaux, privilégient les circuits courts. Dans son atelier au cœur du Bourg-d'Oisans, elle utilise semoule de blé dur, œufs de ferme, et eau de montagne, sans additifs. Ses pâtes, colorées naturellement, sont confectionnées avec passion. Venez découvrir son savoir-faire et déguster ses mets délicieux.



Points de vente - Horaires  
Atelier participatif  
Retail location - Opening times  
Workshops

### CONTACT

📍 312 ter avenue de la Gare  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)6 09 33 13 67

Discover the art of fresh pasta with Sophie Arckx, who transforms local ingredients into truly unique delights.

Sophie offers handmade egg-based fresh pasta in a variety of forms, including farcies and gnocchi. Her recipes are crafted using locally sourced ingredients, favouring short supply chains. In her workshop in the centre of Bourg-d'Oisans, she uses durum wheat semolina, farm-fresh eggs and pure mountain water – with no additives. Her naturally coloured pastas are made with passion. Come and experience her craft and taste her delicious creations.

## LE FEUILLETÉ DE L'OISANS

Fabricant de biscuits faits maison

Home-made biscuits



Passionnée par la pâtisserie, Françoise COINDRE propose des biscuits feuilletés dans son atelier au cœur du Bourg-d'Oisans.

Elle fabrique des biscuits gourmands faits maison, tant salés que sucrés, ainsi que de délicieux caramels, en privilégiant l'utilisation de produits biologiques et locaux. Le feuilleté évoque les strates géologiques visibles sur la plupart de nos montagnes, une analogie naturelle qui rend ses créations uniques et savoureuses.

Passionate about pastry, Françoise Coindre offers flaky biscuits crafted in her workshop in the centre of Bourg-d'Oisans.

She creates homemade gourmet biscuits, both savoury and sweet, as well as delicious caramels, prioritising the use of organic and locally sourced ingredients.

Her flaky biscuits are inspired by the geological layers visible on many of our mountains – a natural analogy that makes her creations unique and flavourful.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée et dégustation

Retail location - Opening times  
Guided tours and tasting

### CONTACT

📍 9 rue de Viennois  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33 (0)6 87 59 85 64

## L'ATELIER D'ÉCRIN GLACÉ

Artisan glacier et fabricant de chocolat

Artisan ice-cream and chocolate maker



Nicolas CHARPIN, artisan chocolatier transforme la fève de cacao en tablette, bouchée et moulage en chocolat pour les grands gourmands.

Nicolas est également glacier artisanal et fabrique ses glaces sans arômes artificielles avec des ingrédients de qualité. Chez lui, absolument tous les parfums sont faits maison à partir d'éléments de saison, de produits frais et de passion ! Ses créations, tant chocolatées que glacées, sont un régal pour les yeux et un délice pour les papilles.

Nicolas Charpin is an artisan chocolatier who transforms cocoa beans into bars, bites and moulded chocolates for true connoisseurs.

He is also an artisan ice-cream maker, crafting all his flavours without artificial additives, using only high-quality ingredients. At his workshop, every flavour is homemade, with seasonal inspiration, fresh products and passion! His creations, both chocolate and ice, are a feast for the eyes and a delight for the taste buds.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée et dégustation

Retail location - Opening times  
Guided tours and tasting

### CONTACT

📍 19 avenue de la République  
Le Bourg-d'Oisans

☎ +33 (0) 4 76 79 91 17

## LES BIÈRES DE L'OISANS

Brasseur de bières

Brewers



**Geneviève et François LAURENT, brasseurs passionnés au Bourg-d'Oisans, élaborent des bières artisanales biologiques alliant tradition et qualité.**

Les Bières de l'Oisans proposent des bières de fermentation haute, non filtrées, non pasteurisées et sans sucre ajouté, disponibles en bouteilles de 33 cl et 75 cl. Leur gamme comprend des classiques (blonde, dorée, ambrée) et des créations saisonnières, telles que la bière de Noël ou la bière blanche estivale. Engagés dans une démarche biologique, ils offrent également des fûts pour les événements, avec prêt de tireuses et verres recyclables. Venez découvrir leur savoir-faire au centre-ville du Bourg-d'Oisans, au fond d'une cour.

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

Geneviève and François Laurent, passionate brewers based in Bourg-d'Oisans, craft organic artisanal beers that blend tradition and quality.

Les Bières de l'Oisans offers top-fermentation beers that are unfiltered, unpasteurized and contain no added sugar, available in 33cl and 75cl bottles. Their range includes classics, such as blonde, golden and amber beers, as well as seasonal creations like Christmas beer and summer wheat beer. Committed to organic practices, they also provide kegs for events, complete with loaned taps and recyclable glasses. Come and see their craftsmanship in their yard in Bourg-d'Oisans town centre.

*\*Alcohol abuse is dangerous for your health - drink responsibly.*

**Points de vente - Horaires**  
**Visite guidée et dégustation**  
Retail location - Opening times  
Guided tours and tasting

### CONTACT

📍 27 avenue de la République  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)6 25 29 92 13



## MUSÉE GALTA

Museum



**La Galerie des Trésors Alpains est un espace muséal totalement rénové et accessible qui présente la plus importante collection de minéraux alpins.**

Rencontrez de nombreux spécimens d'animaux mis en scène dans le fabuleux spectacle immersif *l'Oisans aux quatre saisons*. Le musée s'est doté d'une nouvelle collection dédiée aux arts graphiques pour vous faire découvrir *l'Oisans dans l'œil de la BD*. La boutique propose divers ouvrages sur la minéralogie, la faune et la flore alpines, des romans graphiques et des bandes-dessinées. Un large choix de souvenirs vous permettra de compléter agréablement votre visite.

The *Galerie des Trésors Alpains* is a fully renovated, accessible museum space that showcases the largest collection of Alpine minerals. Step into the immersive experience "Oisans Through the Four Seasons", where lifelike animal displays bring the region's wildlife to life, while the graphic arts collection invites you to see the Oisans through the eyes of comic book artists. The museum shop features a wide selection of books on mineralogy, Alpine flora and fauna, as well as graphic novels and comics. You'll also find a variety of souvenirs to complete your visit.

**Points de vente - Horaires**  
**Balade découverte**  
Retail location - Opening times  
Discovery walks

### CONTACT

📍 Place de l'Église  
Le Bourg-d'Oisans  
☎ + 33 (0)4 76 80 27 54

# MAISON DE L'OISANS ET DU PARC NATIONAL DES ÉCRINS

Museum



**La Maison de l'Oisans et du Parc national des Écrins est un espace moderne qui introduit à la visite de l'Oisans et du Parc national des Écrins.**

Découvrez la nouvelle exposition permanente du Parc national des Écrins et plongez dans l'environnement préservé de la haute montagne. La biodiversité, l'histoire de la protection de la nature et du massif, les activités scientifiques dans la réserve intégrale du Lauvitel sont largement présentées via des supports ludiques et interactifs. Les différents espaces invitent le visiteur à se projeter dans la peau de chercheurs spécialisés dans l'étude des glaciers, des sols, des bois morts ou des invertébrés... ou à réfléchir sur l'impact des loisirs dans un espace naturel protégé (randonnée, bivouac, baignade, etc.)

*La Maison de l'Oisans et du Parc national des Écrins is a modern visitor centre that serves as a gateway to exploring the Oisans valleys and the Écrins mountain range.*

See the park's new permanent exhibition, where the region's rich biodiversity, the history of nature conservation and the scientific research carried out in the Lauvitel nature reserve are all explored through fun and interactive displays. Different sections invite visitors to step into the shoes of scientists studying glaciers, soils, deadwood, or invertebrates... or to reflect on the impact of recreational activities like hiking, wild camping and swimming in a protected natural area.



**Points de vente - Horaires  
Rencontre**

Retail location - Opening times  
Talks

## CONTACT

📍 Le Bourg-d'Oisans  
☎ +33 (0)4 76 11 39 73  
🌐 [www.ecrins-parcnational.fr/les-maisons-du-parc](http://www.ecrins-parcnational.fr/les-maisons-du-parc)

**Ouverture septembre 2025**

Opening September 2025

# LA FERME DES MOLIÈRES

Éleveurs de chèvres

Goat farmers



**Points de vente - Horaires  
Démonstration**

Retail location - Opening times  
Demonstrations

## CONTACT

📍 Route des Molières  
La Grave  
☎ +33 (0)6 33 63 04 82  
+33 (0)6 80 56 42 76

**Dans le village de La Grave, Céline et Martin GAILLARD produisent des fromages de chèvre locaux et de qualité, dans un cadre accueillant.**

Installés depuis 2015, Céline et Martin élèvent un troupeau de chèvres variées, offrant une diversité de fromages : nature, cendré, aromatisé, faisselles et tomme. Leur ferme est un lieu chaleureux où déguster leurs produits. Ils mettent un point d'honneur à produire localement, avec passion et savoir-faire. Faites une pause à la ferme pour découvrir leurs délicieux mets fermiers.

In the village of La Grave, Céline and Martin Gaillard welcome visitors to their farm where they produce high-quality, locally made goat cheeses.

Since 2015, they have been raising a variety of goats, resulting in a wide variety of cheeses - plain, ash-coated and flavoured, as well as faisselles (fresh curd) and tomme. Their farm is a friendly place where visitors can taste and enjoy their products. Céline and Martin take great pride in crafting local cheeses with passion and expertise. Take a break at the farm and discover their delicious homemade creations.

## GÉNÉPI DES SOMMETS

Distillerie

Distillery



**Cyril JOUVIN et Sylvain PEGUY vous proposent leur recette de liqueur de génépi\* transmise de génération en génération.**

Cyril et Sylvain perpétuent un savoir-faire familial en élaborant du génépi bio directement sur place. Leur fabrication artisanale, visible dans leur magasin, inclut toutes les étapes, de la cuve à la mise en bouteille. Ils proposent du génépi nature et aromatisé. Rendez-vous dans leur magasin pour une dégustation et une immersion dans leur artisanat.

*\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

Cyril Jouvin and Sylvain Peguy invite you to enjoy their recipe for Génépi\* liqueur – passed down through generations.

They proudly continue this tradition by crafting organic Génépi on-site, using a fully artisanal process you can see firsthand in their shop, from the vat to the bottle. They offer both classic and flavoured versions of this iconic Alpine liqueur. Stop by their store for a tasting and a behind-the-scenes look at their craftsmanship.

*\*Alcohol abuse is dangerous for your health – drink responsibly.*



**Points de vente - Horaires**  
**Visite guidée et dégustation**  
Retail location - Opening times  
Guided tours and tasting

### CONTACT

📍 89 avenue de la Muzelle  
Les Deux Alpes  
🌐 [genepi-des-sommets.com](http://genepi-des-sommets.com)

## CAFÉ-MUSÉE CHASAL LENTO

Museum



**À la fois musée et café, le Chasal Lento est un véritable lieu de vie, de partage, de rencontre et de découverte du patrimoine local, situé au cœur du village de Mont-de-Lans.**

La visite du musée est une invitation à remonter le temps, à travers l'histoire des gens du pays, des Romains, des colporteurs, de la construction du barrage du Chambon, mais aussi des années pionnières qui ont fait la station des 2 Alpes. Après votre visite, laissez-vous tenter par quelques douceurs dans une véritable ambiance de bistrot d'antan.

Part museum, part café, Chasal Lento is a vibrant space for sharing, meeting and discovering local heritage, right in the heart of the village of Mont-de-Lans.

A visit to the museum is like stepping back in time, exploring the lives of local people, from the Romans and traveling peddlers to the builders of the Chambon Dam, and the pioneers who helped create the Les 2 Alpes ski resort. After your visit, treat yourself to a something sweet in the old-fashioned bistro, with its warm, nostalgic atmosphere.



**Points de vente - Horaires**  
**Activités familiales**  
Retail location - Opening times  
Family-friendly activities

### CONTACT

📍 100 montée du Duc  
Mont-de-Lans  
☎ +33 (0)4 76 80 23 97

## FORMES ET VOLUMES

Sculpteur

Sculptor



**Pierre GIORIA, sculpteur à Rioupéroux, façonne des œuvres inspirées par le surréalisme, la mythologie et la nature.**

Pierre se consacre à la sculpture sur bois, utilisant également pierre, argile et plâtre pour ses créations. Inspiré par des formes acides et voluptueuses, il donne vie à des œuvres uniques, mêlant rêves et émotions. Chaque pièce reflète son univers authentique et sensoriel. Découvrez son atelier et plongez dans un monde où se mêlent art et nature.

Pierre Gioria, a sculptor based in Rioupéroux, creates works inspired by surrealism, mythology and nature.

While wood is his primary medium, he also works with stone, clay and plaster. His unique creations, shaped by bold and sensual forms, bring dreams and emotions to life. Each piece reflects his authentic, sensory world. Step into his workshop, a realm where art and nature intertwine.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée  
Atelier participatif

Retail location - Opening times  
Guided tours  
Workshops

### CONTACT

📍 21 rue Champ-Brochin  
Rioupéroux  
Livet-et-Gavet

🌐 pierre-sculpteur.fr

## L'ATELIER DE LA RENARDIÈRE

Créations en bois

Creations in wood



**Sylvie ROUSELLE, artisane passionnée, façonne des bijoux végétaux et des objets en bois, célébrant la beauté des matériaux naturels.**

Sylvie travaille le bois à la main, créant des décorations par pyrogravure et peinture, ainsi que des bijoux en liège et végétaux. Elle utilise également des papiers recyclés ornés de végétaux pour ses créations. Inspirée par la nature et l'artisanat durable, elle donne vie à des pièces authentiques et originales. Découvrez son univers et ses œuvres uniques dans son atelier, où chaque création raconte une histoire de savoir-faire.

Sylvie Rouselle is a passionate artisan who crafts botanical jewellery and wooden objects that celebrate the beauty of natural materials.

Working with wood by hand, she creates decorative pieces using pyrography and painting, along with cork and plant-based jewellery. She also incorporates recycled paper adorned with dried plants into her creations. Inspired by nature and sustainable craftsmanship, Sylvie brings to life authentic, one-of-a-kind pieces. Step into her world and discover a studio where every creation tells a story of artistry.



Points de vente - Horaires  
Atelier participatif

Retail location - Opening times  
Workshops

### CONTACT

📍 2 place de la Renardière  
Livet-et-Gavet

☎ +33 (0)7 84 62 39 41

## TOUT EN MOSAÏQUE

Mosaïste

Mosaic artist



**Laurence CHAPELON-CHAIN, mosaïste à Rioupéroux, transforme des matériaux variés en compositions colorées, alliant tradition et originalité pour embellir vos espaces.**

Laurence utilise des matériaux divers (émaux de Briare, miroir...) pour créer des mosaïques uniques. Sur du bois pour les objets utilitaires et sur du filet pour les motifs à coller (mur, façade ..). Laurence propose à la vente des mosaïques déjà réalisées et propose également des personnalisations pour orner maisons, jardins ou encore vérandas. Passionnée par son activité, elle donne également des cours et des ateliers d'initiation.

Laurence Chapelon-Chain, a mosaic artist based in Rioupéroux, transforms a range of materials into colourful compositions that blend tradition with originality.

She works with various materials such as Briare enamels and mirror to create unique mosaics. Some are made on wood for practical objects, others on mesh backing to be applied to walls or façades. Laurence offers ready-made mosaics for sale and also creates personalised pieces to decorate homes, gardens or conservatories. Passionate about her craft, she also runs workshops and beginner classes.



**Points de vente - Horaires**  
**Démonstration**  
**Atelier participatif**  
Retail location - Opening times  
Demonstrations  
Workshops

### CONTACT

📍 3 chemin de la Barrière  
Les Clots  
Rioupéroux  
Livet-et-Gavet  
☎ +33 (0)6 88 53 88 87  
+33 (0)4 76 97 26 39

## MUSÉE DE LA ROMANCHE

Museum



**Le musée de la Romanche vous fait découvrir le patrimoine industriel de la Romanche et la géologie locale.**

Les données naturelles, les ressources minérales, l'énergie hydraulique, les réserves en bois ont suscité le développement de différentes formes d'industries au fil des siècles : martinets au Moyen-Âge, hauts-fourneaux, papeteries, puis électrometallurgie et électrochimie. À découvrir : un tout nouvel espace dédié à Charles-Albert Keller qui retrace le parcours de l'industriel français ayant permis le développement de l'hydroélectricité dans la vallée de la Romanche. Elle met également en scène les maquettes que Keller présentait lors des différentes expositions universelles, afin de valoriser ses réalisations et son savoir-faire.

The *Musée de la Romanche* provides an opportunity to explore the industrial heritage of the Romanche valley and its local geology. Natural features, such as mineral resources, hydropower and wood reserves have supported the development of various industries over the centuries - from medieval tilt hammers and blast furnaces to paper mills, and later electrometallurgy and electrochemistry. A brand-new exhibition space is now dedicated to Charles-Albert Keller, the French industrialist who played a key role in the development of hydroelectric power in the Romanche valley, showcasing his achievements and technical expertise through the scale models he presented at international exhibitions.



**Points de vente - Horaires**  
**Visite guidée**  
Retail location - Opening times  
Guided tours

### CONTACT

📍 Route des Alpes  
Rioupéroux  
Livet-et-Gavet  
☎ +33 (0)4 76 68 42 00

## CUEILLETTE DES SOMMETS

Agriculteur

Farmer



Fabienne et Jérôme cultivent des petits fruits rouges au Rivier d'Ornon et du génépi à Villard-Reymond.

À 1300 m d'altitude, ils produisent des plantes aromatiques et médicinales, telles que l'edelweiss. Leur cueillette en zone naturelle inclut l'ail des ours, la myrtille, le sureau et le cynorrhodon. Leur engagement pour le tourisme durable se reflète dans leurs produits issus de l'agriculture biologique. Venez découvrir leur ferme et goûter aux saveurs de leurs récoltes montagnardes.

Fabienne and Jérôme grow red berries in Le Rivier d'Ornon and génépi in Villard-Reymond.

At 1,300 metres altitude, they produce aromatic and medicinal plants, including edelweiss. They also gather wild plants in natural areas, such as wild garlic, bilberries, elderberries and rose hips. Their commitment to sustainable tourism is reflected in their organically farmed products. Come and visit their farm to experience the flavours of their alpine harvests.



Points de vente - Horaires  
Animation familiale  
Visite guidée et dégustation  
Retail location - Opening times  
Guided tours and tasting

### CONTACT

📍 4875 route du Grand Armet  
Lieu-dit les Siauds  
de Chantelouve  
Chantépérier  
☎ +33 (0)7 67 73 69 44  
🌐 [www.cueillette-des-sommets.fr](http://www.cueillette-des-sommets.fr)

## BERGERIE DE LA LIGNARRE

GAEC - Éleveurs de brebis

Dairy sheep farmers



Jimmy HAUSSLER et Emilie SALVI, installés à Ornon depuis 2008, élèvent une soixantaine de brebis laitières dans un cadre naturel et préservé.

Ils produisent divers fromages frais et affinés, yaourts et fromages blancs, mais aussi de la viande d'agneau. Les brebis sont élevées avec soin et nourries naturellement. Partagez un moment de leur quotidien en visitant leur magasin à la Palud ou au marché du Bourg-d'Oisans.

Jimmy Haussler and Emilie Salvi have been based in Ornon since 2008, where they raise around sixty dairy sheep in a pristine natural setting.

They produce a variety of fresh and aged cheeses, yoghurts and *fromage blanc*, as well as lamb meat. Their sheep are raised with care and fed naturally. Experience a glimpse of their daily life by visiting their farm shop in La Palud or their stall at the Bourg-d'Oisans market.



Points de vente - Horaires  
Animation familiale  
Retail location - Opening times  
Family-friendly activities

### CONTACT

📍 La Palud  
Ornon  
☎ +33 (0)6 18 91 41 78

# MUSÉE MÉMOIRES D'ALPINISMES

Museum



**Au cœur du Parc national des Écrins, un espace de 400 m<sup>2</sup> évoque l'histoire de l'alpinisme et les émotions fortes de cette pratique synonyme d'aventure, d'engagement, et de liberté.**

Découvrez les montagnes de l'Oisans à travers l'aventure des alpinistes précurseurs et premiers guides, dont Pierre GASPARD, vainqueur du sommet de la Meije. Prenez de la hauteur sur ces sommets prestigieux et grimpez aux côtés des premières femmes alpinistes. Enfin, laissez-vous captiver par les expositions temporaires.

At the heart of the Écrins National Park, the 400 m<sup>2</sup> Museum of Mountaineering Memories tells the story of mountaineering and the intense emotions that come with this adventurous pursuit of commitment and freedom.

Discover the Oisans mountains through the journeys of pioneering climbers and the first guides, including Pierre Gaspard, the first to reach the summit of La Meije. Experience the grandeur of these iconic peaks and follow the footsteps of the region's first female alpinists.

And don't miss the captivating temporary exhibitions!



Points de vente - Horaires  
Visite guidée

Retail location - Opening times  
Guided tours

## CONTACT

📍 405 route de la Bérarde  
La Ville  
Saint-Christophe-en-Oisans

☎ +33 (0)4 76 79 52 25

🌐 musee-alpinisme.com

# ESPACE MUSÉE DE VAUJANY

Museum



**L'Espace musée est un univers sans âge, pour les âmes curieuses, plein d'émotions et de surprises, d'actions et de sensations !**

Apprenez à reconnaître les animaux par leurs traces, explorez les patrimoines historiques et les révolutions locales. Cet espace poly-sensoriel est conçu pour tous les curieux, offrant émotions et surprises à travers des activités interactives. Manipulez, observez, émerveillez-vous et jouez en famille. Rendez-vous sur place pour une exploration pleine de sensations.

This museum is a timeless world for curious souls, full of emotions and surprises, action and sensations!

Learn to recognise animals by their tracks, explore local history, heritage and revolutions.

This multi-sensory space is designed for all inquisitive minds, offering excitement and wonder through interactive activities. Touch, observe, marvel and play together as a family.

Come and explore!



Points de vente - Horaires  
Balade découverte

Retail location - Opening times  
Discovery walks

## CONTACT

📍 11 route de la CR Basse  
Bâtiment le Saphir R  
Niveau -2  
Vaujany

🌐 vaujany.com

# MUSÉE EDF HYDRELEC

Museum



**Le Musée EDF Hydrelec offre un voyage dans l'univers de l'hydroélectricité. On y entre comme dans une histoire, celle de l'eau qui devient électricité.**

Le Musée EDF Hydrelec est le seul musée en France entièrement dédié à l'hydroélectricité. Dans un écrin de verdure à sa mesure, sur les berges du barrage du Verney, il expose des collections techniques et industrielles exceptionnelles. Les différents espaces vous invitent à une expérience de visite originale et interactive, articulée autour de pièces souvent uniques au monde.

The EDF Hydrelec Museum offers a journey into the world of hydroelectricity. It invites visitors into a story – the story of water being turned into electricity. The only museum in France entirely dedicated to hydroelectric power, it is set in a beautiful green setting on the banks of the Verney Dam, showcasing exceptional technical and industrial collections. The various sections provide a unique and interactive visitor experience, centred around exhibits that are often one of a kind worldwide.



**Points de vente - Horaires**  
**Animation familiale**  
Retail location - Opening times  
Family-friendly activities

## CONTACT

📍 17 route du Lac  
Le Verney  
Vaujany  
☎ +33 (0)4 76 80 78 00  
🌐 musee-edf-hydrelec.fr

# ECO BE GLASS

Fabricants de bijoux et objets à partir de verre recyclé

Creators of jewellery and items from recycled glass



**Points de vente - Horaires**  
**Visite guidée**  
Retail location - Opening times  
Guided tours

**Depuis 2008, Sofia et German transforment et recyclent le verre pour créer des accessoires uniques et artisanaux.**

Grâce à la fusion du verre, ils donnent vie à des objets en associant émaux, matériaux recyclés, textiles et métaux, offrant des accessoires 100% faits main. Chaque cristal est découpé et peint artisanalement, avec des fermoirs en argent sterling posés individuellement. Leur engagement pour le recyclage et la durabilité se reflète dans chaque pièce. Découvrez sur place leur savoir-faire.

Since 2008, Sofia and German have been transforming and recycling glass to create unique, handcrafted accessories. Through glass fusing, they create objects by combining enamels, recycled materials, textiles and metals, offering accessories that are 100% handmade. Each crystal is carefully cut and hand-painted, with sterling silver clasps attached individually. Their commitment to recycling and sustainability shines through every piece. Come and see their expertise in their store.

## CONTACT

📍 72 rue de la Montagne  
Le Courtil  
Venosc  
☎ +33 (0)6 66 52 51 92

## LA FORGE DU VÉNÉON

Forgeron coutelier

Blacksmith & knifemaker



**Simon LAVAUD est artisan forgeron coutelier. Il reprend les techniques ancestrales de la forge au charbon de bois.**

Les couteaux forgés de Simon sont uniques, de grande qualité et 100 % faits-main, y compris les étuis en cuir. Achetez ses créations sur rendez-vous, commandez un couteau sur mesure, ou participez à des stages d'initiation. Simon propose également des démonstrations lors d'événements. Découvrez son artisanat et l'histoire de la forge à Venosc.

Simon Lavaud is a blacksmith and knife maker who uses ancestral techniques of charcoal forging.

Simon's knives are unique, crafted entirely by hand to the highest standard, including the leather sheaths. You can visit by appointment to buy his creations, commission a custom knife or join an introductory workshop. He also gives live demonstrations at local events. Come and discover his craft and the story of the forge in Venosc.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée

Retail location - Opening times  
Guided tours

### CONTACT

📍 Chemin du Meunier  
Le Ballatin  
Venosc

☎ +33 (0)6 84 27 35 72

## ÇA TOURNE

Céramiste

Ceramicist



**Des céramiques en grès blanc, aux émaux naturels, créées par Julie SAUVAGE dans son atelier de Venosc.**

Julie, céramiste installée à Venosc, travaille le grès blanc et compose ses émaux avec des cendres de lavande et d'autres matières naturelles. Ses créations se distinguent par des teintes turquoise, vert, bleu et céladon. Chaque pièce, unique, reflète son engagement pour des matériaux bruts et locaux. Découvrez son univers artistique et laissez-vous charmer par ses céramiques authentiques et colorées.

Ceramics in white stoneware with natural glazes, created by Julie Sauvage in her workshop in Venosc.

Julie is a ceramicist based in Venosc who works with white stoneware and crafts her own glazes using lavender ash and other natural materials. Her creations stand out with shades of turquoise, green, blue and celadon. Each piece is unique and reflects her commitment to raw, local materials. Step into her world of art and admire her colourful, authentic ceramics.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée

Retail location - Opening times  
Guided tours

### CONTACT

📍 51 rue de la Montagne  
Venosc

☎ +33 (0)6 70 39 57 93

## LA GRIFF' DU CHAT-MAN

Céramiste d'art

Art ceramicist



Au cœur du charmant village de Venosc, sous la place de l'Église, La Griff' du Chat-Man est l'atelier-boutique où Nicolas PONTON révèle son talent de céramiste dans une ambiance zen et onirique.

Nicolas, artiste céramiste, façonne des pièces uniques en grès, ornées d'incrustations de verre et cuites à haute température. Ses créations, modelées avec délicatesse, captivent par leur singularité. Plongez dans son univers artistique en visitant son atelier, où chaque œuvre raconte une histoire.

In the heart of the delightful village of Venosc, just below the church square, La Griff' du Chat-Man is the workshop and gallery where Nicolas Ponton brings his quiet, dreamlike world to life. Nicolas is a ceramic artist who shapes unique stoneware pieces, decorated with glass inlays and fired at high temperatures. Each creation is delicately crafted and stands out for its originality. Visit his workshop and explore a space where every creation tells its own story.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée  
et démonstration

Retail location - Opening times  
Guided tours and  
demonstrations

### CONTACT

📍 37 rue de la Montagne  
Le Courtil  
Venosc

☎ +33 (0)6 10 54 82 33

🌐 lagriffduchatman.com

## LE CHAT-MARRÉ

Créatrice textile

Textile designer



Plongez dans l'univers créatif de Claire LETOUBLON, où chaque pièce textile raconte une histoire unique à travers des boutons et des galons.

Claire crée avec passion des sacs à main, pochettes, écharpes, toques, et bien plus, en utilisant des tissus d'ameublement colorés. Ses créations incluent également des compositions sur toile, reflétant son amour pour les matières et les couleurs. Claire partage son artisanat avec joie et authenticité. Venez découvrir ses œuvres et laissez-vous charmer par son talent et sa créativité.

Step into the creative world of Claire Letoublon, where every textile piece tells its own story through buttons, trims and colourful fabrics.

Claire passionately designs handbags, clutches, scarves, hats and more, using vibrant upholstery textiles. Her work also includes mixed-media canvas pieces that reflect her love of texture and colour. Claire shares her craft with warmth and a genuine love for what she does. Come and explore her work - you'll be drawn in by her talent and creativity.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée

Retail location - Opening times  
Guided tours

### CONTACT

📍 37 rue de la Montagne  
Le Courtil  
Venosc

☎ +33 (0)6 73 56 19 72

# SOPHIE MARTIN HAUTINGUIRAUT

Atelier d'artiste La grange du Vénéon

Artist workshop La Grange du Vénéon



**Sophie MARTIN-HAUTINGUIRAUT, chanteuse autrice-compositrice et interprète, vous invite à explorer la magie de la musique et des mots dans l'écrin enchanteur de Venosc.**

Sophie partage sa passion pour la musique à travers des spectacles, des formations et des ateliers d'éveil musical et d'écriture, accessibles à tous. Revenue vivre à Venosc, elle a transformé la grange du Vénéon en un lieu de création et d'émotion. Ici, on se laisse porter par les tableaux, les mots, et les sons, pour repartir avec une chanson ou un poème en tête.

Sophie Martin-Hautinguiraud, singer, songwriter and performer, invites you to experience the magic of music and words in the enchanting setting of Venosc.

Sophie shares her deep love for music through performances, workshops and music and writing sessions open to all. Now back living in Venosc, she has transformed the Grange du Vénéon into a space for creation and emotion. Here, you're carried away by images, lyrics and sounds – and you might just leave with a song or poem of your own.



**Points de vente - Horaires  
Atelier participatif**

Retail location - Opening times  
Workshops

## CONTACT

📍 110 chemin de l'Alpe  
La Ville  
Venosc

☎ +33 (0)6 42 70 24 14

🌐 [revesetchansons.com](http://revesetchansons.com)

# JEAN-NOËL MARTIN

Artiste peintre

Painter



**À la grange du Vénéon, Jean-Noël MARTIN capture la beauté des montagnes de l'Oisans avec une touche artistique unique et expressive.**

Jean-Noël peint à l'acrylique et à l'huile, mêlant figuratif et contemporain. Il accentue les contours et les couleurs avec énergie, cherchant l'expression plus que le réalisme. Ses œuvres célèbrent les montagnes, habitats et habitants de l'Oisans, ainsi que les grandes découvertes humaines. Découvrez son art à la grange du Vénéon et explorez sa vision artistique inspirée par la nature et l'imagination.

At the Grange du Vénéon, the unique and expressive artistic style of Jean-Noël Martin captures the beauty of the Oisans mountains. Working in acrylic and oil, Jean-Noël blends figurative and contemporary elements, using bold colours and strong outlines to focus on expression rather than realism. His works celebrate the landscapes, people and wildlife of Oisans, alongside humanity's great discoveries. Come and see his art at the Grange du Vénéon and explore his creative vision inspired by nature and imagination.



**Points de vente - Horaires  
Atelier participatif**

Retail location - Opening times  
Workshops

## CONTACT

📍 110 chemin de l'Alpe  
La Ville  
Venosc

☎ +33 (0)6 81 92 74 29

🌐 [www.artactif.com/site-web/jean-noelmartin.html](http://www.artactif.com/site-web/jean-noelmartin.html)

## FERME DU CHAMP PERCHÉ

Liqueurs, biscuits et meringues

Liqueurs, biscuits and meringues



Nichée à 1 650 m d'altitude dans le village perché de Villard-Reymond, Cécile ANDRIEUX cultive et transforme des plantes locales en savoureux biscuits et liqueurs.

Cécile expérimente le maraîchage d'altitude, transformant légumes et plantes sauvages en produits originaux. Sa gamme Une Montagne de Biscuits propose des pâtisseries aux saveurs locales, comme l'ortie et le génépi. Avec Liqueurs des hauteurs, elle crée des breuvages à partir de menthe et rhubarbe. Elle valorise les ressources locales pour offrir des saveurs simples et originales.

Located 1,650 metres up in the mountain village of Villard-Reymond, Cécile Andrieux grows and transforms local plants into delicious biscuits and liqueurs.

Cécile experiments with high-altitude gardening, turning vegetables and wild plants into unique products. Her range, *Une Montagne de Biscuits*, features pastries flavoured with local ingredients, such as nettles and génépi. With *Liqueurs des Hauteurs*, she crafts drinks using mint and rhubarb, embracing local resources to create simple and original flavours.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée

Retail location - Opening times  
Guided tours

### CONTACT

📍 Le village  
Villard-Reymond

☎ + 33 (0)6 41 10 22 72

## LA CHÈVRE...RIE

Éleveur de chèvres et cochons

Goat and pig farmer



Clément MARAIS élève une soixantaine de chèvres dont il transforme la totalité de la production en fromages au lait cru.

Clément a repris l'élevage de chèvres à Villard Reculas en 2012, à 1 500 m d'altitude. Il transforme le lait de ses chèvres en une gamme complète de fromages : tomme, raclette, fromage frais. Il propose également des œufs frais. En plus des chèvres, il élève des cochons pour produire de la viande de porc et de la charcuterie.

Clément Marais has a herd of around sixty goats and turns all their milk into unpasteurised cheeses.

Since 2012, Clément has worked his goats farm in Villard Reculas, 1,500 metres up in the mountains. He transforms the milk from his goats into a full range of cheeses, including tomme, raclette and fresh cheese, as well as offering fresh eggs. Alongside the goats, he raises pigs to produce pork meat and charcuterie.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée et dégustation

Retail location - Opening times  
Guided tours & tasting

### CONTACT

📍 1 route du Clôt de l'église  
Villard-Reculas

☎ +33 (0)6 73 16 53 19

# LE JARDIN DU LAUTARET

The Lautaret Garden



**Le jardin du Lautaret est un jardin botanique, perché à 2 100 m d'altitude, où sont rassemblées 2 000 espèces de plantes alpines des quatre coins du monde.**

Chaque pas vous mène dans un nouveau continent, dans un tour du monde botanique et onirique. Cheminez entre cours d'eau, pontons, milieux reconstitués, prairies naturelles, ou encore arbres centenaires pour finalement arriver à cette vue unique sur la Meije qui se reflète dans l'eau d'un petit étang aux abords florissants. Profitez de nombreuses animations programmées durant la saison estivale, dans ce haut lieu de la beauté où nature et science se rencontrent.

The Jardin du Lautaret is a botanical garden set at 2,100 metres, home to 2,000 species of alpine plants from all over the world. Every step takes you to a new continent on this enchanting botanical journey. Wander along streams, wooden walkways, recreated habitats, natural meadows and centuries-old trees before reaching a stunning view of the Meije mountain reflected in the water of a small, flower-filled pond. Enjoy a variety of events throughout the summer season in this special place where nature and science come together.



Points de vente - Horaires  
Visite guidée

Retail location - Opening times  
Guided tours

## CONTACT

📍 Col du Lautaret  
Villar-d'Arène  
☎ +33 (0)4 92 24 41 62

## RETROUVEZ TOUTES VOS BROCHURES THÉMATIQUES À L'OFFICE DE TOURISME ET EN TÉLÉCHARGEMENT SUR OISANS.COM

All the activity guides are available from Oisans tourist offices or to download oisans.com



**800 Magazine** Le magazine de l'Oisans

Photos, reportages, idées séjours : découvrez notre magazine de destination sur oisans.com

Discover our destination magazine on oisans.com



Brochures/ Guides



oisans.com

Édition : Juillet 2025 par Oisans Tourisme

Impression : Imprimerie Courand et Associés

Conception graphique : Oisans Tourisme et Sabine Troisvallets

Photo : Cédric Verollet, Bruno Longo, Philippe Massot, Thibaut Blais, Éric Beallet, Bertrand Boone, Annie Philippe, Carlos-Ayesta, Sebastien-Louvet, Images et Rêves, Florence-Morellet, Didier Grillet, Lionel Royet, David Juhel





L'Oisans est un territoire de haute montagne au cœur des Alpes françaises, engagé dans une démarche vertueuse de tourisme durable

Oisans is a high mountain region in the heart of the French Alps, committed to a virtuous circle of sustainable tourism.

#OISANS



**OISANS**  
LES ALPES MYTHIQUES

Oisans Tourisme

+33(0)4 76 80 03 25

info@oisans.com

oisans.com

