

SAMEDI 25 FÉVRIER	DIMANCHE 26 FÉVRIER	LUNDI 27 FÉVRIER	MARDI 28 FÉVRIER	MERCREDI 1 <sup>ER</sup> MARS	JEUDI 2 MARS	VENDREDI 3 MARS	SAMEDI 4 MARS	DIMANCHE 5 MARS
<p>Présence quotidienne des Maîtres Restaurateurs des Hautes-Alpes • Création de plats à base de produits «Hautes-Alpes Naturellement» Toute la journée</p>								
<p><b>Sculpture au couteau sur bois du Queyras</b> Toute la journée</p>			<p><b>Pressage de jus de pommes à l'ancienne</b> Toute la journée</p>			<p><b>Caillage de lait et fabrication de faisselles pour les enfants</b> Toute la journée</p>		
<p><b>Découverte des vins des Hautes-Alpes avec une sommelière</b> Matin à partir de 10h00 et après-midi entre 14h00 et 18h30</p>			<p><b>Fabrication traditionnelle de saucisses</b> Toute la journée</p>		<p><b>Dégustation des pommes de Haute-Durance</b> Toute la journée</p>	<p><b>Découverte du travail d'apiculteur</b> Toute la journée</p>		
			<p><b>Inauguration officielle du stand des Hautes-Alpes en présence de Christian Estrosi</b> 11h00</p>	<p><b>Fabrication de la bière artisanale</b> Toute la journée</p>		<p><b>Présentation de plantes aromatiques de montagne</b> Toute la journée</p>		
			<p><b>Fabrication de confitures à l'ancienne</b> Toute la journée</p>			<p><b>Dégustation de fondues traditionnelles (cèpes, morilles, etc.)</b> Toute la journée</p>		

### **25 AU 27 FÉVRIER : SCULPTURE AU COUTEAU SUR BOIS DU QUEYRAS**

L'artisanat du Queyras se caractérise par des rosaces en creux sculptées au couteau sur les meubles et sur divers objets d'usage quotidien (salières, beurriers, boîtes, etc.). Les motifs tracés au compas peuvent se répéter et s'enchevêtrer de mille façons.

### **25 AU 27 FÉVRIER : DÉCOUVERTE DES VINS DES HAUTES-ALPES AVEC UNE SOMMELIÈRE**

Avec 130 hectares de vignes en production, le vignoble haut-alpin fait figure de micro-vignoble à l'échelle mondiale mais il a toute sa place dans la diversité des vins français. On y trouve des cépages anciens et extrêmement rares comme le Mollard, cépage emblématique de la région ou encore l'espanenc. Ils offrent aux consommateurs avides de découverte des vins originaux et uniques.

### **DU 25 AU 27 FÉVRIER : FABRICATION DE CONFITURES À L'ANCIENNE**

Avec des fruits cultivés au pied de la montagne de Cézûze, sur les hauteurs de Gap dans les Hautes-Alpes, la Ferme de l'Aubérie propose des confitures fabriquées à l'ancienne dans une marmite en cuivre selon des savoir-faire ancestraux.

### **DU 28 FÉVRIER AU 1<sup>ER</sup> MARS : FABRICATION TRADITIONNELLE DE SAUCISSES DE MONTAGNE**

Réalisée avec le traditionnel poussoir à saucisse utilisé dans les familles haut-alpines, les éleveurs de porcs des Hautes-Alpes proposent une démonstration de fabrication de saucisses. La viande de porc provenant exclusivement des élevages haut-alpins dont les cochons sont nourris aux céréales produites sur le département.

### **DU 28 FÉVRIER AU 2 MARS : PRESSAGE COMME AUTREFOIS DE JUS DE POMME**

Dans son atelier de pressage et de mise en bouteille installé à La Roche de Rame, Aurélie produit des jus naturels de fruits. Elle fera une démonstration de ce travail manuel de transformation et de mise en valeur de la production arboricole, patrimoine végétal agricole du département des Hautes-Alpes en partenariat avec les producteurs de pommes golden du département.

### **LE 1<sup>ER</sup> MARS : LES ÉTAPES DE FABRICATION DE LA BIÈRE ARTISANALE**

La fabrication de la bière est ponctuée d'étapes plus ou moins complexes et plus ou moins longues. Les premières étapes de cette fabrication consistent à concasser les malts et les mélanger à de l'eau. À l'issue de cette étape, on obtient un jus sucré, le «moût». Venez découvrir les subtilités de cette première étape, goûter le moût et les bières brassées des Hautes-Alpes.

### **DU 3 AU 5 MARS : ATELIER DE FABRICATION DE FAISSELLES POUR LES ENFANTS**

Mettez la main à la pâte pour apprendre à créer soi-même ses propres produits locaux aux côtés des artisans et producteurs du territoire. Tel est l'enjeu de cet atelier. À côté des producteurs et transformateurs des Hautes-Alpes qui vous apprendront le geste traditionnel, venez apprendre à mouler vous-même votre fromage frais avant de repartir avec.

### **DU 3 AU 5 MARS : LE TRAVAIL DE L'APICULTEUR, DÉCOUVERTE D'UNE RUCHE GÉANTE**

À l'intérieur d'une pièce entièrement vitrée, l'apimobile, découvrez une véritable ruche abritant 25 000 abeilles. Depuis cette pièce, un apiculteur expliquera le travail auprès des abeilles, la récolte du miel, le rôle des différentes abeilles dans la ruche, etc.