

le Queyras  
GUILLESTRE - MONT VISO

DOSSIER 2025  
DE PRESSE

Été

UNE MONTAGNE DE SECRETS  
À PARTAGER

# LA DESTINATION

> Carte de situation, chiffres clés p.4 à 7

## TEMPS FORTS

> Grands RDV de l'été p.8 et 11

## NOUVEAU TÉS

> p.12 à 15

## GOURMAN DISE

> p.16

## EN QUÊTE DE DÉCOUVERTES

> Une forêt d'altitude à découvrir p.20 et 21  
> Une montagne où nature et culture se labélisent p. 22 à 23

## EXPÉRIENCES NOCTURES

> Soirée Astro 2 000 à la Maison du soleil p 25  
> Stage photos noctures p. 25  
> Séjour : Tour du Queyras... à la belle étoile p. 25  
> Nuit cosmique à l'Observatoire de Saint-Véran p. 26  
> Rencontre en ciel pur p. 26

## L'ÉTÉ INDIEN

> Un voyage haut en couleur p. 28 et 31

# le QUEYRAS

GUILLESTRE - MONT VISO

*À la hauteur de l'essentiel !*

### EDITO

Ici se dévoile un territoire authentique et novateur, où l'écotourisme et la diversification ne sont pas des concepts récents, mais bien une réalité inscrite dans l'ADN même de cette région. Depuis leurs débuts touristiques, le Guillestrois et le Queyras ont construit leur activité autour des valeurs fondamentales de protection de l'environnement, de développement durable et raisonné, où l'homme et la nature vivent en harmonie.

Voici une invitation non à visiter, mais à explorer en profondeur cette vallée perchée, à percevoir toutes ces facettes et nuances, en automne comme en hiver. Une lecture pour sortir des sentiers battus et découvrir un territoire où chaque recoin, imprégné de ces valeurs, surprend ! Ce bout du monde accessible à tous, qui incarne l'écotourisme depuis toujours, partage au fil de ces pages quelques-uns de ses secrets !

# LE TERRITOIRE EN CHIFFRES

- 34 000 lits touristiques
- 13 communes dont Guillestre, le bourg principal
- 8 villages-stations dont Saint-Véran, la plus haute commune d'Europe qui culmine à 2040m
- + de 1 000 KM de sentiers balisés (pédestres, VTT, équins) dont 600km de sentiers d'itinérance type GR et GRP
- 1 enduro Bike Park
- 4 via ferrata + 1 via corda
- 1 piste de luge 4 saisons
- 1 stade de biathlon 4 saison
- 2 cols routiers mythiques (Izoard & Agnel)
- 2 rivières navigable (la Durance & le Guil)

- 1 Parc naturel régional crée en 1977 ayant pour point culminant, le Pic de Font Sancte à 3 385m d'altitude
- 1 réserve de biosphère transfrontière du Mont Viso reconnue par l'Unesco
- 1 réserve naturelle nationale Ristolas Mont Viso
- 1 réserve biologique intégrale de la forêt d'Assan (Ceillac et Guillestre)
- 1 réserve de nature du Val d'Escreins

2 sites Vauban :  
Fort Queyras et le village fortifié de Mont-Dauphin (site Unesco)



**le QUEYRAS**  
GUILLESTRE - MONT VISO

Mont Viso  
3841 m



Des villages du Guillestrois au mont Viso, hissé à 3 841 mètres d'altitude, le Queyras est un pays qui côtoie les étoiles. Situé dans le département des Hautes-Alpes, blotti contre la frontière italienne, il abrite des villages-stations, deux fortifications Vauban et des paysages protégés dignes du Grand Nord, à seulement quelques heures des grandes villes...

Ici, pas de village fantôme, car on y vit à l'année. Sous ses airs sauvages et inaccessibles, ce massif, qui revendique sa part de haute montagne (pas une commune en dessous de 1 500 m et des sommets qui culminent à plus de 3 000 m d'altitude), baigné de soleil 300 jours par an, offre un dépaysement indéniable. On y pratique une myriade d'activités sous toutes les formes, de jour comme de nuit.

Le paradis se trouve ici, à la hauteur de l'essentiel !



## TOP 10 DES EXPÉRIENCES À DÉCOUVRIR DANS CES VALLÉES PERCHÉES



- Passer un week-end éblouissant avec le festival d'astronomie Rencontre en Ciel Pur
- Dévaler les rapides sauvages du Guil et de la Durance, c'est plus que du rafting, c'est une aventure au cœur de la montagne !
- Graver les mythiques cols Izoard et Agnel pendant l'opération des cols réservés aux cyclistes.
- Randonner à travers les grands espaces et les forêts de mélèzes, puis passer la nuit dans un refuge de montagne !
- Plonger dans l'histoire en visitant Fort Queyras.
- Siroter une vodka ou un gin de la nouvelle distillerie de Saint-Véran
- Se prendre pour Martin Fourcade (d'un jour) au nouveau stade de Biathlon 4 saisons de Ceillac
- Tester le nouveau restaurant "Le Rocca Bianca" à Saint-Véran
- Passer une nuit magique à l'Observatoire astronomique de Saint-Véran
- Flâner dans le village fortifié de Mont-Dauphin et découvrir l'exposition d'Ousman Sow.



# TEMPS FORTS



DU 15 AU 18 JUIN

## JAZZ AND CHEESE CEILLAC

Une symphonie de Jazz et de délices fromagers. Cet événement incontournable de début d'été promet quatre jours de bonheur musical et de découvertes gastronomiques uniques, avec un programme riche et varié. Créé pour célébrer la fusion de la musique jazz et des produits fromagers locaux, le Festival Jazz & Cheese est devenu un rendez-vous annuel incontournable.

Au programme :

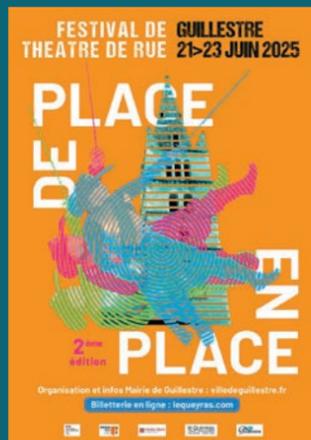
Adrien Moignard Trio, Les Suri-cats, Bloom, Cœur Cosmic (70 choristes sur scène) et Gunhild Carling



DU 21 AU 23 JUIN

## DE PLACE EN PLACE GUILLESTRE

Après le succès de sa première édition, le festival revient pour trois jours de théâtre en plein air. Au programme : des compagnies talentueuses réinterprétant avec humour et audace les grands classiques du répertoire. Une expérience artistique unique, où le patrimoine théâtral se dévoile sous un jour décalé et festif, au cœur des rues et des places. Un festival pour (re)découvrir le théâtre autrement !



DU 4 AU 6 JUILLET

## GRAND RAID DU GUILLESTROIS QUEYRAS

Ce trail offre des parcours exceptionnels à travers le Queyras et le Guillestrois, avec 10 communes traversées, 12 cols à plus de 2 300 m et une altitude moyenne de 2 018 m sur 160 km, faisant de cette course l'ultra le plus haut d'Europe.

5 courses sont au programme :

- > L'Ultra Tour (166 km, 11 000 m D+)
- > La Grande Traversée (100 km, 6 600 m D+)
- > Le Trail des Crêtes (65 km, 4 250 m D+)
- > Le Trail des Lacs (45 km, 3 200 m D+)
- > La Sky Race du Rif Bel (25 km, 1 750 m D+)



DU 21 AU 26 JUILLET

## MUSI' QUEYRAS ABRIËS—RISTOLAS

Festival de Musique du Monde (33e édition)

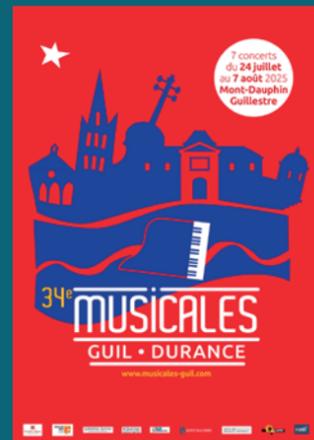
Cet événement est un incontournable de la programmation culturelle estivale du territoire. Pendant six jours, il propose des concerts et des animations pour un voyage musicale à travers les cultures. Il accueille 25 concerts sur la scène de la guinguette en fin d'après-midi et sur la grande scène chaque soir, ainsi que des stages de musique en journée. Depuis plus de 30 ans, le festival invite le public à découvrir une diversité de styles et de traditions musicales venant des quatre coins de la planète.



24 JUILLET AU 7 AOÛT

## MUSICALES GUIL. DURANCE MONT-DAUPHIN ET GUILLESTRE

Une 34<sup>e</sup> édition avec des concerts prévus à la place forte de Mont-Dauphin et à l'église de Guillestre. Ce festival propose une aventure musicale unique, mêlant musiques du monde et musique classique, le tout dans des lieux au patrimoine exceptionnel, offrant une acoustique remarquable.



8, 9 ET 10 AOÛT

## VERTICAL' ÉTÉ MONT-DAUPHIN

Festival de danse contemporaine au cœur du village fortifié de Mont-Dauphin, dédié aux arts verticaux. Le paysage naturel apparaît comme une scénographie où chaque spectacle prend toute sa dimension dans l'œuvre de Vauban.



17 AOÛT

## TRAIL DES ÉTOILES MOLINES / SAINT-VÉРАН

Un trail franco-italien qui propose plusieurs parcours en haute montagne, dont un nouveau parcours et un tracé inversé.

- > La Route des Contrebandiers : 56 km, 3 600 m D+
- > Le Trail des Étoiles : 36 km, 2 100 m D+
- > Le Semi de Rasis : 21 km, 1 350 m D+, en France
- > Le Sprint : 10 km, 440 m D+, en France



DU 19 AU 21 AOÛT

## POTES DE MARMOT'S GUILLESTRE / EYGLIERS

Le Festival jeune public des Hautes-Alpes revient pour sa 13<sup>e</sup> édition, offrant une expérience riche en couleurs ! Pendant trois jours, Eyglie et Guillestre seront le théâtre d'un tourbillon de spectacles, de jeux, de concerts et de déambulations. Musiciens, acrobates, comédiens et clowns déploieront leur créativité et leurs talents pour émerveiller petits et grands, transformant le Guillestrois en un véritable havre de bonne humeur estivale.



# LA TOURNÉE DES GRANDS COLS



*Des cols mythiques exceptionnellement fermés à la circulation motorisée*

DU 30 JUIN AU 10 JUILLET

Le Queyras est un paradis pour les amateurs de vélo. Connu pour ses grands cols et ses paysages contrastés, il offre un terrain de jeu exceptionnel, une véritable cure d'altitude pour les enthousiastes de la petite reine. Chaque année, début juillet, « La Tournée des Grands Cols » invite les cyclistes à une expérience unique entre France et Italie. Pendant 10 jours, les routes de montagne et les cols mythiques sont fermés à la circulation motorisée et réservés aux cyclistes de 9h à 12h. Une occasion rare de grimper librement, sans trafic, sur des itinéraires habituellement empruntés par les coureurs du Tour de France.

Dix jours d'ascensions inoubliables. Chaque matin, de 9h à 12h, 10 cols légendaires seront réservés exclusivement aux amateurs de vélo. Parmi eux, des incontournables tels qu'Agnel, Izoard, Granon, Galibier et l'Échelle, mais aussi des ascensions côté italien comme le Col de Montoso, la Montée de Pian del Re, le Col de Sampeyre, le Col de Montemale et le Col de Fauniera.

Sans inscription ni classement, cette expérience est ouverte à tous, offrant la liberté de grimper à son rythme et de profiter pleinement de paysages grandioses, habituellement parcourus par les coureurs du Tour de France.

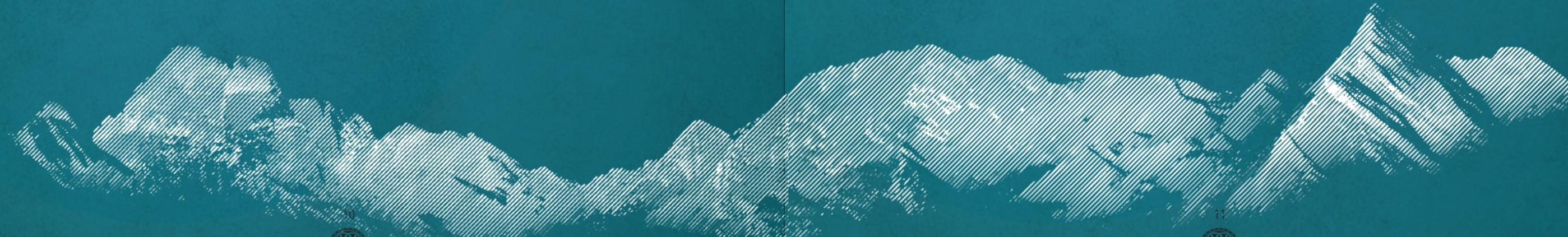
Idéalement situé au centre de ces vallées alpines, les villages du Guillestrois et du Queyras constituent le camp de base parfait et un point de départ privilégié pour cette aventure cycliste. Entre cols mythiques, routes sinueuses et paysages à couper le souffle, cette tournée est une invitation unique à redécouvrir la montagne sous un autre versant, dans un esprit de liberté et de dépassement de soi.



COL IZOARD  
2 360 M



COL AGNEL  
2 744 M



- DISTILLERIE
- STADE DE BIATHLON
- TABLE LE ROCCA BIANCA



# NOUVEAUTÉS



## PRÉSERVER LE PASSÉ, FORGER L'AVENIR ! TELLE EST LA DEVISE DE LA DISTILLERIE DE SAINT-VÉРАН

Nichée à plus de 2 000 mètres d'altitude, dans une ancienne ferme Queyrassine complètement rénovée, la distillerie Saint-Véran se distingue comme la plus haute de France. Fondée par Claire et Laurent Démarets, deux anciens restaurateurs, passionnés par leur région d'enfance et les spiritueux, cette distillerie incarne à la fois la préservation des traditions et l'innovation.

L'histoire de la distillerie commence avec une idée simple : développer une vodka à base de pommes de terre cultivées dans le Queyras. À cette ambition de valoriser les produits locaux s'ajoute la volonté de proposer des spiritueux authentiques, qui respectent les savoir-faire tout en intégrant des techniques modernes de distillation.

### Un site unique pour une production d'exception

Pour accompagner leur projet, le couple s'est entouré de Benjamin Galais, œnologue et consultant en spiritueux, qui a su apporter son expertise notamment, pour tirer profit des particularités liées à l'altitude de Saint-Véran. En effet, la pression atmosphérique plus faible à cette altitude réduit la température d'ébullition de l'éthanol, ce qui permet une distillation d'une grande qualité, préservant ainsi les arômes : « Les aromates sont moins traumatisés à cette altitude », explique le spécialiste. Vodka, gin, liqueurs et apéritifs, tous élaborés à partir de matières premières locales soigneusement sélectionnées : pommes de terre de Ceillac et de Saint-Véran, les herbes et les fleurs endémiques du territoire sont autant d'ingrédients qui confèrent à chaque produit une signature unique, fidèle à la richesse du terroir Queyrassin.

En combinant la richesse du terroir, l'expertise artisanale et une quête constante de perfection, Claire et Laurent Démarets offrent des spiritueux qui se distinguent par leur complexité aromatique et leur finesse. Le processus de distillation, mené avec soin grâce aux deux alambics « Automne » et « Hermès », est un véritable gage d'excellence. Chaque bouteille incarne le savoir-faire Queyrassin et l'engagement des fondateurs pour offrir le meilleur de leur région.

La distillerie Saint-Véran ne se limite pas à la production. Elle invite également les visiteurs à découvrir son univers à travers des visites guidées et des dégustations. Ces expériences immersives permettent de comprendre le processus de fabrication, depuis le choix des matières premières jusqu'à l'embouteillage. Le bar situé au cœur de la boutique offre ainsi un espace convivial pour savourer les produits tout en apprenant davantage sur leur élaboration.

La distillerie Saint-Véran, en alliant tradition, altitude et savoir-faire, incarne l'excellence des spiritueux français et porte haut les couleurs de son terroir. Un lieu où l'histoire

se mêle à l'innovation pour créer des produits d'exception à déguster sans modération.



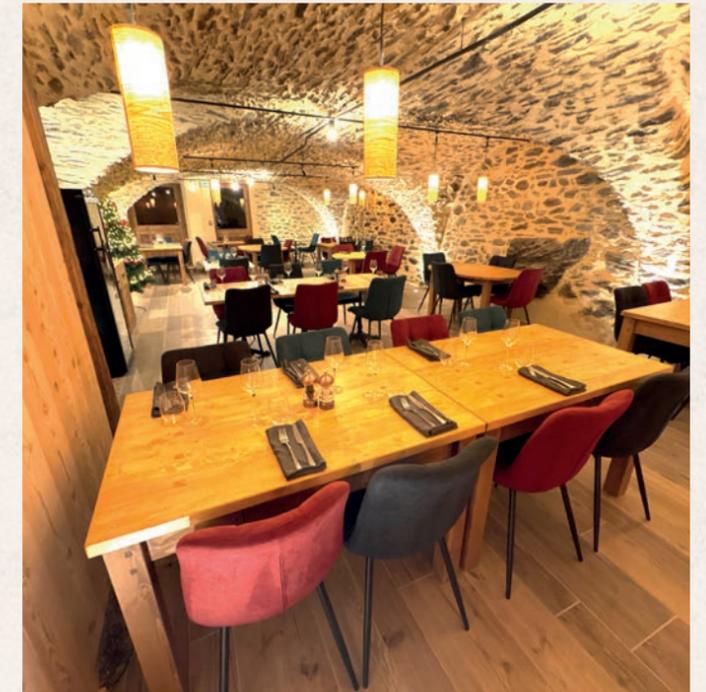
## LA PLUS HAUTE DISTILLERIE DE FRANCE



## LE PREMIER STADE DE BIATHLON 4 SAISONS DES ALPES-DU-SUD À CEILLAC

Unique dans les Alpes du Sud, il sera ouvert au grand public et aux clubs cet été pour la première fois. Son fonctionnement reste identique à l'hiver, mais avec des skis-roues à la place des skis de fond, toujours associés au tir à la carabine. Ce site est idéal aussi bien pour les amateurs que pour les athlètes de haut niveau. Il s'agit du seul stade des Alpes du Sud doté d'un pas de tir à 50 mètres, permettant une pratique toute l'année à 1650 mètres d'altitude. Il est équipé de 15 cibles mécaniques à 50 mètres et de 10 cibles à 10 mètres, reliées à trois pistes de ski-roue (0,9 km, 1,5 km et 2,5 km).

Tous les niveaux sont admis, y compris les compétiteurs (jusqu'au niveau régional), qui peuvent s'entraîner à devenir de vrais professionnels. En répondant aux normes les plus strictes de la discipline, ce nouvel équipement propulse le Queyras sur la carte du biathlon français.



## LE ROCCA BIANCA, UNE TABLE NOUVELLE GENERATION A SAINT-VÉРАН

Ouvert en début d'année, Le Rocca Bianca à Saint-Véran incarne la nouvelle génération de la gastronomie montagnarde. Installée dans une ancienne fuste traditionnelle entièrement rénovée, Marion, jeune passionnée de cuisine, propose des plats modernes et raffinés, tout en mettant à l'honneur les produits locaux.

Chaque saison, elle va réinventer sa carte pour offrir une expérience culinaire unique, à la fois ancrée dans le terroir et audacieuse dans ses influences. Le Rocca Bianca, c'est une invitation à découvrir des saveurs inédites, au-delà des classiques de la montagne, tout en valorisant les richesses des Hautes-Alpes.



## La croquette du Queyras

### 40 ANS DE TRADITION ET DE GOURMANDISE !

Dans le paysage gastronomique des Hautes-Alpes, un biscuit incarne à lui seul un savoir-faire artisanal et une histoire de passion : la croquette du Queyras. Confectionnée depuis 1985 au cœur de la vallée du Queyras, cette spécialité locale fête cette année ses 40 ans d'existence.

#### Un biscuit emblématique du Queyras

À ne pas confondre avec les croquants de Provence ou les canistrelli corses, la croquette du Queyras se distingue par sa texture à la fois croquante et fondante, résultat d'une double cuisson maîtrisée. À base de farine, de miel, de noisettes et d'amandes, elle séduit les gourmands à la recherche d'authenticité et de saveurs montagnardes.

Depuis avril 2023, Valentin Art, enfant du pays, a repris l'entreprise qu'il a renommée la Biscuiterie des Cimes. Attaché à son terroir, Valentin âgé de 32 ans perpétue avec passion la fabrication artisanale de ces biscuits traditionnels en respectant scrupuleusement la recette d'origine. Situés à Ville-Vieille, l'atelier et la boutique (entièrement rénovés l'année dernière), permettent aux visiteurs de découvrir ce savoir-faire unique et de déguster ces douceurs directement sur place. Soucieux d'innover, Valentin propose également de nouvelles déclinaisons pour ravir toutes les papilles.

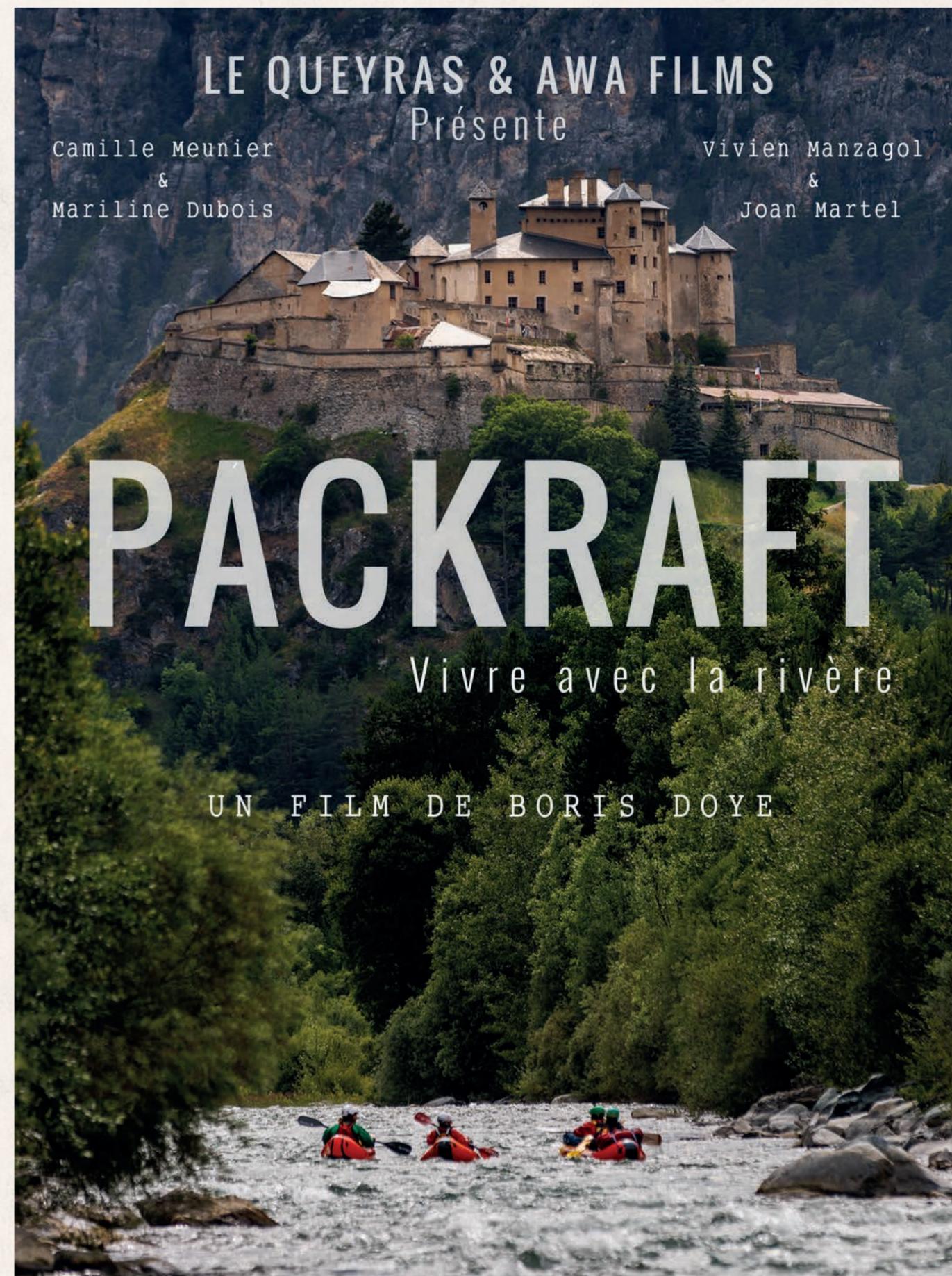
Un savoir-faire artisanal préservé

La croquette du Queyras repose sur un processus de fabrication précis. Sa particularité réside dans sa double cuisson : une première pour solidifier la pâte et une seconde qui lui confère son croquant unique. Cette technique, transmise depuis des générations, permet d'obtenir une texture qui fond délicatement en bouche après une première sensation de fermeté.

Les saveurs traditionnelles, notamment les versions aux amandes, noisettes et miel, restent les plus appréciées. Cependant, pour diversifier l'offre et séduire de nouveaux amateurs, la Biscuiterie des Cimes a développé d'autres recettes, comme la croquette aux myrtilles, alliant douceur fruitée et croquant délicat.



Véritable emblème du Queyras, la croquette fait partie des incontournables de la gastronomie locale. Que ce soit pour accompagner un café, en encas après une randonnée ou en souvenir gourmand à ramener chez soi, ce biscuit a su traverser les décennies sans perdre de son authenticité. Une tradition savoureuse qui continue d'enchanter les gourmets !.



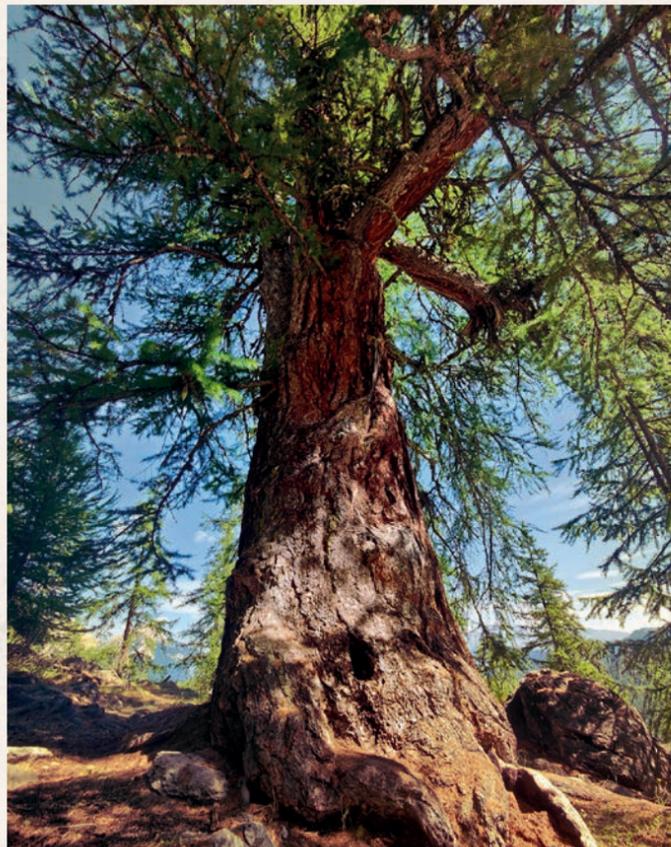


UNE VÉRITABLE  
ÎLE SAUVAGE  
AU MILIEU DES ALPES



# EN QUÊTE DE DÉCOUVERTES





**Forte de sa particularité biogéographique, la forêt du Queyras est constituée essentiellement de conifères et, parmi eux, d'essences rares à l'échelle nationale : le mélèze, le pin cembro et le pin à crochets. Elle dessine des paysages uniques, où la forêt court à l'assaut des sommets, défiant une altitude record jusqu'à 2 500 mètres avant de s'effacer devant les cimes dépassant 3 000 mètres. La forêt du Queyras se distingue par sa naturalité exceptionnelle, préservée par l'absence de gestion sylvicole sur de vastes zones difficiles d'accès depuis des décennies. Ces espaces subnaturels abritent une biodiversité remarquable, qui s'étend progressivement aux forêts voisines plus exploitées.**

*Le mélèze remarquable de Montbardon*



## UNE FORÊT À VIVRE : IMMERSION, ARTISANAT ET NATURE SAUVAGE

Sous les mélèzes dorés en automne ou à l'ombre des pins cembro centenaires, la forêt du Queyras est un sanctuaire de bien-être et d'évasion. Elle murmure à qui sait l'écouter l'histoire d'un territoire d'altitude où l'homme et la nature cohabitent en harmonie. Ses sentiers moelleux tapissés d'aiguilles invitent à la découverte, au rythme des rencontres discrètes : une empreinte de mouflon, le chant d'un casse-noix moucheté, le parfum des champignons...

### À la découverte de la forêt des Genévriers thurifères de Saint-Crépin

La Forêt des Genévriers thurifères de Saint-Crépin est un site d'exception. Abrisant l'une des rares populations de genévriers thurifères en Europe, cette forêt constitue un patrimoine naturel remarquable. Certains spécimens, plusieurs fois centenaires, atteignent jusqu'à huit mètres de hauteur, et une dizaine d'entre eux seraient âgés de plus de mille ans.

Un sentier d'interprétation, balisé et accessible aux randonneurs, permet de parcourir cette forêt préservée. Long d'environ 2 h 30 de marche pour 430 mètres de dénivelé, il offre une immersion unique au cœur de cet écosystème singulier. Tout au long du parcours, un panorama sur la vallée de la Durance se dévoile, offrant un cadre idéal pour une promenade alliant découverte botanique et paysages alpins aux notes méditerranéennes.

La Forêt des Genévriers thurifères de Saint-Crépin est un lieu rare à préserver, témoignant de la richesse et de la diversité des milieux alpins.

### Le mélèze remarquable de Bramousse !

Le mélèze remarquable de Bramousse ! Âgé de plus de 400 ans, il possède un tronc imposant et hors normes ! Un sentier de randonnée traverse la splendide mélèzeraie de Bramousse, reliant le village aux chalets d'alpage éponymes et permettant de découvrir cette curiosité de la nature.

## NOUVEAU SÉJOUR

Un tour du Queyras au cœur de la forêt et des hameaux suspendus : à la rencontre du Queyras confidentiel

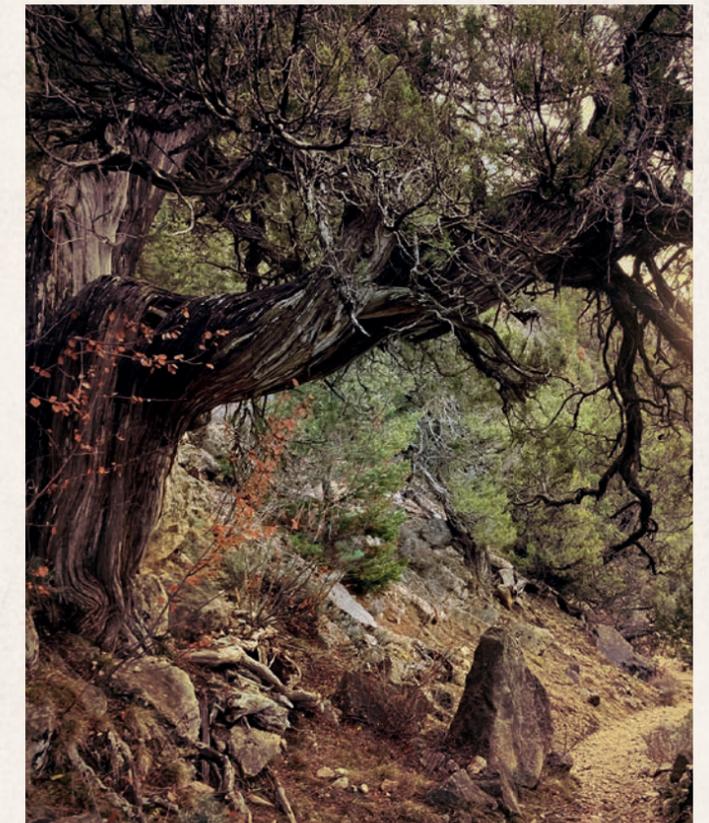
- 4 jours de marche sur les sentiers moins fréquentés et plus doux du GR58 à travers hameaux et forêts, avec 4 nuits en gîte et refuge, pour une immersion totale au cœur de la forêt
- Tarif à partir de 515 €/pers avec transfert des bagages
- Les points forts :
  - Itinéraire peu exposé à l'aléa neige en début de saison
  - Sentiers moins connus et moins fréquentés
  - Tour, il est donc facile de récupérer sa voiture

## L'ARTISANAT DU BOIS

il est profondément ancré dans le Queyras, comme en témoigne la rosace sculptée dans le pin cembro, emblème du Parc naturel régional du Queyras. Ce bois tendre et parfumé, prisé par les ébénistes locaux, perpétue un savoir-faire vernaculaire transmis de génération en génération.

### Atelier sculpture sur bois

Initiez-vous à cet artisanat ancestral queyrassin et découvrez le plaisir de façonner cette essence locale aux senteurs délicates et aux vertus apaisantes. Créez une pièce unique : tracez puis sculptez au couteau une rosace pour explorer le pin cembro.





# UNE MONTAGNE OÙ NATURE ET CULTURE SE LABELLISENT



**Nichée au cœur de paysages époustouflants et d'espaces naturels protégés, le Queyras est un Parc naturel régional depuis 1977. Ce massif, bien plus qu'un simple refuge de biodiversité, mène une multitude d'actions engagées pour harmoniser la cohabitation entre ses habitants, les vacanciers, et leur environnement naturel. Le Queyras incarne ainsi un écrin de nature labellisé où préservation de l'environnement, tourisme et bien-être des habitants se conjuguent parfaitement.**

## UNE MARQUE DE VALEURS

Depuis plus de 20 ans, les Parcs naturels régionaux de France ont mis en place la Marque Valeurs Parc pour valoriser les produits et services locaux. Ce label, présent dans le Queyras, certifie 49 bénéficiaires (hébergeurs, producteurs, artisans, prestataires d'activités), garantissant des offres "made in Queyras" répondant à des critères stricts : engagement environnemental, maîtrise des pratiques sociales, et ancrage local.

Le dernier labellisé : Le Gîte Edelweiss à Abriès



## NOUVEAU LABEL PAYS D'ART ET D'HISTOIRE, UNE RECONNAISSANCE NATIONALE POUR UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL !

Le ministère de la Culture vient d'attribuer le label Pays d'Art et d'Histoire à la communauté de communes du Guillestrois et du Queyras, après un avis favorable de la Commission régionale du Patrimoine et de l'Architecture. Ce label distingue les territoires qui s'engagent activement dans la préservation et la mise en valeur de leur patrimoine architectural et paysager. Il s'accompagne d'une convention qui engage les collectivités locales à déployer des actions pédagogiques, touristiques et culturelles sur une durée de 10 ans. Ce dispositif récompense et encourage les initiatives locales visant à renforcer la connaissance, la conservation et la médiation du patrimoine, tout en soutenant la qualité de l'architecture et du cadre de vie. À ce jour, 190 communes et pays sont ainsi labellisés à l'échelle nationale.

Cette nouvelle labellisation s'inscrit dans une politique culturelle et vient compléter les efforts de mise en valeur des grands sites emblématiques du territoire, tels que la place fortifiée de Mont-Dauphin et le Fort Queyras, deux sites historiques majeurs de la région.

## VOYAGER DANS LE TEMPS À FORT QUEYRAS

Situé sur un éperon rocheux, Fort Queyras semble intemporel. Il domine les gorges du Guil, au cœur du Parc naturel régional du Queyras. Ce château médiéval, transformé en forteresse bastionnée par Vauban, architecte de Louis XIV, révèle une architecture remarquable. Avec ses 800 ans d'histoire, Fort Queyras constitue un précieux témoin de l'évolution de l'architecture militaire à travers les siècles.

Sa localisation stratégique justifie la construction du premier site défensif et son maintien tout au long de l'histoire. Bien que plusieurs fois menacé d'abandon en raison de ses faiblesses structurelles, le fort a su résister et s'adapter.

> Il est ouvert tous les jours du 1er mai au 1er novembre et les visiteurs découvrent un témoignage de l'histoire de France et un symbole d'une terre à l'histoire indépendante et fière.

Visite libre de 10h00 à 18h00, et visites guidées disponibles en juillet et août sur réservation.

Depuis leur acquisition de Fort Queyras fin 2023, les nouveaux propriétaires ont lancé un ambitieux projet de rénovation sur 12 ans. Pour mener à bien ce chantier d'envergure, ils ont fait appel à l'entreprise sociale et solidaire Le Gabion, qui recrutera 6 personnes en contrat d'insertion début mai.

## MONT-DAUPHIN, UNE FORTERESSE VIVANTE

Couronnant majestueusement un promontoire rocheux, surplombant la vallée de la Durance, se dresse Mont-Dauphin, un joyau architectural hérité du génie de Vauban au XVIIe siècle, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des fortifications de Vauban depuis 2008. Érigée après l'attaque de 1692 par Victor-Amédée II, duc de Savoie, et achevée au XIXe siècle, elle fut baptisée en l'honneur du Dauphin, fils du roi. Aujourd'hui, le village fortifié de Mont-Dauphin abrite plus de 150 résidents, commerces, ateliers d'artisans, une cave d'affinage de fromages, et un jardin historique. Le village ne se contente pas de son passé. Sous la charpente de la caserne Rochambeau, trône un chef-d'œuvre sculpté par Ousmane Sow : La bataille de Little Bighorn. Ces 35 sculptures, prêtées par la famille de l'artiste, revivent l'affrontement historique entre les Amérindiens et l'armée fédérale américaine. Inaugurée en juillet 2021, cette exposition enrichit l'offre touristique toute l'année, offrant une expérience diversifiée à savourer au fil des saisons.

### Nouveaux à Mont-Dauphin cet été :

#### • "Little Bighorn" revisité pour les familles !

L'exposition se réinvente avec une toute nouvelle approche pour les familles. Le CMN propose un nouveau parcours interactif pensé et spécialement adapté aux enfants de 7 à 12 ans. Munies de sacs contenant du matériel pédagogique, les familles pourront explorer l'exposition à leur rythme, à la recherche de boîtes contenant des fiches. Chaque fiche présente du contenu adapté pour comprendre l'exposition et des défis sensoriels et créatifs (comme imaginer des sons ou tenir une pose) permettant de s'immerger dans l'histoire de la bataille et l'art d'Ousmane Sow. Grâce à ce parcours ludique, toute la famille peut s'immerger pleinement dans l'univers artistique et historique de l'exposition. Une initiative qui promet de faire de la visite un moment inoubliable, mêlant culture, histoire et complicité familiale.

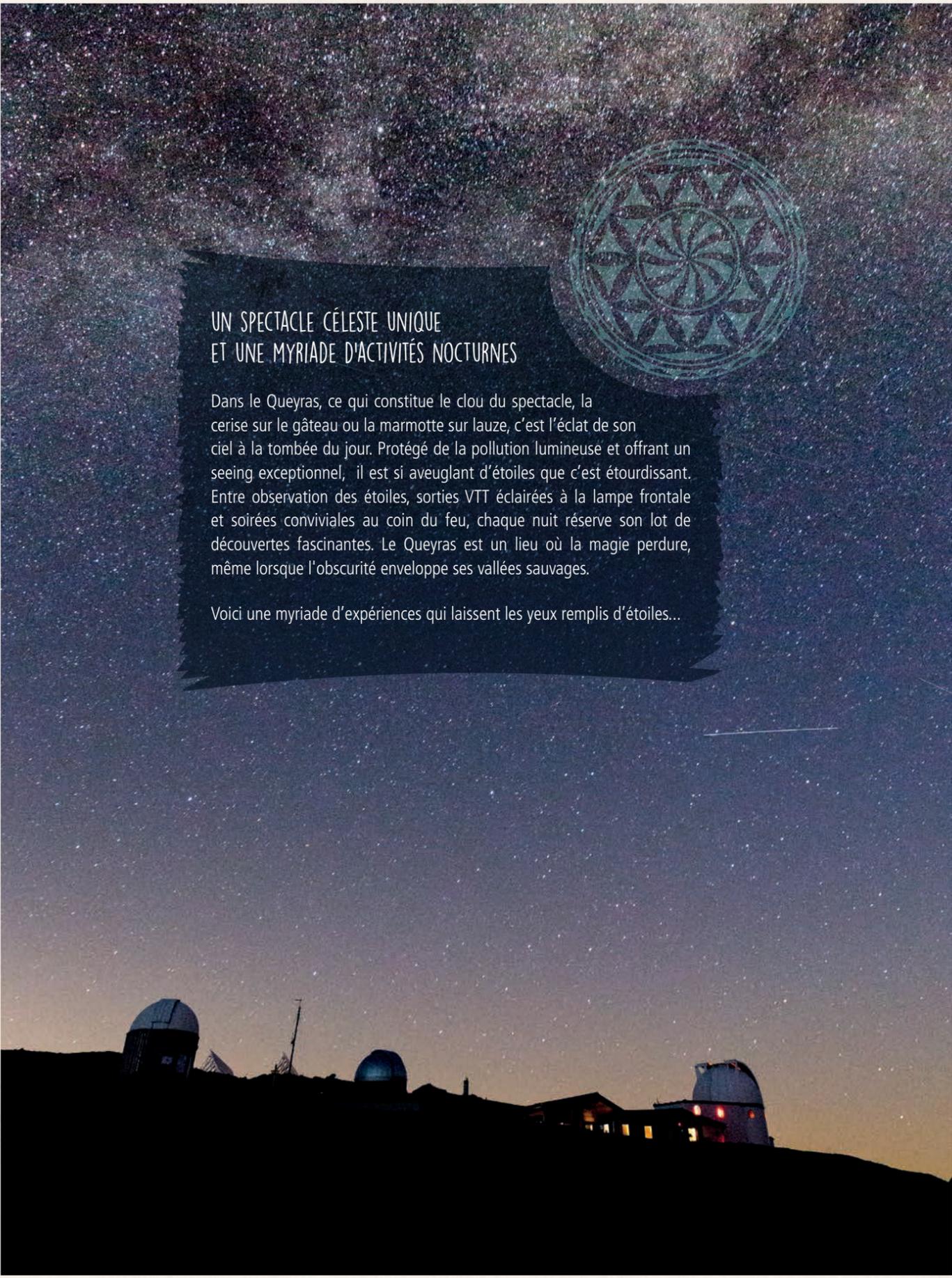
#### • Nouvelle visite théâtralisée à la place forte de Mont-Dauphin : "Course-poursuite temporelle"

La place forte de Mont-Dauphin propose cet été une nouvelle visite théâtralisée intitulée Course-poursuite temporelle. L'histoire suit des voyageurs du futur, arrivant à Mont-Dauphin pour traquer un criminel à travers différentes époques : du XVIIe siècle au XXIe, puis jusqu'au XXXVe siècle. Les visiteurs seront invités à participer à cette aventure en aidant les voyageurs à mener à bien leur mission.

Visite : 24 et 31 juillet, ainsi que les 7, 8 et 14 août à 15h. Accessible dès 8 ans. Tarifs : 9€ pour les adultes et 4€ pour les enfants.

## UN CONCENTRÉ DE LABELS





## UN SPECTACLE CÉLESTE UNIQUE ET UNE MYRIADE D'ACTIVITÉS NOCTURNES

Dans le Queyras, ce qui constitue le clou du spectacle, la cerise sur le gâteau ou la marmotte sur lauze, c'est l'éclat de son ciel à la tombée du jour. Protégé de la pollution lumineuse et offrant un seeing exceptionnel, il est si aveuglant d'étoiles que c'est étourdissant. Entre observation des étoiles, sorties VTT éclairées à la lampe frontale et soirées conviviales au coin du feu, chaque nuit réserve son lot de découvertes fascinantes. Le Queyras est un lieu où la magie perdure, même lorsque l'obscurité enveloppe ses vallées sauvages.

Voici une myriade d'expériences qui laissent les yeux remplis d'étoiles...



## SOIRÉE ASTRO 2 000 À LA MAISON DU SOLEIL

Pour les passionnés du cosmos qui ne disposent pas forcément de mollets d'acier, la Maison du soleil et de l'astronomie de Saint-Véran propose plusieurs fois par semaine des soirées dédiées à l'observation du ciel. Située à 2 040 m d'altitude, ce centre scientifique dédié à l'observation du Soleil et à la compréhension de ses relations avec notre environnement, est un lieu unique en France ! Il offre un cadre privilégié pour contempler le firmament et propose tout au long de l'année des visites guidées, des ateliers thématiques et des soirées Astro 2 000. Les soirées commencent par une visite des installations, suivie d'une session d'observation avec des télescopes puissants.

Accessible à tous, y compris aux enfants.

## STAGE PHOTO NOCTURNE, OBSERVER ET CAPTURER LA MAGIE DU CIEL QUEYRASSIN

Jean-François Gelly, photographe des étoiles, propose une expérience immersive à travers des stages de photographie nocturne. Originaire de la région parisienne et installé dans le Queyras depuis 2020, il arpente les montagnes à la recherche des meilleurs points de vue pour immortaliser les paysages sous un ciel étoilé. Ses images révèlent des panoramas où le ciel scintille et où la nature se pare de lumières subtiles, uniquement éclairée par la Lune et les étoiles.

### Photographier les étoiles queyrassines avec votre appareil photo

Une soirée conçue pour initier les participants aux techniques de base de la photographie de nuit. Chaque session comprend une partie théorique de 45 minutes à une heure, suivie d'une pratique sur le terrain durant une à deux heures. Adapté à tous les niveaux, ce stage est accessible dès l'âge de 16 ans.

Il est proposé tout au long de l'année.

### Une démarche artistique et responsable

Au-delà de l'aspect technique, ce stage s'inscrit dans une démarche de "slow tourisme" qui encourage la contemplation et la sensibilisation à l'environnement nocturne. Les participants sont invités à découvrir le ciel étoilé, à observer le paysage sous un angle différent et à réfléchir aux enjeux de la conservation du ciel nocturne, notamment ses conséquences sur la faune, comme les pollinisateurs et les oiseaux migrateurs.

Jean-François Gelly conçoit la photographie comme un moyen d'observation et de partage. Pour lui, capturer une image, c'est avant tout s'imprégner de l'instant et de son environnement. Avec ses stages, il offre aux passionnés d'astronomie et de photographie une opportunité unique d'allier technique, art et sensibilisation à la préservation du ciel nocturne.

## LE TOUR DU QUEYRAS... À LA BELLE ÉTOILE

Une randonnée mythique des Alpes. Cols, villages, hautes vallées, lacs... tout y est pour rendre cette excursion mémorable. Pour pimenter cette itinérance, place à deux soirées d'astronomie !

Au programme : une balade sous les étoiles et une soirée d'observation avec un télescope numérique sous l'un des plus beaux ciels étoilés de France. De quoi garder un souvenir impérissable de cette sortie unique

Tarif à partir de 695€/personne.

Le tarif comprend l'hébergement, la pension complète, le transport des bagages, les transferts prévus au programme, les vivres de course remis dans un sac individuel, ainsi que l'encadrement par un accompagnateur en montagne diplômé d'État.



## NUIT COSMIQUE À 3 000 MÈTRE D'ALTITUDE À L'OBSERVATOIRE DE SAINT-VÉРАН

Après une randonnée de quatre heures, les passionnés d'astronomie sont conviés à vivre une expérience exceptionnelle au cœur du Queyras : une nuit à l'Observatoire de Château-Renard à Saint-Véran. Dans une coupole dédiée à l'accueil du public, les amateurs de cosmologie découvrent les merveilles du ciel en observant nébuleuses et galaxies à travers un télescope Ritchey-Chrétien de 50 cm de diamètre et de 4 mètres de focale. C'est une expérience unique que de passer la nuit à contempler les étoiles sous l'un des cieux les plus purs au monde.

### Au programme :

- Après une approche autonome, les participants sont pris en charge par le personnel de l'Observatoire de 15h00 jusqu'à 10h00 le lendemain matin.
- Observation solaire et exposition sur le fonctionnement du Soleil et son impact.
- Visite des installations : coupole, équipements, salle de contrôle et découverte de l'histoire de l'astronomie à Saint-Véran et de l'observatoire.
- Observation astronomique depuis la coupole après le repas (durée de 2 à 3 heures).
- Réveil 30 minutes avant le lever du Soleil pour observer son apparition à proximité de l'observatoire.



## RENCONTRE EN CIEL PUR FESTIVAL D'ASTRONOMIE À SAINT-VÉРАН, 6 ET 7 JUILLET 2025

Rencontre en Ciel Pur est un festival d'astronomie visant à promouvoir la connaissance et la fascination pour l'univers, tout en offrant des moments d'échange et de découverte. Cet événement prestigieux accueillera cette année Valérie Masson-Delmotte, paléoclimatologue et directrice de recherche au CEA.

- Engagement pour la connaissance scientifique : Rencontre en Ciel Pur incarne des valeurs de partage et d'excellence scientifique. Le festival s'engage à promouvoir la connaissance et la culture scientifique tout en luttant contre la désinformation. Pour garantir cette qualité, il s'appuie sur un conseil scientifique composé d'experts renommés.
- Un programme captivant : cette année, le festival se penche sur le thème du « Soleil ». Il promet deux journées riches en découvertes avec des tables rondes, des ateliers et animations ludiques, un planétarium et des observations nocturnes.



### ⊖ POINT FAIBLE :

DANS LE QUEYRAS,  
TOUT EST FERMÉ  
PASSÉ MINUIT

### ⊕ POINT FORT :

DANS LE QUEYRAS,  
TOUT EST FERMÉ  
PASSÉ MINUIT

Peut-être pas pour tout le monde.  
Pour vous, sans aucun doute.

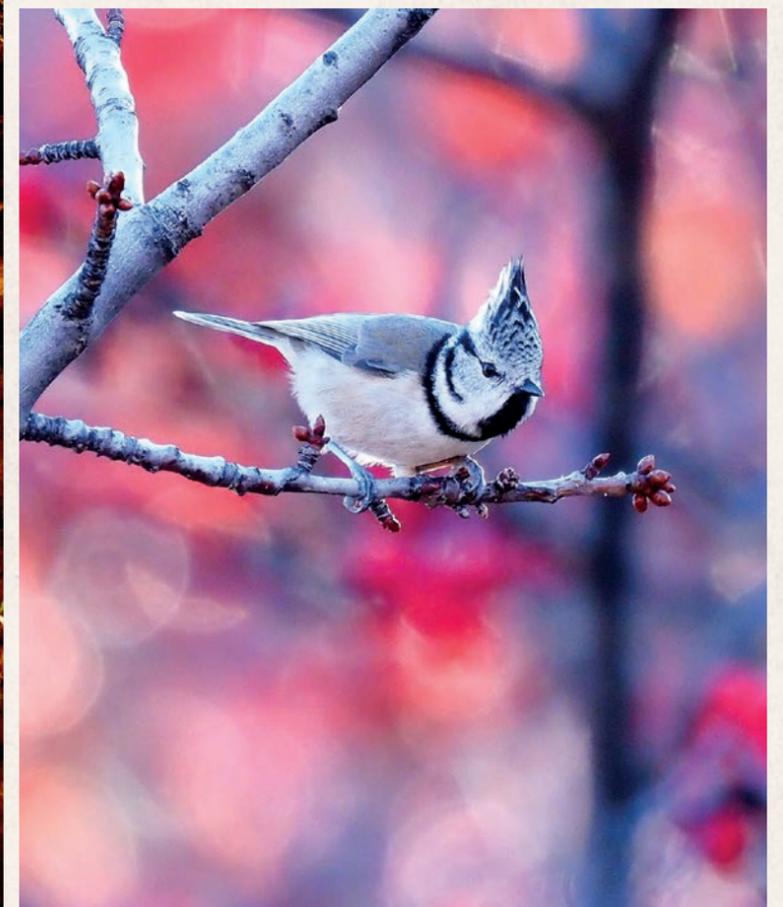


# UNE MONTAGNE HAUTE EN COULEURS

## DE L'ÉTÉ INDIEN AUX PREMIÈRES NEIGES

Le Queyras en automne est une véritable explosion de couleurs, offrant un spectacle naturel époustoufflant. Les forêts de mélèzes se parent de teintes éclatantes de jaune, orange et rouge, transformant les montagnes en une symphonie visuelle.

C'est une saison idéale pour les amateurs de plein air : randonnées, VTT, et astronomie sont au rendez-vous. La lumière douce et les paysages flamboyants rappellent les étés indiens canadiens, créant une atmosphère envoûtante avant l'arrivée de la neige.





## LE MARMOTTIER, UN FRUIT SAUVAGE ET ENDÉMIQUE DU QUEYRAS !

Le marmottier (*Prunus brigantina*), fruit sauvage rare et précieux, trouve son habitat naturel dans les Alpes du Sud et le Piémont (Italie), à des altitudes comprises entre 1 100 et 2 000 mètres. Il s'agit du fruit qui pousse le plus haut en altitude en Europe. Ce prunier rustique, mesurant de 2 à 6 mètres de haut, produit des fruits jaunes d'or, de la taille d'une grosse cerise. La chair acide du marmottier est un vestige de l'ancêtre de l'abricot tel que nous le connaissons aujourd'hui.

### Présence exclusive du marmottier dans le Queyras

Le marmottier, se trouve uniquement dans deux endroits dans le monde : le Queyras et le Briançonnais et une région du Pakistan. Ce privilège régional s'explique par un climat montagnard aux étés frais et hivers rigoureux, offrant des conditions idéales à sa croissance. De plus, les sols riches en minéraux et bien drainés de cette région sont parfaitement adaptés à ce prunier rustique. Enfin, l'isolement géographique du Queyras, protégé par les montagnes, préserve un écosystème unique où le marmottier peut prospérer, faisant de cette région son refuge exclusif.

### De l'arbre sauvage à la confiture

La cueillette du marmottier se fait en septembre-octobre, lorsque les fruits sont bien mûrs. L'artisan cueilleur Le Plantivore récolte ces prunes avec soin afin de les transformer en confiture. Spécialiste des produits du terroir, Le Plantivore propose deux variantes de confiture de marmottier : la confiture de marmottier sauvage, et la confiture de marmottier/poire, une combinaison adoucie et équilibrée selon les traditions ancestrales du Queyras.

**Suggestion gourmande autour du marmottier** : Pour un

dessert mêlant la douceur à la robustesse des saveurs haut-alpines, laissez-vous tenter par une panna cotta agrémentée de confiture de marmottier sauvage. Cette délicieuse confiture saura également sublimer un fromage de chèvre frais ou accompagner une saucisse de choux. Elle est parfaite pour rôti un filet mignon de porc avec des pruneaux... ou encore des affatoules!

### Un héritage culturel et gastronomique

Autrefois, le marmottier était utilisé pour produire une huile fine et délicate, très recherchée en raison de son faible rendement. Il fallait plus de 18 000 noyaux pour obtenir un litre d'huile. Cette rareté faisait que cette huile était à l'époque vendue au même prix que l'or. De nos jours, cette denrée est devenue introuvable. Le dernier moulin qui se trouvait dans le Val Varaita a fermé au début du 20ème siècle, marquant la fin d'une tradition ancestrale. De nos jours, la confiture de marmottier demeure un précieux héritage culinaire. Elle est encore préparée selon des méthodes traditionnelles, offrant aux amateurs un goût authentique du passé, un véritable lien avec un héritage culturel et gastronomique aujourd'hui presque oublié.

Le marmottier du Queyras est un fruit sauvage unique, symbolisant la richesse naturelle et culturelle de la région. Sa rareté, ses conditions de croissance particulières et son histoire gastronomique en font un trésor précieux. Chaque pot de confiture de marmottier est une invitation à explorer et à apprécier la singularité du Queyras et de ses traditions.

### Le Plantivore : artisan cueilleur au cœur de la réserve du Mont-Viso

Le Plantivore est profondément enraciné dans le Queyras, un territoire d'une richesse naturelle exceptionnelle. Depuis 1984, son terrain de prédilection est la Réserve de biosphère transfrontière du Mont-Viso, reconnue par l'UNESCO pour sa biodiversité unique. En parfaite harmonie avec son environnement, Le Plantivore adopte un rythme de travail doux et respectueux, récoltant fleurs, baies et fruits en montagne — à l'exception des plantes protégées — en effectuant des prélèvements raisonnés et en sélectionnant des produits agricoles de qualité.

Il propose une belle gamme de produits issus de sa cueillette, alliant tradition et innovation : liqueurs, apéritifs, confitures, infusions et sirops. Ces produits sont régulièrement récompensés au Salon International de l'Agriculture de Paris comme sa confiture Fraîse Mara des Bois qui a remporté la médaille d'or en 2024. Au total, Le Plantivore compte 1 médaille d'or, 7 médailles d'argent et 1 médaille de bronze.

Basé à Château-Ville-Vieille (atelier/boutique) et à Eygliers (boutique), cet artisan cueilleur-transformateur se distingue par son engagement envers la nature. Soucieux de préserver l'écosystème local, le Plantivore a été reconnu comme Société à Mission depuis le 1er août 2021, affirmant ainsi son rôle dans la préservation et la valorisation des trésors naturels du Queyras.





## Contact presse

**Alexia GROSSAN**

+33 (0)6 73 48 03 40 • a.grossan@guillestroisqueyras.com  
lequeyras.com



### INFOS ROUTE :

#### DISTANCES DES PRINCIPALES VILLES

- Bruxelles : 988km
- Marseille : 258km
- Montpellier : 378 km
- Lyon : 261 km
- Grenoble : 161 km
- Paris : 778 km

### AÉROPORT

- Turin : aeroportoditorino.it
- Marseille Provence : marseille.aeroport.fr
- Grenoble : grenoble-airport.com
- Lyon Saint-Exupéry : lyonaeroports.com

### TRAIN

- Gare SNCF de Montdauphin / Guillestre :  
ter-sncf.com/paca
- TER Marseille-Briançon, Valence-Briançon,  
Grenoble-  
Briançon, liaisons quotidiennes.  
N° Vert : 0 800 11 40 23
- TGV : Paris-Valence ou Paris-Grenoble ou  
Paris-Oulx  
voyages-sncf.com
- Train de nuit Paris-Briançon  
Correspondances navettes : 05voyageurs.com

### BUS

Les autocars Imbert offrent aux vacanciers un service pratique en les déposant directement devant la porte de leur logement.

