

le QUEYRAS  
GUILLESTRE - MONT VISO



Dis,  
comment  
on fait... ?

# ateliers Consom'acteurs été 2026



À découvrir  
en retournant  
cette brochure



Parce qu'on a tendance à oublier pourquoi, par qui, et comment sont faits les produits que nous consommons, nous t'invitons à **revenir à l'essentiel** et à découvrir les secrets de fabrication et les savoir-faire de nos **artisan-es, producteurs et productrices et paysan-nes**.

**À la ferme ou dans leur atelier**, c'est une invitation à aller à leur **rencontre** et découvrir leur **métier** : ils et elles te partageront leur passion, leur savoir-faire, et te guideront pas à pas pour fabriquer un produit dont ils-elles ont le secret, et que tu pourras emporter à la fin de l'atelier !

Les ateliers consom'acteurs sont une occasion unique de **mettre la main à la pâte** – et le cœur à l'ouvrage- au cours d'un **temps privilégié de partage** et de rencontre.

## RÉCAP' ATELIERS CONSUM'ACTEURS

Page		LIEU
4	<b>ATELIER À LA FERME</b>	
4	Traite et p'tit déj à la ferme	<b>ARVIEUX</b>
5	Apprenti-e fromagèr-e	<b>ARVIEUX</b>
5	Secrets de laine – du cachemire au mohair	<b>ARVIEUX</b>
6	<b>ATELIERS D'ARTISANAT</b>	
6	J'apprends à sculpter comme un pro !	<b>ABRIES-RISTOLAS</b>
7	Atelier de vannerie : fabrication d'une mangeoire à oiseaux	<b>MONT-DAUPHIN</b>
7	Atelier de vannerie: confection d'une mangeoire ronde pour les oiseaux	<b>ARVIEUX-Villargaudin</b>
6	Atelier de création florale et visite du jardin	<b>EYGLIERS</b>
8	<b>ATELIERS D'ART</b>	
8	Atelier de création poétique	<b>ARVIEUX-Villargaudin</b>
8	Atelier de peinture acrylique : réalisation de mandalas	<b>ARVIEUX-Villargaudin</b>
9	<b>ATELIERS CUEILLETTE</b>	
9	Atelier découverte et cueillette de plantes de montagne et fabrication d'un baume	<b>GUILLESTRE</b> parking de Bramousse
9	Découverte de la cueillette sauvage et fabrication artisanale à base de plantes	<b>CHATEAU-VILLE-VIEILLE</b>
10	<b>ATELIERS SAVEURS</b>	
10	Atelier création : à la découverte du gin	<b>SAINT-VERAN</b>
10	Fabrication de faisselle et visite de la cave d'affinage	<b>MONT-DAUPHIN</b>
11	Atelier de découverte du cacao et création chocolatée	<b>GUILLESTRE</b>

Bienvenue  
chez nos artisans·es,  
paysan·nes et  
producteurs·rices !



MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Du 1/07 au 26/08	Du 23/07 au 20/08	Du 17/07 au 28/08
	Du 11/02 au 14/10		Du 17/07 au 28/08
	Du 1/07 au 26/08	Du 23/07 au 20/08	
Du 7/07 au 18/08		Du 9/07 au 27/08 et le 29/10	
	Du 8/07 au 12/08 et le 26/08		
	Du 1/07 au 30/09		
Du 14/07 au 11/08			
Du 02/06 au 29/09 sauf le 14 juillet			
	Du 03/06 au 30/09		
Du 07/07 au 25/08			
	Du 26/08 au 28/10		
Du 14/07 au 18/08			
		Du 9/07 au 27/08	
		Du 7/05 au 30/07, le 20/08, et du 03/09 au 24/12	Du 8/05 au 31/07, le 21/08, et du 04/09 au 25/12



Inscriptions et  
renseignements  
dans les Offices  
de Tourisme du  
Guillestrois et du  
Queyras, ou en  
ligne sur notre site  
internet.

# ATELIERS À LA FERME

**?**  
**COMMENT  
RÉSERVER**

via les QR-codes  
ou sur  
[www.lequeyras.com](http://www.lequeyras.com)

Réservation **obligatoire**  
la veille ou le jour même  
selon l'activité

Dès  
3 mois

TRAITE  
ET P'TIT DÉJ  
À LA FERME

ARVIEUX

LA FERME DES MOULINS / 04 92 46 76 18

MERCREDI 1<sup>ER</sup> JUILLET ET 08 JUILLET 2026 DE 7H À 9H30

MERCREDI 15 JUILLET ET VENDREDI 17 JUILLET 2026  
DE 7H À 9H30

MERCREDIS, JEUDIS ET VENDREDIS DU 22 JUILLET AU 21  
AOÛT 2026 DE 7H À 9H30

MERCREDI 26 AOÛT ET VENDREDI 28 AOÛT 2026 DE 7H  
À 9H30

En été, nous t'invitons à venir participer à la traite du matin avec les chevriers passionnés de la ferme. Tu pourras t'entraîner à la traite sur notre support pédagogique et découvrir les secrets de ce moment précieux qui précède la fabrication du fromage. Ensuite, nous emmènerons ensemble les chèvres au parc avant de partager un petit déjeuner préparé par nos soins qui te permettra de déguster certains produits de la ferme.

Infos pratiques : les chiens ne peuvent pas être accueillis sur l'exploitation. 🚫



INFOS &  
RÉSERVATIONS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
**obligatoire**  
la veille de l'activité

€ 16€, petit déjeuner inclus.  
Gratuit pour les moins de 2  
ans. Les enfants sont sous la  
responsabilité d'un adulte  
PARTICIPANT et doivent être  
accompagnés. Tout adulte  
accompagnant est payant.

👤 Age minimum : 3 mois

Mini 7 personnes / Maxi 15 personnes.

📍 7h00, et oui c'est tôt ! car la traite  
a lieu de bonne heure... et de bonne  
humeur ! A la ferme, au hameau des  
Moulins.

🕒 2h30

Matériel à emporter : tenue adaptée à la  
météo, de bonnes chaussures de marche  
et des vêtements qui peuvent se salir !

**Besoin d'un  
renseignement  
personnalisé ?**

RDV dans les bureaux  
d'information touristique  
du Guillestrois et du Queyras

☎ 04 92 46 76 18

Chèvrerie des Moulins  
à Arvieux



Dès  
1 an

APPRENTI·E  
FROMAGER·E

ARVIEUX



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
obligatoire  
la veille de l'activité

LA FERME DES MOULINS / 04 92 46 76 18

MERCREDI, DU 11 FÉVRIER 2026 AU 08 JUILLET 2026  
DE 15H30 À 17H

MERCREDI ET VENDREDI, DU 15 JUILLET 2026 AU 28  
AOÛT 2026 DE 15H30 À 17H

MERCREDI DU 02 SEPTEMBRE 2026 AU 14 OCTOBRE  
2026 DE 15H30 À 17H

Mais comment fait-on du fromage ? Nous te proposons d'enfiler un tablier de fromager(e) et de participer à un atelier de fabrication de faisselles au lait cru de chèvre.

Tu découvriras également les secrets et processus de fabrication de nos fromages fermiers au travers de jeux et supports ludiques. Pour terminer, nous pourrons déguster ensemble les faisselles que tu auras préparées.

Infos pratiques : les chiens ne peuvent pas être accueillis sur l'exploitation.

€ 12 €, dégustation incluse de faisselles au lait cru entier de chèvre. Gratuit -2 ans. Les enfants sont sous la responsabilité d'un adulte PARTICIPANT et doivent être accompagnés. Tout adulte accompagnant est payant.

Age minimum : 1 an

15h30, à la ferme, au hameau des Moulins.

1h30

Matériel à emporter : tenue adaptée à la météo, de bonnes chaussures de marche et des vêtements qui peuvent se salir !

Mini 7 personnes / Maxi 15 personnes.

Dès  
3 mois

SÉCRETS DE LAINE  
DU CACHEMIRE  
AU MOHAIR

ARVIEUX



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
obligatoire  
la veille de l'activité

LA FERME DES MOULINS / 04 92 46 76 18

MERCREDIS 1<sup>ER</sup> JUILLET, 08 JUILLET 2026 ET 15 JUILLET  
2026 DE 10H30 À 12H

MERCREDIS ET JEUDIS DU 22 JUILLET 2026 AU 20 AOÛT  
2026 : LE MERCREDI DE 10H30 À 12H ET LE JEUDI DE  
15H30 À 17H

MERCREDI 26 AOÛT 2026 DE 10H30 À 12H

La laine. Connais-tu vraiment cette matière qui accompagne l'homme depuis si longtemps ? Nous te proposons de venir percer ses secrets au travers d'un atelier ludique où tu découvriras les différentes étapes pour passer de l'animal au produit fini ainsi que la diversité de qualités du mouton à l'alpaga en passant par la chèvre cachemire. Et pour finir, nous retrousserons nos manches pour passer à la pratique, ou chacun.e pourra se confectionner un petit objet en laine.

Infos pratiques : les chiens ne peuvent pas être accueillis sur l'exploitation.

€ 12 €. Gratuit -2 ans. Les enfants sont sous la responsabilité d'un adulte PARTICIPANT et doivent être accompagnés. Tout adulte accompagnant est payant.

Age minimum : 3 mois

Mini 7 personnes / Maxi 15 personnes.

les mercredis à 10h30 et les jeudis à 15h30 à la ferme, au hameau des Moulins.

1h30

Matériel à emporter : tenue adaptée à la météo, de bonnes chaussures de marche et des vêtements qui peuvent se salir !

# ATELIERS D'ARTISANAT



Dès  
14 ans

J'APPRENDS  
À SCULPTER  
COMME UN PRO !

ABRIÈS-  
RISTOLAS



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
obligatoire  
la veille de l'activité

YGGDRASIL SCULPTURE & ENERGIE – CÉDRIC HUBERT / 06 09 84 48 88

**MARDIS ET JEUDIS DU 07 JUILLET 2026 AU 20 AOÛT 2026 (les mardis de 14h à 16h, les jeudis de 10h à 12h)  
LE JEUDI 27 AOÛT 2026 DE 10H À 12H  
LE JEUDI 29 OCTOBRE DE 10H À 12H**

Découvrir un savoir-faire ancestral et un univers merveilleux, c'est celui du bois et de la sculpture traditionnelle au couteau.

Autour d'un bon café, Cédric te plongera dans son univers fantastique en t'expliquant le monde du bois et de la sculpture. Ensemble vous créerez une pièce unique (un dessous de verre) : tu commenceras par le traçage de la rosace qui t'amènera à la sculpture au couteau afin de découvrir le bois sous un angle nouveau !

€ Adultes 40 € / Enfants de 14 à 18 ans 35 €.

👤 Age minimum : 14 ans.

Mini 2 personnes / Maxi 6 personnes.

Niveau requis : débutant bienvenu.

📍 Le mardi à 14h, le jeudi à 10h00, à la boutique Yggdrasil Sculpture & Energie, 7 avenue du Viso.

🕒 2h00

Matériel à emporter : la curiosité et la bonne humeur.

6



EN FAMILLE



TARIF



DURÉE

RENDEZ-VOUS

Dès  
5 ans

ATELIER DE  
CRÉATION  
FLORALE ET VISITE  
DU JARDIN

EYGLIERS



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
obligatoire  
la veille de l'activité

LA FLIBUSTINE / 04 92 46 76 18

**MARDI, DU 14 JUILLET AU 11 AOÛT 2026 DE 16H30 À 18H**

Voici une invitation à découvrir la ferme florale de La Flibustine à Eyglers et ses dizaines de variétés florales cultivées en altitude, et à réaliser avec elle une création originale avec des fleurs séchées !

Marine te propose de visiter sa ferme, de découvrir son métier – de la culture à la création florale - et de créer selon tes envies, à partir de fleurs séchées (collage, picage ou bouquets selon ton âge). Tu découvriras aussi l'importance d'une production florale locale, le tout dans un cadre calme et bucolique !

€ Adultes 25 € / enfant 20 € (de 5 à 12 ans). Pour les adultes accompagnant leur.s enfant.s et ne souhaitant pas réaliser une création, une participation de 5 € est demandée.

👤 A partir de 5 ans. Les enfants de moins de 8 ans doivent être accompagnés d'un adulte.

Mini 4 personnes / Maxi 8 personnes.

📍 16h30 à la ferme florale La Flibustine, chemin du Simoust.

🕒 1h30

Matériel à emporter : une gourde d'eau! Le reste du matériel est fourni.

Niveau requis : savoir se servir de ciseaux et de colle.

Dès  
7 ans

## ATELIER DE VANNERIE FABRICATION D'UNE MANGEOIRE À OISEAUX

MONT-  
DAUPHIN



### INFOS & RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
obligatoire  
la veille de l'activité

VANNERIE DE LA MEIJE – LUCILE BOU / 06 24 40 45 94

**MERCREDI, DU 08 JUILLET 2026 AU 12 AOÛT 2026 ET LE  
26 AOÛT 2026, DE 9H À 10H30**

Je te propose de venir à l'atelier pour fabriquer ta propre mangeoire à oiseaux, en découvrant le plaisir du tressage de la vannerie d'osier.

Tu découvriras son odeur, son toucher, ses couleurs et différentes techniques qui te permettront de créer des objets en vannerie.

€ Tarif unique : 25 €

👤 A partir de 7 ans. Les enfants  
doivent être accompagnés.

Mini 4 personnes / Maxi 9 personnes.

📍 9h00 à l'atelier-boutique Vannerie de la Meije, caserne Campana.

🕒 1h30

Niveau requis : débutants et apprenants,  
bienvenu de 7 à 107 ans.

Dès  
8 ans

## ATELIER DE VANNERIE : CONFECTION D'UNE MANGEOIRE RONDE POUR LES OISEAUX

ARVIEUX  
VILLARGAUDIN



### INFOS & RÉSAS

AVANT  
12H00  
LE JOUR J

Réservation  
obligatoire

L'ESCOUBE ATELIER – BOUTIQUE DE VANNERIE  
NICOLE BLANC / 04 92 46 76 18

**MERCREDI, DU 1<sup>ER</sup> JUILLET AU 30 SEPTEMBRE, DE 17H À 19H**

Nicole t'accueille à son atelier-boutique à Villargaudin et te guide dans la fabrication d'objets en vannerie avec les matériaux offerts par dame Nature.

Tu pourras fabriquer une mangeoire ronde en osier pour les oiseaux, dans laquelle tu pourras déposer des boules de graisse afin que tes amis de la Nature se nourrissent l'hiver prochain. Tu découvriras également les différents osiers et autres fibres utilisés en vannerie sauvage- le saule sauvage, la clématite, le jonc... Nicole t'accueille dans son atelier-boutique L'Escoube - une ancienne étable rénovée typique du Queyras- pour un moment de partage, de création, de rencontre.

€ Tarif unique : 25 €

👤 A partir de 8 ans. Les enfants  
doivent être accompagnés d'un  
adulte.

Niveau requis : débutant bienvenu.

Mini 1 personnes / Maxi 6 personnes.

📍 17h00 à l'atelier-boutique de vannerie  
L'Escoube, Villargaudin.

🕒 2h00

Matériel à emporter : Le matériel est fourni.  
Tu peux emmener ta veste, il fait frais dans  
l'atelier !

Besoin d'un  
renseignement  
personnalisé ?

RDV dans les bureaux  
d'information touristique  
du Guillestrois et du Queyras



04 92 46 76 18

?

## COMMENT RÉSERVER

via les QR-codes  
ou sur  
[www.lequeyras.com](http://www.lequeyras.com)

Réservation **obligatoire**  
la veille ou le jour même  
selon l'activité

# ATELIERS D'ART

**?**  
**COMMENT  
RÉSERVER**

via les QR-codes  
ou sur  
[www.legeyras.com](http://www.legeyras.com)

Réservation la veille  
ou le jour même  
selon l'activité

Dès  
12 ans

ATELIER  
DE CRÉATION  
POÉTIQUE

ARVIEUX-  
VILLARGAUDIN



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
12H00  
LE JOUR J

Réservation  
obligatoire

EMMANUEL GALLET / 04 92 46 76 18

**MARDI, DU 02 JUIN AU 29 SEPTEMBRE 2026 DE 17H À 19H  
SAUF LE MARDI 14 JUILLET 2026**

Une invitation à la création poétique, avec Emmanuel Gallet, artiste, peintre et poète, pour un temps de connexion à soi à travers le langage des émotions.

Cet atelier est une invitation à te connecter à tes émotions et à leur libre expression, dans un bout du monde propice à la contemplation et à la créativité. Il mêle lectures de poèmes, moment de partage suite à la lecture, et création d'un poème libre et personnel en dialogue avec une peinture de l'artiste qui t'aura particulièrement touchée.

€ Adultes 20 € / Enfants 15 € (de 12 à 18 ans). Forfait famille : 15 € par personne à partir d'un adulte et un enfant. Collation offerte.

👤 A partir de 12 ans.

Mini 1 personne / Maxi 5 personnes.

📍 17h à l'atelier et galerie d'Emmanuel, 467, Route du Queyron, Villargaudin.

🕒 2h00

Niveau requis : aucun, juste l'amour de la lecture et l'envie d'un moment de création et de partage. Matériel fourni.

8



EN FAMILLE



TARIF



DURÉE



RENDEZ-VOUS

Dès  
8 ans

ATELIER DE PEINTURE  
ACRYLIQUE :  
RÉALISATION  
DE MANDALAS

ARVIEUX-  
VILLARGAUDIN



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
12H00  
LE JOUR J

Réservation  
obligatoire

EMMANUEL GALLET / 04 92 46 76 18

**MERCREDI, DU 03 JUIN AU 30 SEPTEMBRE 2026, DE 17H À 19H**

Emmanuel t'accueille à son atelier et te guide dans la réalisation de mandalas à la peinture acrylique. L'occasion de découvrir sa galerie à Villargaudin, dans un patrimoine typique du Queyras.

Avec Emmanuel, tu pourras t'initier à la peinture acrylique en réalisant un mandala, sur un support en carton entoilé de 15 x 15 cm (fourni). Un choix de thèmes divers et variés est proposé par l'artiste. Un moment pour suspendre le temps, et s'ancre, au travers de l'exploration du pointillisme. Et tu repartiras avec ta création !

€ Adultes 20 € / Enfants 15 € (de 8 à 18 ans). Forfait famille : 15 € par personne à partir d'un adulte et un enfant. Collation offerte.

👤 A partir de 8 ans.

Mini 1 personne / Maxi 7 personnes.

📍 17h à l'atelier et galerie d'Emmanuel, 467, Route du Queyron, Villargaudin.

🕒 2h00

Niveau requis : aucun, juste l'envie d'un moment convivial, d'explorer et de créer.



# ATELIERS CUEILLETTE

Dès  
6 ans

**ATELIER DÉCOUVERTE  
ET CUEILLETTE  
DE PLANTES DE  
MONTAGNE ET  
FABRICATION  
D'UN BAUME**

GUILESTRE



**INFOS &  
RÉSAS**

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation **obligatoire**  
la veille de l'activité

NATURE MA COMPAGNE / 04 92 46 76 18

**MARDI, DU 7 JUILLET 2026 AU 25 AOÛT 2026, DE 9H À 12H30**

Virginie t'invite à partir une matinée à la découverte des plantes de nos montagnes et de l'art de la cueillette. Tu pourras réaliser avec elle un baume avec les plantes que tu auras récoltées. Cet atelier te permettra de découvrir les plantes de nos vallées perchées et leurs sacrés pouvoirs. Virginie te partagera sa connaissance intime des plantes, et les secrets d'une cueillette respectueuse du vivant, qui permet aux plantes de s'épanouir, se reproduire, et assurer ainsi la préservation des espèces. Tu pourras ensuite t'initier avec Virginie à la fabrication d'un baume que tu pourras remporter pour ton usage personnel. Cet atelier de Nature ma Compagne est proposé en partenariat avec le Gîte du Riou Vert. L'atelier se déroule : en sortie (2h) puis au gîte du Riou Vert pour la fabrication du baume (1h30).

€ Adultes 35 € / Enfants 12 € (de 6 à 12 ans).

👤 A partir de 6 ans.

Mini 3 personnes / Maxi 10 personnes.

📍 9h au parking de Bramousse.

🕒 3h30

Matériel à emporter : chaussures adaptées, sac en papier pour la cueillette, couteau, chapeau ou casquette, gourde d'eau et de quoi noter.

Dès  
8 ans

**DÉCOUVERTE DE LA  
CUEILLETTE SAUVAGE  
ET FABRICATION  
ARTISANALE  
À BASE  
DE PLANTES**

CHÂTEAU  
VILLE-VIEILLE



**INFOS &  
RÉSAS**

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation **obligatoire**  
la veille de l'activité

LE PLANTIVORE / 04 92 46 76 18

**MERCREDI :**

**DU 26 AOÛT 2026 AU 16 SEPTEMBRE 2026, DE 9H À 13H**

**DU 23 SEPTEMBRE 2026 AU 07 OCTOBRE 2026, DE 9H30 À 13H30**

**DU 14 OCTOBRE 2026 AU 28 OCTOBRE 2026, DE 10H À 14H**

Une invitation à partir à la découverte de la cueillette sauvage et des secrets de fabrication de produits artisanaux élaborés à partir des plantes issues de la cueillette. Accompagné-e par un membre de l'équipe du Plantivore, tu partiras à la découverte des plantes de saison (hysope, marmottier, épine vinette, cynorrhodon...) et des règles d'or d'une cueillette respectueuse. Au retour de ta cueillette tu seras initié-e aux secrets de la transformation artisanale de ces plantes sauvages en produits artisanaux gourmands : une occasion unique de découvrir un métier aux multiples facettes : cueilleur-se, certes, mais aussi sirupier-re, liquoriste, tisanier-e et confiturier-e!

€ Adultes 30 € / Enfants 20 € (de 8 à 16 ans). Le prix comprend un encas à base de produits locaux et un produit transformé à base des plantes issues de la cueillette.

👤 A partir de 8 ans. Les enfants doivent être accompagnés.

Mini 1 personne / Maxi 10 personnes.

Infos pratiques : en cas de mauvais temps ou d'aléa climatique provoquant l'absence ou la fragilité des plantes à cueillir, l'atelier serait annulé.

📍 15 min avant l'heure de début d'activité à l'atelier-boutique du Plantivore, à Ville-Vieille, Maison de l'Artisanat

🕒 4h00

Matériel à prévoir : gourde d'eau, chaussures adaptées (marche d'approche sans trop de dénivelé, accessible à tous), vêtements adaptés à la météo, et de quoi grignoter si régime particulier ou allergies/intolérance.

Matériel fourni : gants de cueillette. Un encas à base de produits locaux (notamment fromages) sera également fourni lors de cet atelier.

**Besoin d'un  
renseignement  
personnalisé ?**

RDV dans les bureaux  
d'information touristique  
du Guillemestre et du Queyras

📞 04 92 46 76 18



# ATELIERS SAVEURS



ATELIER  
CRÉATION : À LA  
DÉCOUVERTE DU GIN

SAINT-  
VÉРАН



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
obligatoire  
la veille de l'activité

DISTILLERIE SAINT-VÉРАН / 04 92 51 54 93

**MARDI, DU 14 JUILLET 2026 AU 18 AOÛT 2026, DE 16H À 18H**

Une invitation à exprimer ta créativité en élaborant ton propre assemblage de gin lors d'un atelier où tu découvriras les secrets de la distillation ! Une occasion unique de plonger au cœur de la plus haute Distillerie de France.

Guidé.e au cœur de la distillerie artisanale de Saint-Véran, tu découvriras les secrets de fabrication et l'histoire de ce spiritueux emblématique, avant de composer ta propre recette à partir de différents distillats. Tu pourras repartir avec ta bouteille de 70 cl unique et personnalisée !

€ Adultes 70 €. Le tarif comprend l'atelier et la bouteille de gin que tu auras créée.  
Tarif duo: 100€- comprend l'atelier pour deux personnes et une bouteille pour deux.

📍 16h à la Distillerie de Saint Véran, 13 route de Saint-Véran

🕒 2h00

👤 A partir de 18 ans.

Mini 1 personne / Maxi 12 personnes.

FABRICATION  
DE FAISSELLE  
ET VISITE DE  
LA CAVÈ D'AFFINAGE

MONT-  
DAUPHIN



INFOS &  
RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
obligatoire  
la veille de l'activité

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DES ALPES DU SUD / 04 92 46 76 18

**JEUDI, DU 09 JUILLET 2026 AU 27 AOÛT 2026, DE 13H À 15H**

Une invitation à jouer à l'apprenti fromager en fabriquant toi-même tes faisselles, et à découvrir les caves d'affinage de Mont-Dauphin : un atelier découverte du métier de fromager, pour un moment gourmand dans un cadre exceptionnel!

Et si tu venais jouer à l'apprenti fromager en fabriquant toi-même ta faisselle ? Durant cet atelier, tu pourras aussi découvrir les caves d'affinage de la Coopérative Laitière des Alpes du Sud, hébergées dans d'anciennes chambrées restaurées de la caserne Rochambeau à Mont-Dauphin, monument classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

€ Adultes 5 € / Gratuit pour les moins de 12 ans.

👤 A partir de 4 ans. Les enfants doivent être accompagnés.  
Accompagnant payant.

Mini 5 personnes / Maxi 15 personnes.

📍 13h00 à la caserne Rochambeau. Se garer au parking Visiteurs (gratuit), entrée «porte de Briançon». Tu pourras rejoindre facilement le village à pied, et le traverser pour rejoindre la Caserne Rochambeau et les caves d'affinage (compter 20 minutes)

🕒 2h00

Matériel à emporter : de quoi remporter ta fabrication à la maison : petite glacière.



# COMMENT RÉSERVER

via les QR-codes  
ou sur  
[www.lequeyras.com](http://www.lequeyras.com)

Réservation la veille  
ou le jour même  
selon l'activité

Dès  
6 ans

## ATELIER DE DÉCOUVERTE DU CACAO ET CRÉATION CHOCOLATÉE

GUILLESTRE



### INFOS & RÉSAS

AVANT  
16H30  
LA VEILLE

Réservation  
**obligatoire**  
la veille de l'activité



AMRITAM CACAO/ 04 92 46 76 18

**JEUDIS ET VENDREDIS DE 16H30-18H30**

**DU 07 MAI AU 31 JUILLET**

**LE 20 ET LE 21 AOÛT**

**DU 03 SEPTEMBRE AU 25 DÉCEMBRE**

Atelier sensoriel et gourmand pour découvrir le cacao et préparer une création chocolatée ! Une parenthèse de douceur et de découverte du cacao dans toute son authenticité, de la fève à la tablette, en passant par la boisson ancestrale Xocolatl.

Cet atelier unique de fabrication de chocolat est l'occasion d'un voyage sensoriel, culturel et gourmand pour petits et grands ! Au fil de cette expérience vivante et accessible à tous, tu exploreras l'histoire du cacao, plante sacrée et médicinale d'Amérique du Sud, ainsi que ses méthodes de transformation artisanales et éthiques. Guidé-e pas à pas, tu prépareras ton propre chocolat « bean to bar » – comme dans les plus fines chocolateries – ainsi que la boisson traditionnelle Xocolatl. Tu auras également l'occasion de découvrir l'utilisation d'outils ancestraux tels que le metate, une pierre traditionnelle mésoaméricaine utilisée pour moudre le cacao. Un moment sensoriel, éducatif et profondément gourmand, à vivre en famille ou entre curieux...

11

€ **Adultes 30 € / Enfant 15 €.**  
Le tarif comprend la fabrication  
d'une création chocolatée, que  
tu emportes avec toi à la fin de  
l'atelier.

👤 **A partir de 6 ans. Les enfants  
de 6 à 12 ans doivent être  
accompagnés.**

📍 16h30 à l'Essaim, ferme du Villard,  
Eygliers.

🕒 2h00

Mini 4 personnes / Maxi 10 personnes.

Matériel à emporter : Si tu as un  
coussin, tu peux l'emporter pour cet  
atelier.

### Besoin d'un renseignement personnalisé ?

RDV dans les bureaux  
d'information touristique  
du Guillestrois et du Queyras



04 92 46 76 18

