



## SAVEURS ET SAVOIRS en GUILLESTROIS QUEYRAS

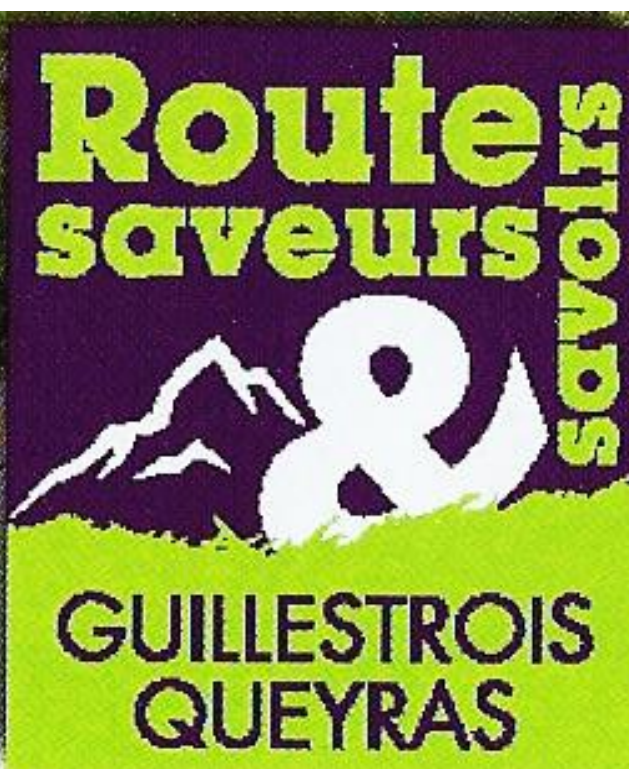
Par Georges Massieye

Chers amis lecteurs,

Nous nous sommes quittés à la fin de l'été 2019 où je vous avais promis de vous écrire sur les domaines et sujets touchant plus particulièrement les activités agricoles et artisanales du *Guillestrois-Queyras*.

Ainsi tout au long de cette année très particulière, j'ai pu réunir des documents et des informations touchant ces activités ô combien précieuses et importantes aujourd'hui pour les habitants de cette région.

En effet, grâce à l'action des différents Offices de Tourisme, les acteurs économiques de ce secteur ont pu être des résidents répertoriés et valorisés auprès des habitants permanents, des résidents secondaires et des touristes.



Ainsi l'*Office de Tourisme du Queyras* et la *Communauté de Communes du Guillestrois* ont porté le **Projet LEADER**, à savoir *La Route des Saveurs et Savoirs Guillestrois-Queyras* financé par l'Union européenne, la Région et le Département des Hautes-Alpes.

D'où le *Répertoire* des associations, boutiques, coopératives, fermes, magasins, usines etc... comportant plus d'une soixantaine d'adresses dispersées aux quatre coins de la région déjà valorisée par la richesse de ses différents patrimoines.

On y trouve d'abord une quinzaine d'adresses sous la dénomination *saveurs et savoirs culinaires*. Ensuite ce sont celles concernant les saveurs agricoles autour d'une quinzaine. Et enfin nous y trouvons tout un réseau de *savoirs artisanaux* avec près de trente adresses.

C'est donc un petit circuit de découverte que je vous propose. En quittant *Saint-Crépin*, nous nous rendons à la zone d'activités de Villard sur la commune de *Guillestre* où nous trouvons les grands bâtiments de la « *Fromagerie de la Durance* ». Une partie du lait utilisé est issu de fermes du *Queyras*. Ce lait est transformé en une variété de fromages : pâte persillée, cuite, lactique, molle ou pressée. Tous ces fromages sont au lait cru. Tous les producteurs de lait de vache sont certifiés **STG** (*Spécialité Traditionnelle Garantie*) « lait de foin ». Pas de traitement thermique ni d'additif et crème conservée d'où le célèbre FONTU affiné 10 mois entre le Gruyère et le Beaufort.

**LES FROMAGES**  
des **HAUTES-ALPES !**



Après avoir quitté *Guillestre*, nous abordons l'étroite vallée du Guil pour nous diriger vers *Arvieux* en passant près de *Montbardon*, hameau haut perché accessible par une route étroite et sinueuse où se trouve une *Fromagerie artisanale* où un de mes cousins, *Roger Fournier* y a travaillé quelque temps au début de sa retraite.

# LES JOUETS DU QUEYRAS



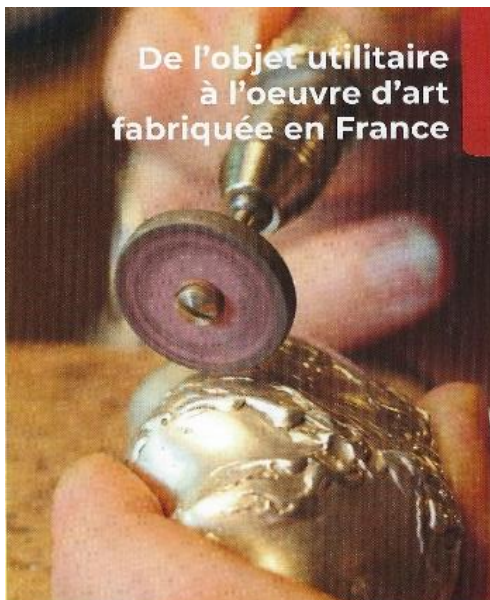
DEPUIS 1920



En arrivant sur *Arvieux*, nous nous rendons directement au chalet « *l'Alpin chez lui* » ou plutôt « *les jouets du Queyras* », le véritable artisanat local de tradition depuis 1920. C'est une *société coopérative ouvrière de production* qui a œuvré depuis sa création pour la fabrication sur place de jouets grâce au bois fourni sur place et sans un outillage énorme. Cette structure a permis aux paysans du lieu d'avoir une

activité rémunérée pendant sept mois d'hiver et d'éviter ainsi un exode rural préjudiciable au pays. « *Le circuit du bois* » est toujours le même au XXIème siècle : *forêt du Queyras, scierie du Queyras, artisans du bois.*

En quittant *Arvieux*, nous nous rendons à *Ville-Vieille* plus haut dans la vallée où se trouve la *Coopérative des Artisans du Queyras* installée à la *Maison de l'Artisanat* au rond-point du Queyras, le seul de la vallée.



La secrétaire de la coopérative a eu la gentillesse de me faire parvenir ce printemps un abondant dossier sur la coopérative qui fête ses 30 ans cette année et qui est devenue dernièrement transfrontalière avec des artisans italiens coopérateurs. Cette *trentaine d'artisans du Guillestrois-Queyras* assure la promotion des filières locales et la sélection de produits au juste prix d'où une économie sociale et solidaire. La visite de *la Maison de l'Artisanat* prend du temps pour admirer et acheter tous ces objets bien exposés, témoins du travail de la matière : bois, terre, pierre, verre, tissu... transformés en meubles, salerons, poterie, bijoux, savons, vêtements, jouets... J'allais oublier les produits vedette : le miel, les fromages, les liqueurs (génépi, mélèze), les tisanes, les terrines, ou encore les croquettes et autres pâtisseries, ou encore les confitures de cornouilles, les cornichons d'onagre (que nous ne connaissions pas), le Ketchup au cynorrhodon (mon épouse en fait plutôt de la gelée), les vinaigres d'hysope (ça alors !) et autres velours de vinaigre.

Nous avons là quasiment un large échantillon de produits et de saveurs grâce aux nombreux savoirs agricoles et artisanaux du Queyras.



Nous poursuivons notre circuit en montant sur *Molines* et en traversant les hameaux de *Pierre-Grosse* et *Fontgillarde* pour rejoindre *Saint Vêran* où nous pouvons passer à pied devant le *Soum-musée d'art* et de tradition ainsi que devant la *Fontaine du Cembro*, tout un symbole !

De nombreux sculpteurs sur bois ou ébéniste abondent dans ce coin car le pin cembro reste la matière première pour tous ces artisans qui attirent nombre de touristes.

# Musée de l'abeille en Queyras

Nous quittons *Saint-Véran* où « *les coqs picorent les étoiles* » pour retrouver plus bas *Molines* où nous nous arrêtons devant *la Miellerie du Queyras* voisine du *Musée de l'Abeille* aux appareils et objets ancestraux et modernes pour obtenir un miel délicieux dégusté, acheté et emporté chez nous.

De retour dans la *Vallée du Guil*, nous rejoignons *Guillestre* pour aller faire un tour à la *Citadelle de Mont-Dauphin* fortifié par *Vauban* qui est devenue au fil du temps un *Centre d'artisanat d'art* reconnu grâce à ses ateliers et boutiques qui fleurissent tout au long des allées.

On y trouve des textiles, des teintures, des cadrans solaires, des vitraux, de la taille de pierre et du tournage sur bois. Tous ces artisans font partie de *la Route des Savoirs*.

Je ne voudrais pas terminer sans mentionner le réseau de fermes dispersées dans toute la région. Ces fermes complètent les saveurs et savoirs culinaires. Dans chacune d'entre elles, on peut y trouver à la fois des légumes, des fruits comme la pomme de *Risoul* ou la poire verte longue de *Guillestre* et des petits fruits rouges, des myrtilles des bois pour des tartes appréciées, des volailles, des œufs et des colis de viandes : agneau, bœuf, veau sans oublier toutes sortes de fromages de brebis et de chèvre.

Un légume attire l'attention par son importance dans la région : c'est la pomme de terre d'altitude sans engrais, sans pesticides, et sans doryphore – du vrai bio ! D'ailleurs j'en profite pour apporter une touche personnelle : chaque automne je me procure une centaine de kilos auprès d'agriculteurs de *Saint Crépin*, *Réotier* et *Saint Clément*. La qualité est excellente et se déguste pour la purée ou les beignets de « *raspa* » à savoir de la pomme de terre râpée et frite en beignets dans la poêle à l'ancienne. Un de mes voisins du *Villard*, *Henri Bernaudon*, a réussi à la cultiver près de 1800 m d'altitude dans un vallon encaissé irrigué par un torrent issu du *massif du Béal Traversier* à 2400 m.

Une dernière touche familiale personnelle : nos enfants André et Anne de retour de leur séjour haut-alpin en septembre ne manquent pas de nous faire goûter toutes sortes de biscuits et gâteaux maison confectionnés sur place à *l'Alpe gourmande* sur la route de *Guillestre* sans oublier pour nous désaltérer l'excellent jus de pomme de *Risoul*.

En résumé, le *Guillestrois-Queyras* devenu une seule communauté de communes depuis peu, offre à travers tous ces artisans, fermiers et producteurs une gamme impressionnante d'objets, de produits et de réalisations diverses et variées qui ne peut qu'inviter et inciter tout un chacun à leur rendre visite, leur acheter leurs produits et s'ils en sont satisfaits les faire connaître autour d'eux.

Ainsi s'achève ce rapide tour d'horizon sur ces diverses activités agricoles et artisanales qui honorent cette belle région.

Allez-y, vous ne le regretterez pas !