

## Magazine

## Sur la Route des Savoir-Faire en Oisans, à la découverte de la culture montagnarde

Par *Elise Chevillard* / Publié le 11.09.2019

J'aime

Tweet

Entre la Savoie et les Alpes du Sud, au sud de l'Isère, l'Oisans est un territoire qui court sur six vallées et deux départements. Ils sont apiculteurs, agriculteurs, artisans, passionnés. Tous, ont décidé de vivre dans les montagnes de l'Oisans et se sont regroupés sous une Route qui sera le fil conducteur de vos vacances. L'Oisans se découvre authentique, à travers ces visages qui font perdurer les savoir-faire et les traditions de ces montagnes.



©EliseChevillard

Après une heure de route depuis Grenoble, on rentre sur le territoire de l'Oisans, et ses paysages façonnés au fil du temps, à la croisée des montagnes. Ce n'est ni un massif, ni une vallée, ni un département, mais un vaste territoire alpin, constitué de six vallées creusées par les rivières et de quatre massifs montagneux. Les vallées de la Lignarre, de la Sarenne, de l'Eau d'Olle, du Ferrand, et du Véneon s'articulent autour de la Romanche, trait

d'union entre deux vallées, qui relie les Alpes du Nord et du Sud. Tout autour, la montagne se dresse auréolée de nuages et les sommets sont ponctués de neige éternelle. Les massifs sont connus : Belledonne , Taillefer, Grandes Rousses et les Écrins. Lacs, glaciers, plateaux doux et verdoyants... l'Oisans est une terre de contraste. Si au départ, la route est encaissée, laissant entrevoir des cascades qui descendent des montagnes, très vite elle devient étroite et escarpée, typique de l'Oisans, où se dévoilent au bout, des villages montagnards authentiques mais aussi des stations connues comme Les Deux Alpes et l'Alpe d'Huez. Dans ce climat rude, l'homme a su s'adapter et à fait de cette nature son terrain de jeux.



©EliseChevillard

Créée en 2011, la Route des Savoir-faire de l'Oisans rassemble des artistes, des agriculteurs, des artisans, mais aussi des musées et des producteurs qui mettent en valeur leur savoir-faire. Ils ouvrent leur atelier, leur boutique, leur ferme et leur musée au public autour de visites, de rencontres et d'événements pour faire revivre les villages qui parsèment ce territoire uissan. Ils sont 37 au total, nés ici, ou tombés amoureux de cette région. Des figures locales, des visages anonymes, qui tentent de préserver l'artisanat local et nous dévoilent certains de leur secrets. Au grès de vos envies, à vous de composer votre Route.



©EliseChevillard

## Bourg-d'Oisans, pays de la petite reine

C'est le point central de l'Oisans, sa capitale. L'été, ils sont des dizaines de milliers à se lancer en vélo à l'assaut des mythiques cols.

Bien implantée dans le centre de Bourg-d'Oisans, la BiciCletta est un concept store de cycles vintage ouvert en 2016 par Laurent Ametller. Passionné par le vélo depuis tout petit, il se souvient encore de ces après-midis pendant les grandes vacances quand son grand père regardait en sacerdoce le Tour de France sur la petite télé. Le vélo ne le quittera plus jamais, depuis ses coureurs cyclistes en plomb, en passant par son vélo mais aussi ceux qu'il chine et répare, et enfin derrière un micro pour en parler. L'idée fait alors son chemin et il finit par faire de sa passion son métier. D'abord installé dans un grenier, Laurent a aussi eu son atelier dans une cave pour ensuite ouvrir sa boutique dans le centre de Bourg-d'Oisans. La BiciCletta fait partie de la trentaine d'adresses de la Route des Savoir-faire.



©EliseChevallard

Dans sa boutique qui ressemble plus à un cabinet de curiosités, il redonne vie aux anciens vélos (des modèles de course Bianchi 1974, des vélos pliants typiques Graziella ou encore des marques oubliées, comme Métropole, Mercier, Splendid, Dilecta, Liberia). Laurent les répare et les restaure avant de les proposer ensuite à la vente. Il passe du temps à chercher des pièces détachées, comme ces poignets en bois, avec toujours cette nostalgie joyeuse de vouloir retrouver la beauté de l'époque. Il vend aussi des accessoires, des vêtements et des souvenirs (musettes, livres et cartes postales). Laurent Ametller a même imaginé sa propre marque de vélo vintage: la Bicycletta.



©EliseChevillard

Et si on partait faire la Route des Savoir-Faire en vélo ? Mais dénivelé oblige, en vélo à assistance électrique ! Depuis Bourg-D'oisans, on peut louer des VAE avec Adventurelectrobike pour faire une balade le long de la voie verte où un espace est réservé à la circulation des cycles, des piétons, des cavaliers, sauf des véhicules motorisés. D'une trentaine de kilomètres, elle longe la Romanche et relie Venosc à Allemont, en attendant de relier Grenoble à terme.



©EliseChevallard

## La mousse de l'Oisans

Inscrits eux aussi sur la Route, François et Geneviève Laurent ont décidé en 2014 de tout quitter pour brasser leur bière en plein cœur de Bourg-d'Oisans. Avant, François faisait trois heures de voiture chaque jour pour se rendre à son travail, maintenant seulement 26 marches le sépare de sa boutique-brasserie.

Si le houblon ne pousse pas dans ces montagnes, le savoir-faire lui s'est acquis ici. C'est en dilettante que François s'est formé et aujourd'hui, il travaille seulement avec sa femme. Pour faire une bière, il faut 12 heures de travail et des matières premières issues de l'agriculture biologique. C'est le houblon qui donnera l'amertume et le goût à la bière. François ne nous en dira pas plus sur sa recette, il la garde secrète. Le résultat : une bière bio blonde, blanche, IPA, dorée, ambrée ou encore noire, que l'on peut acheter sur place. Il propose aussi de la limonade, car historiquement les brasseurs ont toujours fait de la limonade avec le gaz qu'il récupérait.



©EliseChevillard

### **Les bisons de Didier Girard**

A Allemont, Didier vous accueille dans sa ferme de bisons qu'il élève ici depuis 2004, dans cet endroit que l'on surnomme la Petite Sibérie. Avec son franc-parlé, il nous explique que c'est la crise de la quarantaine qui l'a menée au bison, avec aussi cette envie de faire quelque chose d'original. Et on lui confirme, élever cet animal sauvage plutôt habitué aux plaines du Nord des Etats-Unis, ce n'est pas commun (on apprendra pourtant qu'il n'est pas le seul en Isère!) Le terrain il l'a déjà, c'est la ferme familiale où il a passé son enfance. Il ne lui manque plus que les bisons, qu'il va chercher dans des élevages aux Etats-Unis.



©EliseChevillard

Aujourd'hui, son troupeau compte une vingtaine de bisons, qu'il déplace selon les saisons dans les différents enclos. Il les nourrit à l'herbe, au foin et à la luzerne, mais pas question pour lui d'en faire un élevage de viande. Seulement trois de ses bêtes finiront en terrines, saucissons et autres côtelettes, pour réguler le troupeau. Car pour Didier, le plus important c'est de faire découvrir cet animal aux visiteurs. Actuellement, six bisonneaux vivent ici dans la bergerie. Au fil du temps, la bosse du bison va se dessiner, la robe se colorer et la raie noire se former. En hiver, les bisons aiment se rouler par terre, se débarrassant ainsi de leur laine et dévoilant leur cuir. En plus des visites de la ferme en tracteur qu'il propose, Didier ne manque pas de projets ! Il vient justement d'imaginer un jeu de piste sur le thème des indiens qu'il a installé dans la clairière, avec des tipis et des totems.



©EliseChevallard

## Un potager entre ciel et terre

Second village le plus haut de France, Villard-Reymond domine fièrement la vallée de Bourg-d'Oisans, perché à 1650 mètres d'altitude. Les carottes sauvages semblent se dévisser la tête pour contempler le paysage idyllique environnant : le massif des Grandes Rousses et l'Alpe d'Huez, et au Sud le massif du Taillefer.

La passion et la foi peuvent parfois suffire à déplacer des montagnes. Et de la passion, Céline n'en manque pas. En 2015, elle pose ses valises à Villard-Reymond suite à une reconversion et se met en quête d'un terrain et d'un coin de montagne. Elle trouve son bonheur dans ces 3000 mètres carrés au sommet du village où elle installe son potager dont elle s'occupe toute seule. Pour cultiver ici ses légumes, Céline a dû composer avec les plantes déjà présentes et la particularité du climat, les nuits fraîches et l'été tardif, mais aussi avec le vent du Nord qui souffle et le relief en pente. Son potager s'approche de la permaculture, car elle entend préserver les ressources: peu d'arrosage et de désherbage, pas de pesticides, mais une utilisation de paillis, une rotation des cultures et une récolte manuelle.



©EliseChevillard

Ici, c'est la montagne qui dicte ses lois, pour le plus grand bonheur de la diversité et des légumes qui s'adaptent. Céline a planté des petits-pois, des fèves, des radis, des salades, et même des tomates qui poussent sous une serre. Des associations se sont faites entre les légumes, comme la pomme de terre et le radis qui se partagent le même lopin de terre en décalé. On trouve aussi des bulbes de safran, du pavot, des orties ainsi que des rosiers et des lavandes, qui serviront à la transformation. C'est dans son Tiny Labo que Céline se réfugie quand il fait trop froid pour travailler aux champs. Elle y réalise des biscuits à l'ortie et des meringues à la rose. Le safran aussi se retrouvera dans des gâteaux qu'elle ira ensuite vendre à la maison des Savoir-Faire de l'Oisans mais aussi dans les marchés du coin et même encore plus près, devant chez elle.

***Elle fait visiter son exploitation " le Champ Perché" chaque jeudi.***



©EliseChevillard

A Villard-Reymond, il n'y a pas que Céline qui fait pousser ses légumes en altitude. Chantal aussi s'est lancée dans la culture du génépi et des petits fruits rouges lors de son retour du Népal en 2003. Ce village elle le connaît bien, c'est là qu'elle a passé son enfance. Avant, elle ramassait le génépi dans la montagne, et pour préserver cette variété, elle le cultive désormais pour fabriquer de la liqueur. En ce moment, il est en train de fleurir au soleil et tapisse de petites touffes blanches et jaunes le sol. Le sureau et l'ail des ours sont récoltés lors de cueillette sauvage avant que Chantal ne les transforme en condiments, en liqueurs et en apéritifs (gentiane, Hysope, Reine des Prés). Avec le cassis, les mûres et les groseilles, elle prépare des confitures qui seront ensuite revendues dans les marchés locaux.

***Les Jardins d'en haut se visitent sur rendez-vous.***



©EliseChevallard

### **De Villard-Reymond à Villard-Notre-Dame**

Avec ses 950 kilomètres de sentiers de randonnées, ses nombreux refuges et ses sentiers en balcons panoramiques, le territoire de l'Oisans se parcourt aisément à pied, seuls ou accompagnés d'un guide de montagne. Entre Villard-Reymond et Villard-Notre-Dame, le sentier en balcon domine la vallée de la Romanche. Il est parcouru de marmottes, loups, chamois et bouquetins.

Seulement 29 âmes vivent à l'année à Villard-Notre-Dame dont Marie-Claude Gallard, artiste sculptrice. Originaire de Bourg-d'Oisans, elle est installée dans l'ancien bistrot du village. Ce sont les légendes de l'Oisans qui l'inspirent, pour créer toutes sortes de croquemitaines et autres monstres. Dans la nature, elle se fournit en matières premières et on retrouve dans ses totems aussi bien du bois, des os et de la terre, que de l'argile naturel, de la pierre et de l'ardoise.

Ne manquez pas aussi l'église et son étonnant plafond à caissons en bois rouge et sa chaire unique. La route qui redescend vers Bourg-d'Oisans vaut à elle seule le déplacement. Suspendue au-dessus du vide, tout en lacets, elle impressionne avec ses tunnels obscurs où goutte l'eau des cascades.



©EliseChevillard

### **Anne Mangin, la bergère des abeilles**

A Auris, celle que l'on surnomme la bergère des abeilles s'est lancée en 2015 dans l'apiculture. Les abeilles, Anne Mangin connaissait un peu avant d'arriver ici, puisqu'elle s'occupait déjà de ruches. Sur ses différentes parcelles, elle produit du miel d'avril à octobre, un miel de montagne qui prend différents parfums comme celui du tilleul. Elle n'oublie pas aussi la terre puisqu'elle cultive du safran. Au milieu de ses ruches, Anne partage sa passion lors de visites où elle explique le processus de fabrication du miel aux petits et grands.

Sur la Route des Savoir-Faire, vous découvrirez également des fermes, des musées, comme celui des Minéraux, de la Romanche, la Maison de la Faune, et du Bouquetin, des ateliers de peintures sur bois, mais aussi des mosaïstes, des céramistes, une distillerie de génépi, des restaurants de produits locaux et artisanaux. A Venosc, petit village authentique, de nombreux artisans vous ouvrent leur portes pendant les deux mois d'été. La rue de la montagne, autrefois bordée d'étables et de granges accueille aujourd'hui des ateliers de bijoux, de poterie et de textiles.



©EliseChevallard

## Nos adresses sur la Route des Savoir-Faire

**A Villard-Reymond.** Installé dans l'ancienne école du village, l'Eau Blanche fait gîte ( 18 couchages) et couvert. Situé sur la route des cyclistes, on y déjeune face a la montagne. Les produits ne viennent pas de très loin. On peut également dormir aux Jardins d'en haut, un gîte labellisé Accueil Paysan.

**A Ornon.** Ce village s'étire le long du torrent de la Lignarre avec ses maisons trapues de pierre serrées les unes aux autres pour se protéger du froid. 55 âmes y vivent et parmi elles Valérie et Fabrice, qui accueillent hiver comme été, les skieurs, les randonneurs et les cyclistes dans le gîte de la Lignarre. L'intérieur tout en bois invite à la détente, près du feu ou dans le sauna finlandais. Le soir, Valérie mitonne de bons petits plats avec les produits du terroir. Fabrice, guide de montagne, encadre des activités de randonnée, des sorties en raquettes et vous fera découvrir certaines curiosités de la région, comme la cascade de tufs et l'arbre remarquable qui flirte avec les nuages du haut de ses 42 mètres.

**Autres adresses:** Le Petit Catelan pour dormir et manger dans un chalet de montagne et profiter de la cheminée de sa grande salle à manger. Sans oublier l'hôtel Cassini.

**Composez vous-même votre itinéraire sur :** <https://www.oisans.com/decouvrir/route-savoir-faire/>

## Infos pratiques

Se rendre en Oisans :

- Par le train : le massif de l'Oisans se situe à 4h de la capitale : TGV Paris-Grenoble en 3h et correspondance par bus vers les principales communes de Loisans.
- Par la route : autoroute depuis Paris, Lyon, Marseille, Genève jusqu'à Grenoble puis direction Sisteron/Gap par l'autoroute A 480 – Sortie n°8 «Vizille – Stations de l'Oisans».
- Par avion : aéroport de Grenoble – Isère à 91 km de Bourg d'Oisans ; aéroport de Lyon Saint Exupéry à 139 km et aéroport International de Genève à 192 km.

## Les Articles les plus lus

---

- Jumeirah, une douceur orientale à Dubai
- Expo Paris: 12 expositions à ne pas rater – printemps/été 2018
- Les 20 villes les plus charmantes d'Île-de-France

Publicité



## Derniers Articles

---

- Location de voiture à l'aéroport de Séville : les meilleures agences
- Transsibérien : la tentation mongole
- Location de voiture à l'aéroport de Palerme : les meilleures agences
- Côte d'Or : Escapade Dijonnaise