

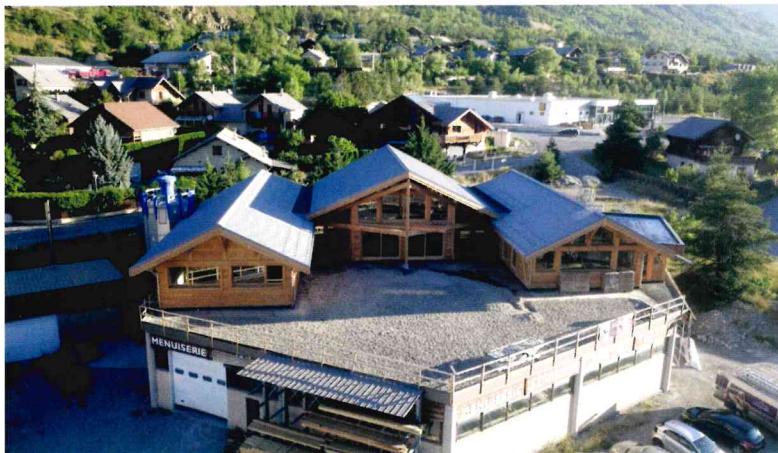
J GOURMAND, T DE L'AUTHENTIQUE

Élodie et son petit frère Antoine, Jérémie ont rimer cette boutique historique de Chantemerle ns l'épicerie fine, la boucherie-charcuterie, les s propositions traiteur. Dans un décor en bois éyras, le boucher fait la part belle aux produits es régionales, fromages du Queyras, vins des ainsi qu'à des spécialités (gratin d'oreilles de l'Ubaye aux raviolis poireaux-pommes de éées par un cuisinier de métier. Une palette qui s'ouvre aussi à d'autres classiques, fromages t sélectionnés auprès de la fromagerie La Mère , bouteilles de terroirs français, sans compter maison allégées en sucre.

J GOURMAND, HENTIC TASTE

Die and younger brother Antoine, Jérémie took over itemerle shop last winter, specialising in delicatessen, s and catering. In a décor of carved Queyras wood, the de of place to local produce, regional meats, Queyras tes-Alpes wines, as well as specialities (Spinach lasagne, leek and potato ravioli) redesigned by a professional mic palette that also includes other classics, cheeses from the La Mère Richard cheese dairy (Lyon), French and not to mention the low-sugar homemade jams.

iques, 05330 Chantemerle – Tél. +33 (0)4 92 24 07 44



© Alpes Photographies

LOMBARD VASINA : PERPÉTUER LA TRADITION FAMILIALE

L'entreprise familiale reprise par Marielle et Mathieu Lombard continue sa modernisation et son développement. 2024 verra se concrétiser un beau projet, celui de l'achèvement de la construction de nouveaux bureaux sur le toit de l'actuel atelier de menuiserie. Visionnaire, Maurice Lombard avait fait réaliser, il y a 40 ans, un atelier à toit plat dont la structure était dimensionnée pour accueillir un étage supplémentaire. Ce nouvel espace a pour but d'offrir plus de confort à l'équipe, avec des bureaux individuels, une salle de coworking, ainsi que des lieux dédiés aux clients. Les chalets Lombard Vasina restent fidèles à la création de tous types de chalets, de qualité, sur mesure, adaptés à votre budget et à vos envies.

LOMBARD VASINA CONTINUING THE FAMILY TRADITION

The family business taken over by Marielle and Mathieu Lombard continues to modernise and expand. In 2024, a major project will see the completion of the construction of new offices on the roof of the current joinery workshop. Pioneering a vision set forth by Maurice Lombard 40 years ago, who had the foresight to design a flat-roofed workshop capable of supporting an additional floor, this new space is crafted to enhance the team's working environment. It includes individual offices, a coworking space, and dedicated areas for client meetings.

Chalets Lombard et Vasina remain committed to creating all types of high-quality, bespoke chalets to suit your budget and your desires.

Chalets Lombard Vasina – Serre Chevalier Briançon, Pays des Écrins, Montgenèvre – Tél. +33 (0)4 92 21 29 19 – lombard-vasina.fr

LA CABANE À SUCRE, UN AIR DE CANADA SUR LES PISTES

Sandrine Sucette et David Crockett ont importé sur les pistes de Serre Chevalier un concept tout droit venu du Canada, où monsieur a vécu plusieurs années : une cabane à sucre pour fabriquer soi-même et déguster de délicieuses sucettes au miel. Après une première « taverne » toute en rondins installée sur la piste des Myrtilles (sucettes, assiettes « trappeur », etc.), le couple ouvre cet hiver une deuxième cabane à sucre sur la piste verte Barres (à Villeneuve, Pontillas). Accessible en raquettes – c'est la nouveauté – après 30 minutes, le lieu constitue une bulle ludique pour savourer une sucette au miel local ainsi que des

brochettes de Chamallows grillés au coin du feu, des boissons chaudes et pour les adultes, le fameux PCR (pomme, cannelle, rhum) et autres digestifs locaux.

LA CABANE À SUCRE, A TASTE OF CANADA ON THE SLOPES

Sandrine Sucette and David Crockett have brought a concept straight from Canada, where David lived for several years, to the slopes of Serre Chevalier: a sugar shack where you can make and enjoy your own delicious honey lollipops. Following the success of their first log 'tavern' on the Myrtilles piste (featuring lollipops, "trapper" plates, etc.), this winter the couple are opening a second sugar shack on the Barres piste (in Villeneuve, by the Pontillas cable car). Accessible on snowshoes - a new feature - after a 30-minute walk, the sugar shack is a warm and fun place to enjoy a lollipop made with local honey, as well as marshmallows grilled on the fire, hot drinks and, for adults, the famous PCR (apple, cinnamon, rum) and other local spirits.