



Contacts : Christian André
Directeur
Tel. : 06 65 51 74 30
Mail : andrec.otrisoul@gmail.com

Julie Reynaud
Communication
Tel. : 06 78 64 37 51
julier.otrisoul@gmail.com

COMMUNIQUE DE PRESSE

RISOUL

La nuit Gourmande du Pré du Laus le 22 Août : Une soirée qui se veut inoubliable

La station invite les vacanciers à une soirée hors normes au lac du pré du Laus, petit lac de montagne blottie dans la forêt de mélèzes. Au programme dégustation des vins et fromages des Hautes Alpes, Tambourins et fifres avec le Condor, spectacle de feu et effets pyrotechniques sur le lac...

Le lac du pré du laus

Le départ s'effectue de la station de Risoul par une route forestière pour une balade de deux kilomètres et demi environ. La première partie de l'itinéraire est assez pentue, mais on est vite récompensé. La piste bordée de forêt, s'adoucit rapidement et redescend pour atteindre le lac du Pré du Laus. Ce petit lac de montagne entouré par ces grands mélèzes centenaires est un lieu idéal de pic-nique et de contemplation. Le long du chemin les fleurs de montagne sont de sortie et parent ce coin de paradis de ses plus beaux attraits. La Rosa Pendulina, le Veratum album, ou encore le Thymus Serpyllum sont encore à leur aise à 1950m d'altitude.

Une soirée pour un souvenir de vacances inoubliable. Dégustation – Musiques – Effets Pyrotechniques

La station invite les vacanciers à une soirée qui ambitionne de valoriser et de promouvoir l'authenticité des terroirs. D'Authenticité il en sera question sur le plan culinaire puisque les vins et les fromages des Hautes-Alpes animeront la séquence dégustation. Le vignoble haut alpin a su conserver une partie de son encépagement historique et c'est l'un de ses attraits. Le Mollard, cépage extrêmement rare, dont le nom signifie « Petite Montagne », et emblématique de la région, sera la vedette de la soirée accompagné de l'Espanenc. Ces cépages offrent aux consommateurs avides de découvertes des vins originaux et uniques.

Mais le vignoble haut-alpin possède également une belle diversité de cépages plus courus qui se sont parfaitement adaptés au terroir de moyenne montagne comme le **Chardonnay**, le **Cabernet**, le **Merlot** ou encore le **Viognier**.

Pour agrémenter cette dégustation, les bons fromages des Hautes-Alpes s'offriront aux papilles curieuses des « gens de la ville ». Eric Randu Maître fromager, a concocté pour l'occasion une farandole de vieux Gruyères, de Tommes de montagne et autres curiosités.

Coté musique, la soirée sera accompagnée d'accordéon et de viole de gambe avec deux musiciens pour ajouter à l'authenticité du moment.

Enfin pour clôturer la soirée, spectacle de feu avec la compagnie FuegoLoko. Formée en 2012, FuegoLoko est une joyeuse et turbulente compagnie d'art de rue spécialisée dans la jongle clownesque enflammée, comptant deux artistes colorés et intenable. Les acteurs subliment leur pratique de la jongle par un univers et un jeu clownesque très visuel empruntant au cartoon, au tribal, au punk et à la fantaisie, passant de moments presque intimistes à une explosion de feux d'artifices et de couleurs.

Enfin des effets pyrotechniques enflammeront le petit lac du prés du Laus peu habitué à de tel bouleversements avant que le calme de la nuit reprenne ses droits après le départ des vacanciers.

La soirée : fiche technique

Les vacanciers sont invités à se retrouver sur le front de neige de Risoul à 19 heures mardi 22 Août (prévoir un vêtement chaud et des chaussures de marche). Départ telle une caravane nomade pour une petite demi-heure de marche vers le lac. Dégustation des produits des Hautes-Alpes puis lancement du concert du Condor.

Clôture : spectacle de feu avec les FuegoLoko et effets pyrotechniques sur le lac.

Le retour dans la nuit se veut magique dans la tonalité de cette soirée. L'itinéraire sera bordé de lucioles de feu pour baliser l'itinéraire de retour vers la station.

La soirée gratuite est offerte par la station.



Stationderisoul



risoul