GUIDE DES BONNES TABLES & COMMERCES ALIMENTAIRES

ÉTÉ 2025

Vars
LA FORÊT BLANCHE

ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES DE L'OFFICE DE TOURISME

LÉGENDE

DATES D'OUVERTURE

BAR

NOMBRE DE COUVERTS

TERRASSE

SERVICE

ANIMAUX ADMIS

MENUS THÉMATISÉS

ÉQUIPÉ POUR L'ACCUEIL DES ENFANTS EN BAS-ÂGE

PRIX

PARKING PRIVÉ

SAVEURS D'ICI ET CIRCUITS COURTS

VENTE À EMPORTER

FAIT-MAISON

LIVRAISON A DOMICILE

WIFI

COMMANDE EN LIGNE

ACCÈS PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE

TRAITEUR

CHÈQUES VACANCES

CARTE BANCAIRE ACCEPTÉE

TICKETS RESTAURANT

LABEL LOGIS

RELAIS MOTARDS

ÉVÉNEMENTS

PLATS VÉGÉTARIENS

PLATS SANS GLUTEN

TOUS LES PRIX SONT DONNÉS A TITRE INDICATIF ET L'ENSEMBLE DES INFORMATIONS DE CE GUIDE EST FOURNI PAR LES PRESTATAIRES PARTENAIRES.

SOMMAIRE

P. 4 / COMMERCES ALIMENTAIRES

P.5/ AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS
P. 6/ LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE
P. 7/ SPAR

P. 8 / RESTAURANT AU VAL D'ESCREINS

P. 9/ LE REFUGE DE BASSE RUA

P. 10 / RESTAURANTS À VARS SAINTE-MARIE

P. 11/ LA CABANE
P. 12/ LE MOULIN
P. 13/ SKITCHEN
P. 14/ LA VIEILLE AUBERGE

P. 15 / RESTAURANTS À VARS LES CLAUX

P. 16/ LE 1854
P. 17/ L'APRÈS-SKI
P. 18/ LE BISTROT DE VARS
P. 19/ LES ESCONDUS
P. 20/ LE FLOCON
P. 21/ LE REFUGE NAPOLÉON
P. 22/ LE ROCKY
P. 23/ VARS COQUILLAGES

P. 24 / EN SUPPLÉMENT

P. 25/ MARCHÉ DE VARS, MARCHÉ DES SAVEURS
P. 26/ FÊTE DU PAIN
P. 27/ SPOTS PIQUE-NIQUE
P. 28/ MEILLEURES PLACES À BARBEUC
P. 30/ LES SPÉCIALITÉS DU COIN

COMMERCES ALIMENTAIRES

AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

Galerie Ski Soleil
En face du télémix
de Chabrières
VARS LES CLAUX

06 80 01 81 19 (Patrick)
06 18 28 74 75 (Jean-Marie)
a_raucaz@orange.fr

Tout est dans le titre : avec plus d'un quart de siècle à votre service, le Petit Marché choisit ses fromages, ses charcuteries et tous ses produits pour associer le goût et les saveurs dans une boutique incontournable à Vars.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LES SPÉCIALITÉS

Un très grand choix de spécialités avec 30 sortes de petits et grands saucissons, jambons crus, grison, fromages, confiseries, confitures, miels, tartes. (Au détail : crozets et olives, 50 sortes de bonbons). Vins de Savoie et de France, alcools et brins de Génépi.

LES FROMAGES

8 fromages pour votre raclette
10 fromages pour votre fondue
15 fromages pour votre tarticroziflette
(Beaufort, comté, gruyère suisse, Chartreux, meule de Chambéry, abondance, vacherin (Mont d'Or), vache nature, fumé morbier, chèvre et brebis…)

OPEN **1er juillet - 31 août.**

La Raclette est offerte pour les enfants de moins de 6 ans !

Prêt d'appareil à raclette et fondue

LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

Route du Forest
VARS SAINT MARCELLIN
06 35 50 24 29

gaecfontsancte@gmail.com
Chevrerie de la Font Sancte

Pendant votre séjour, ne manquez pas une visite à la chèvrerie de la Font Sancte en contrebas du village de Saint-Marcellin.
Découvrez tous les fromages fabriqués et vendus sur place, issus de la production des 80 chèvres de l'exploitation.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LA MÉLÈZINE

Choisissez l'originalité pour ce classique de vos vacances à la montagne : une raclette…de chèvre! Idéale pour ensolleiller vos soirées d'été.

LA TOMME DE VARS

En panne d'inspiration pour l'apéro ?
Découvrez la tomme de Vars à apprécier en petits dés à piquer à l'apéro ou tout simplement en plateau fromages.
Après 3 mois d'affinage, son goût authentique, sa texture souple et sa croûte grise sauront vous combler.

OPEN

Vente de fromages du mercredi au dimanche de 10h à 12h et tous les jours de 16h30 à 18h.
Présence sur le marché de Vars le mardi.

CB · SAVEURS D'ICI · Avec aide · P · Chiens interdits

COMMERCE

SPAR

Point Show
VARS LES CLAUX

04 92 46 54 32
spar.vars05@gmail.com

Saveurs locales et gourmandes au cœur de Vars où authenticité et qualité se rencontrent.
L'équipe du Spar vous fait découvrir le meilleur du terroir avec une large sélection de produits régionaux pour sublimer vos soirées montagnardes : fromages et charcuteries à la coupe, terrines et saucissons artisanaux, viandes locales de qualité, sans oublier l'incontournable génépi haut-alpin.
Pour une pause gourmande, laissez-vous tenter par les yaourts fermiers, tartes, miels et confitures locaux.
Pour un repas convivial, savourez un délicieux poulet rôti accompagné de ses galettes de pommes de terre ou encore les steaks hachés de bœuf pour des burgers savoureux au bon goût du fait-maison.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

GÉNÉPI , GRANDE LIQUEUR DES ALPES

La saveur de la balade accomplie au-dessus de 2000 m. Avec des caractéristiques olfactives et gustatives différentes, c'est l'alchimie de l'assemblage de nos différentes variétés qui fait l'exception…

RÔTISSOIRE

Poulet rôti accompagné de ses galettes de pommes de terre pour un repas convivial en famille ou entre amis.

OPEN **Toute l'année. Ouvert Tous les jours l'été et du mardi au samedi en intersaison**

Prêt d'appareil à raclette et fondue

CB

Avec aide

SAVEURS D'ICI

RESTAURANT AU VAL D'ESCREINS

RESTAURANT - REFUGE

LE REFUGE DE BASSE RUA

RESTAURANT MONTAGNARD/ TERROIR/ TRADITIONNEL

Val d'Escreins
05560 VARS
06 22 66 58 21

refugebasserua@gmail.com
www.refuge-basserua.fr
Refuge de BASSE RUA
refugebasserua

Au cœur de la réserve de nature du Val d'Escreins, à 1760m d'altitude, prenez le temps d'une halte gourmande au retour d'une randonnée dans cet écrin surnommé « le petit Canada varsinc ».
Dégustez des spécialités locales midi et soir sur la terrasse ombragée à la vue exceptionnelle et ne manquez pas les tartes aux myrtilles ou framboises maison pour le dessert ou au goûter.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLANCHE DE L'ALPAGE

Salade, tourtons, ravioles, charcuterie de montagne, faisselle et miel de l'Ubaye ainsi que confiture de myrtilles composent cette planche de pays aux saveurs bien de chez nous.

OREILLES D'ÂNE

Ce plat typique des Hautes-Alpes est un gratin savoureux d'épinards sauvages et de crêpes faisant office de lasagnes. Un peu de crème et de fromage et le tour est joué! Servies avec du jambon cru. A tester absolument!

14 juin - 14 septembre

Midi
Goûter

60 couverts
40 en terrasse

Plat du jour :
14 ou15€

RESTAURANTS
À VARS SAINTE-MARIE

RESTAURANT

LA CABANE

RESTAURANT TRADITIONNEL / GRILLADES

25 Rue de la Rochette
05560 VARS SAINTE-MARIE

04 92 51 00 71
La Cabane Vars

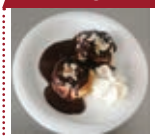
Dans un cadre montagnard de toute beauté, au pied de Peynier à Vars Sainte-Marie, la Cabane propose une cuisine généreuse et de qualité, réalisée avec des produits locaux dans une ambiance chaleureuse et amicale.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GRILLADES DE LA CABANE

Tout l'été, c'est barbecue party à la Cabane ! Venez découvrir notre sélection de grillades du moment, accompagnées de frites et salade pour agrémenter ce repas incontournable de l'été.

PROFITEROLES



Spécialité douceur du Chef, osez les profiteroles maison à base de choux, chocolat et chantilly maison. On en a déjà l'eau à la bouche !

21 juin au 5 sept

140 couverts
60 en terrasse

Midi et soir.

HÔTEL - RESTAURANT

LE MOULIN

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR

Hôtel*** Alpage&Spa
VARS SAINTE MARIE
04 92 46 50 52
06 16 37 48 32
info@hotel-alpage.com
www.hotel-alpage.com
hotel_alpage

Appréciez la cuisine traditionnelle et les spécialités de montagne ! Le restaurant de l'hôtel Alpage&Spa est aménagé dans le cadre authentique des voûtes d'une ancienne étable, récemment rénovées. Vous dégusterez une cuisine traditionnelle aux accents des Alpes du Sud. Pour les gourmands, le Chef propose des desserts et pâtisseries maison.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLANCHE VARSINE

Quand vous verrez arriver devant vous une véritable planche de bois composée de la fameuse Boîte Chaude fromagère des Hautes-Alpes « Col Bayard », de charcuteries de montagne, de pommes de terre et de salade, vous ne résisterez pas !

SALADE GOURMANDE DES HAUTES-ALPES

Salade, tourtons du Champsaur, ravioles de preires, miel et tomme de pays : immersion en plein cœur du terroir local.

OPEN **17 juin - 1er Sept**

38 couverts

Soir uniquement
Service petit déjeuner

Menus de 20€ à 34€

CB · ancv · Logis · P · SAVEURS D'ICI

SKITCHEN

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Hôtel 16-150****Montagne &
Spa Nuxe - 11 rue du pied de ville
VARS SAINTE MARIE
04 92 46 54 72

info@hotel16-150.com
www.hotel16-150.com
Hôtel 16 150
hotel16150

Dans le décor au design feutré de l'hôtel 16 | 150, le Chef Grégory Tavan emmène la table du Skitchen entre bistronomie et gastronomie.
Sa cuisine est précise, délicate, elle exprime son goût des saveurs du Sud et de la Montagne et des classiques réinterprétés.
En complément, diners typiquement montagnards sur commande, carte de planches, bar lounge, cave à vin, soirées festives.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

À MA FAÇON

La courgette dans tous ses états, une déclinaison qui se mange et se boit !

LA FRAISE

Palette de saison avec cette association éclatante de fraise en texture, avocat, guacamole, sorbet maison sur pain de Gênes à la pistache

Live music et concerts hebdomadaires.

12 juin - 14 sept

Soir uniquement 19h30 / 22h

80 couverts

Prix moyen à la carte 60€ (soir)

Petits déjeuners, diner à la carte, menus dégustation, carte de planches et tapas, pique nique chic

HÔTEL - RESTAURANT

LA VIEILLE AUBERGE

RESTAURANT TRADITIONNEL

Hôtel* La Vieille Auberge
Place de l'office de tourisme
VARS SAINTE MARIE
04 92 46 53 19

la.vieille.auberge@orange.fr
www.la-vieille-auberge-vars.fr
Hôtel-Restaurant La Vieille Auberge

Située sur la place du village de Vars Sainte-Marie, La Vieille Auberge vous accueille depuis 5 générations dans une ambiance conviviale et un cadre montagnard pour déguster une cuisine généreuse et locale. Le midi, l'agréable terrasse du restaurant vous fera encore plus apprécier votre plat maison.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RACLETTE À LA MEULE

Du fromage, du fromage et encore du fromage! Oui…mais des Hautes-Alpes! Accompagnée de ses charcuteries de Pays, vous comblerez toutes vos envies de montagne.

LA FONDUE DANS TOUS SES ÉTATS

Tout ce que vous voulez, c'est «piquer»? Qu'à cela ne tienne, vous aurez ici l'embarras du choix entre fondue forestière, savoyarde ou bourguignonne, accompagnée de ses sauces maison.

16 juin - 14 sept.

Midi et soir

50 couverts

Plat du jour : 19€
Menu : 32€

RESTAURANTS
À VARS LES CLAUX

RESTAURANT

1854

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

29 Allée Zendel
VARS LES CLAUX
04 92 20 91 04

le1854.restaurant@gmail.com
Le1854 Restaurant
le1854.restaurant

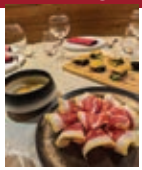
Le 1854, où tradition et passion se rencontrent pour vous offrir un diner d'exception. Nos plats sont préparés avec maîtrise à partir des meilleurs produits, soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur provenance. Laissez-vous tenter par notre sélection de vins, composée de plus de 60 références méticuleusement choisies pour sublimer votre expérience. Venez découvrir notre engagement envers l'excellence dans un cadre chaleureux qui célèbre l'art de la bonne table.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE À LA FLAMME

Découpe de notre carré de bœuf Salers affiné 70 jours par Thomas Bessette, maître affineur boucher.

LES ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS)



Déclinaison d'entrées à partager (ou pas) : Le jamón Iberico Cebo 60 mois, L'oeuf Parfait à la poutargue de Port-de-Bouc et la focaccia au romarin garnie d'un carpaccio de Cecina.

Du 1er juillet au 31 août

Midi et soir

50 couverts

RESTAURANT

L'APRÈS-SKI

CRÊPERIE - RESTAURANT MONTAGNARD
RESTAURANT TRADITIONNEL - PIZZERIA - BRASSERIE

Point Show - 127 Cours Rohner
VARS LES CLAUX
04 92 22 31 29

l-apres-ski@orange.fr
apres_ski_vars
L'Après Ski

L'Après Ski, C'est Chez Nous et Chez Vous. Chalet de mélèze, cheminée, terrasse au sud authentique et bohème. Table gourmande, raffinée, chaleureuse, à toute heure. Du petit déjeuner aux soirées Jazz des mardi, mercredi, samedi, un lieu à quelques pas des pistes, activités !

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

NOS PIZZAS

D'un plat classique, l'Après-ski en fait un véritable plat gastronomique. Mentions spéciales à la « Portofino », « Paesana », « Napoli » ou encore la « Venezia » et sa burrata artisanale.

NOS IMMANQUABLES

Truite saumonée locale, filet de bœuf de pays et leurs accompagnements cuisinés maison ou encore gnocchis frais artisanaux, ils sont incontournables lors de votre passage à l'Après-ski.

OPEN **12 juillet – 31 août**

Ouvert en continu.
Service petit-déjeuner

110 couverts
40 en terrasse

Soirée LIVE Jazz les mardi, mercredi et samedi

CB · SAVEURS D'ICI · NO GLUTEN · Avec aide

RESTAURANT

LE BISTROT DE VARS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - BAR À VIN

Centre Vars
Cours Fontanarosa
VARS LES CLAUX
04 92 23 61 17

lebistrotdevars@gmail.com
Le Bistrot, Vars les Claux
le_bistrot_de_vars

Le Bistrot vous accueille dans une ambiance chaleureuse ou sur sa terrasse ensoleillée et propose une cuisine faite maison avec des plats du jour variés.
Des spécialités de montagne aux différentes salades, burgers au bœuf ou végétariens, vous pourrez découvrir une cuisine traditionnelle. Vous pourrez profiter d'un apéro-tapas au bar à vins et des soirées musicales alliant plaisir, convivialité et gourmandise. Réservation conseillée.
Les plus gourmands dégusteront aussi de nombreuses glaces sur place ou à emporter.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

POKE BOWL

Optez pour la fraîcheur et l'équilibre avec ce poké bowl version « bistrot » à base de légumes de saison et poisson frais. Parfait pour un déjeuner en terrasse.

TARTE AUX

Conseil du jour : gardez de la place pour le dessert avec la spécialité de la maison : la tarte aux myrtilles qui vous invite à un vrai retour en enfance.

OPEN **21 juin - 31 août.**

35 en salle
32 en terrasse

Midi et soir

Plat du jour : 17€

CB

SAVEURS D'ICI

Ticket Restaurant

HÔTEL - RESTAURANT

LES ESCONDUS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel *** Les Escondus
Point Show - Cours Rohner
VARS LES CLAUX
04 92 46 67 00

info@escondus.com
www.escondus.com
Hotel Les Escondus
hotellesescondus

Idéalement placé au cœur de la station de Vars les Claux, le restaurant des Escondus offrira à vos papilles un repas raffiné et montagnard. À midi, prenez place en terrasse pour déjeuner au soleil et appréciez un dîner convivial en soirée dans un cadre chaleureux et authentique.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

" PIERRADE DES ESCONDUS "

Pas moins de 4 variétés vous sont proposées : bœuf, magret de canard, porc et poulet (origine française) pour les férus de viande. Accompagné de frites maison, accordez parfaitement votre plat avec un vin fort et puissant comme un «Côtes du Rhône» ou un Chateauneuf du Pape.

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER

Savourez une côte de bœuf grillée à la perfection, à la fois tendre et juteuse, que l'on partage ici généreusement. Elle s'accompagne d'un écrasé de pommes de terre maison, onctueux et parfumé, de légumes de saison et d'un assortiment de sauces savoureuses pour varier les plaisirs à chaque bouchée. Un instant de pur réconfort à partager.

25 juin - 5 sept

Midi : du jeudi au dimanche
Tous les soirs
Service petit déjeuner

80 couverts

Plat du jour : 20€
Menu : 30€

Soirées à thème
Soirées truffes
Concerts au bar

RESTAURANT

LE FLOCON

RESTAURANT TRADITIONNEL

Le Fournet - Cours G. Seradour
VARS LES CLAUX
04 92 21 35 12

Le Flocon
leflocon05

Le Flocon vous offre un emplacement privilégié pour venir y déguster un plat traditionnel ou plus raffiné, que ce soit à l'intérieur au milieu d'une jolie déco chaleureuse et tendance ou sur son immense terrasse ensoleillée face à la luge du Caribou. Côté cuisine, savourez des plats montagnards traditionnels, de succulentes ravioles à la truffe, un joli dessert maison ou partagez un apéro entre amis. Vous passerez à coup sûr un agréable moment gourmand.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RAVIOLES À LA TRUFFE

La raviole est ici sublimée par une crème onctueuse truffée et des copeaux de parmesan.
Idéale avec un Saint-Joseph, vin rouge de la Maison les Alexandrins.

TARTARE DE THON

C'est le plat incontournable de votre été à Vars. Accompagné d'un vin blanc du domaine Tropez, il est accompagné d'une salade de saison vive et croquante. Un explosion de fraicheur et de couleurs dans votre assiette !

OPEN **1er Juillet - 31 août**

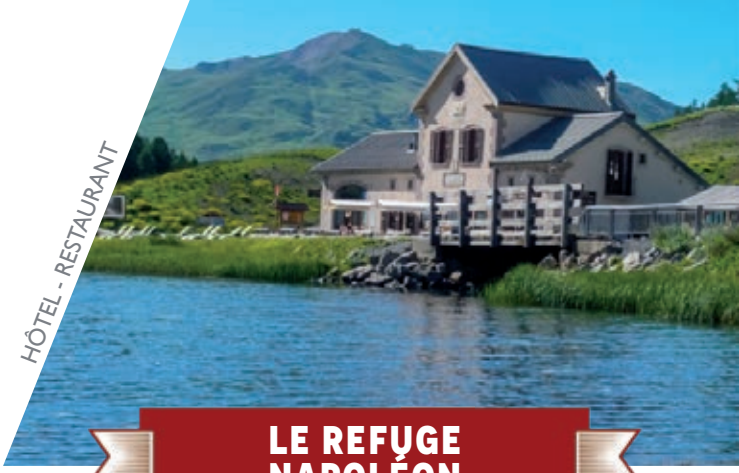
Midi et soir

110 couverts
55 en terrasse

Plat du jour entre 16€ et 22€

CB · NO GLUTEN · SAVEURS D'ICI

P Terrain de pétanque



HÔTEL - RESTAURANT

LE REFUGE NAPOLÉON

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel Le Refuge Napoléon,
1425 Route du Col de Vars
04 92 46 50 00
refugenapoleonvars@gmail.com
www.refuge-napoleon-vars.fr
Hôtel, restaurant, café, le Refuge Napoléon
refuge_napoleon_vars

Sur les pentes du Col de Vars et face au lac Napoléon, découvrez un authentique restaurant de montagne.
Ce cadre typique vous garantit une cuisine maison et variée, favorisant au maximum les produits locaux : fromages, charcuterie, jus de fruits, confitures, miel, viande de bœuf et d'agneau pour les plats du jour, pommes de terre ou encore bières artisanales.
Le lieu est idéal pour une pause goûter lors de vos balades à pied.
New : cuisine outdoor avec grillades à la plancha

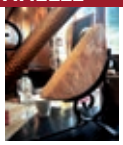
LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PETIT FONDU DU REFUGE

Fondez pour le combo parfait de montagne :

Assortiment de charcuterie, salade verte, pommes de terre et fromage fondu des Alpes. Un régal !

RACLETTE TRADITIONNELLE



Avec sa demi meule de fromage de la région accompagnée de pommes de terre, charcuterie et salade verte, elle vous garantit un moment très convivial. Servie uniquement le soir.

OPEN **7 juin - 7 sept.**

Midi et soir

60 couverts

Plat du jour (en semaine uniquement) : 18€

CB · P · SAVEURS D'ICI · ancv

ROCKY

PIZZERIA – CRÊPERIE – SANDWICHERIE

Immeuble le Seignon
VARS LES CLAUX

04 13 38 53 88
rocky vars

PIZZA EN LIVRAISON À DOMICILE à partir de 19h (3 pizzas minimum).
Situé à l'entrée de la galerie face à l'office de tourisme, avec sa devanture rouge, Rocky est un endroit convivial et rythmé où la préparation des pizzas s'effectue sous vos yeux. Les pizzas napolitaines sont préparées suivant la tradition italienne, avec une pâte fraiche et des ingrédients de première qualité et surtout beaucoup d'amour.
Pour les petites faims vous pourrez déguster de succulents sandwichs chauds et crêpes en tous genres.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SANDWICH POULET CURRY

Idéal pour vos pauses rapides et gourmandes, découvrez ce classique au pain « pâte à pizza » fait maison, onctueux et moelleux à souhait. Garni de poulet halal mariné au curry, de champignons, oignons, mozzarella et crème fraiche sauce curry.

PIZZA ROUTE 66

Voyagez avec cette belle pizza généreuse base sauce tomate maison et garnie de jambon cru de Parme, de mozzarella, tomates cerise fraîches, mozzarella di Buffala, pesto fait maison et olives noires. Un vrai régal.

OPEN **5 juillet au 2 sept**

En continu

45 couverts dont 25 en terrasse

Pizza du jour 19€

CB

RESTAURANT

VARS COQUILLAGES

RESTAURANT DE PRODUITS DE LA MER

Les fermes de Vars
VARS LES CLAUX
04 92 48 57 62

contact@varscoquillages.fr
www.varscoquillages.fr
Vars Coquillages & Sushis
vars_coquillages

Osez les fruits de mer et les sushis à Vars! Rendez-vous à Vars Coquillages dans une ambiance festive et chaleureuse au cœur des Claux pour partager un plateau de fruits de mer, crustacés, sushis, tartares de poissons frais, caviar et beaucoup d'autres surprises UNIQUES à Vars! Dégustez également la charcuterie d'un des «Meilleurs Ouvriers de France», le Charcutier Michel Aninat. Pour accompagner tout cela, une jolie sélection de vins et champagnes s'offre à vous.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLATEAU DE COQUILLAGES

La mer et la montagne réunis! Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies et savourez les plaisirs iodés au pied de l'Eyssina.

SUSHIS

Nos maitres sushis vous proposent de régaler vos papilles avec des pièces finement préparées sur place mêlant ingrédients de qualité et produits frais.

OPEN **5 juillet – 24 août**

Soir uniquement, de 18h à 1h

70 couverts

Retransmission d'événements sportifs, soirées concert, DJ, à thème.

CB

EN SUPPLÉMENT

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Tous les mardis matin, rendez-vous à Vars les Claux pour le marché d'été : fruits & légumes, charcuteries, fromages, produits locaux, vêtements…Parfait pour manger frais, local et préparer de bons petits repas ou apéros !

MARCHÉ DES SAVEURS ET ARTISANS SANS VITRINE

Le 26 juillet ainsi que les 3, 15 et 21 août, allez à la rencontre d'artisans et producteurs sur un marché qui leur est spécialement dédié : belles découvertes gustatives ou coups de cœur artisanaux seront au rendez-vous !

Lieux détaillés dans le programme d'animations hebdomadaire.

LA FÊTE DU PAIN

Jeudi 24 juillet
c'est la fête autour du pain !

Le rendez-vous est donné à Vars Sainte-Catherine pour la fabrication du pain traditionnel dans le four banal du village, suivie de sa vente.
Les plus : un atelier de fabrication de pain est prévu pour les enfants ainsi qu'une visite guidée du village !

Retrouvez le détail dans le programme d'animations hebdomadaire.

LES « SPOTS » PIQUE-NIQUE

Au fil d'une randonnée, au bord d'un lac ou tout simplement dans un endroit qui vous plaît, prenez le temps d'une pause pique-nique bien méritée.

Après vous être approvisionné dans nos différents commerces alimentaires, choisissez votre cadre et votre terrasse !
Au lac des neufs couleurs, dans le Val d'Escreins pour appréciez le bruit de l'eau et l'ombre des arbres, à la cabane de la Pinée sur les hauteurs de Sainte-Catherine, au Lac de Peyrol, ou encore au Château pour apprécier la vue sur toute la vallée : le plus dur sera de choisir !
Des tables de pique-nique sont également à votre disposition sur le domaine.

LES MEILLEURES PLACES À « BARBEUC' »

Le barbecue. Incontestablement la star de chaque été. Et si vous le sublimiez en le préparant dans un endroit absolument magique ? Ça vous met déjà l'eau à la bouche ? Tant mieux.

Approchez, on vous dévoile notre petit secret : **Direction la réserve de nature du Val d'Escreins pour LE barbecue de votre vie.**

Repérez votre « spot » parmi les nombreux espaces disponibles, au nombre de 33.

Un repas au petit goût de paradis vous attend, tellement le cadre est beau.

A noter : La réserve de nature du Val d'Escreins est un territoire ZERO DECHET. Il est impératif de ramener TOUS VOS DECHETS avec vous et de les déposer dans les points de tri des villages de Vars.
Des panneaux d'information sont présents à chaque place et veillez à regarder les éventuelles restrictions relatives aux interdictions de feu à l'entrée du Val.

SPAR

VARS
LE POINT SHOW

VOTRE ÉPICERIE DE MONTAGNE

NOTRE ÉQUIPE
VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS
DE 8H À 19H
NON-STOP

04 92 46 54 32

SAVEURS LOCALES & GOURMANDES

STEAK HACHÉS FRAIS PRÉPARÉS SUR PLACE
FRUITS ET LÉGUMES BIO

POUR VOS SOIRÉES MONTAGNARDES :
FROMAGES ET CHARCUTERIES LOCAUX À LA COUPE

DIVERS PRODUITS RÉGIONAUX :
SAUCISSONS, TERRINES, TARTES, MIELS ET BIEN SÛR THE GÉNÉPI HAUT-ALPIN, MÉDAILLE D'OR 2025 (PLANTIVORE) ET BIEN PLUS

LES SPÉCIALITÉS DU COIN

Le département des Hautes-Alpes ne déroge pas à la réputation française quant à la qualité reconnue de sa gastronomie.

Vous découvrirez ici quelques pépites gustatives à ne pas manquer durant votre séjour.

LES CROUSETONS

La spécialité 100% varsincque! Découvrez ces petites pâtes fraîches, traditionnellement façonnées à la main, en gratin avec beurre et fromage (très souvent du bleu). Certains restaurants les proposent à la carte !

LES OREILLES D'ÂNE

Ce plat succulant est à base d'épinards gratinés avec une pâte maison, de la béchamel, de la crème et du fromage. Adapté aux végétariens, ce plat typique du département tient son nom de la feuille d'épinard sauvage utilisée pour sa préparation, cueillie dès lors que sa taille atteignait la forme d'une oreille d'âne.

LES TARTES DU PAYS

Avis à tous les amateurs de douceurs, ne passez pas à côté de ces tartes composées de pâte sablée et de confiture de framboises, myrtilles ou encore abricots, ce qui permet de déguster un dessert fruité quelle que soit la saison !

LES TOURTONS ET RAVIOLES DU CHAMPSAUR

Petits coussinets de pâte fine, les Tourtons du Champsaur sont généralement fourrés à la purée de pomme de terre, mais se déclinent très souvent à la tome, aux épinards ou encore au chèvre. Ils se dégustaient autrefois lors du repas de Noël.

Les ravioles, quant à elles, n'ont rien à voir avec celles de nos amis du Dauphiné : Appelées preires ou brouquetons, ces petits beignets en forme de quenelle à base de pomme de terre et de fromage se dégustent dans de nombreux restaurants de Vars.

LES CROQUANTS DES HAUTES-ALPES

Aux amandes, au miel, aux fruits rouges ou encore au chocolat, ces petits biscuits croustillants accompagnent parfaitement un bon café pour le goûter ou en fin de repas. Vous en trouverez facilement dans nos commerces alimentaires de Vars.

MAIS AUSSI

Miel de montagne, génépi ou encore fromages de vache, chèvre ou encore brebis de nos montagnes !

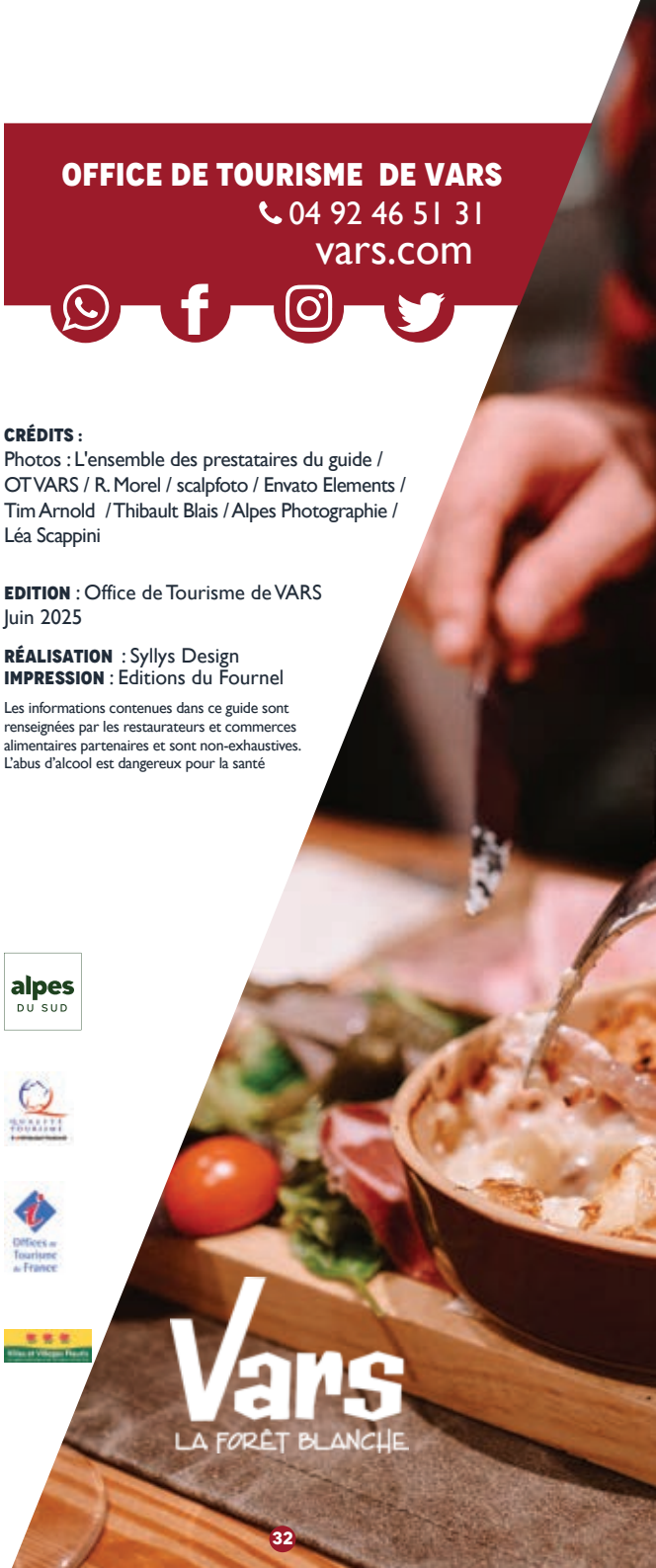
OFFICE DE TOURISME DE VARS

04 92 46 51 31

vars.com

CRÉDITS :
Photos : L'ensemble des prestataires du guide / OT VARS / R. Morel / scalpfoto / Envato Elements / Tim Arnold / Thibault Blais / Alpes Photographie / Léa Scappini

EDITION : Office de Tourisme de VARS
Juin 2025

RÉALISATION : Syllys Design
IMPRESSION : Editions du Fournel

Les informations contenues dans ce guide sont renseignées par les restaurateurs et commerces alimentaires partenaires et sont non-exhaustives. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé