



ANNEXE I

Equipement

Le CCVCMB met à, disposition de l'occupant les matériels et les équipements existants

CUISINE

Cuisine aménagé, répondant aux normes de la profession/ plan travail inox, évier double, plaque vitrocéramique, frigo domestique et frigo professionnel, congélateur, lave vaisselle domestique.

- Table de cuisson induction 5 foyers Bosch PIN651F17E
- Frigo / congélateur Indesit TAA5v
- Armoire réfrigérée positive 1 porte blanche 400L Metro Professional
- Congélateur table TOP 132 NIXA+ Frigelux
- 1 armoire à boissons 1 porte blanche 308L Frigelux
- Micro-onde 32 cm, 26 l, 900 w SM 2603
- Lave Vaisselle 24 couverts Bosch SMS50D02FF
- Four convection DIAMOND BRIO43SXN
- Evier inox 2 bacs
- 2 table inox 140x70 sur roulettes
- Batteur Bosch 300w
- Machine à glaçons Hendi
- Toaster salamandre 2 niveaux
- Percolateur 10L
- Fontaine à boissons Kilner 8L + support
- trancheuse 30cm Metro Professional

DIVERS

- 2 planches à découper polyéthylène (1 verte / 1 bleue)
- 8 couteaux d'office 10cm Sabatier
- 1 poubelle à pédale 90L Rossignol
- frottoir alimentaire 25cm + manche à balai 140cm
- raclette mono lame 50cm + manche à balai 140cm

SALLE A MANGER: équipée en tables et chaises métal, vaisselles complète pour 24 couverts

- 22 chaises métal
- 4 tables métal 130x70
- 3 tables métal 70x70

VAISSELLE

assiettes plates horizon –305mm	48	TASSES CAFE KAYAN	24	FOURCHETTES A DESSERT	24
assiettes plates horizon n°6 – 200mm	24	SOUS TASSES KAYAN	24	COUTEAUX DE TABLE	48
ACCUETTES OBELIGES LIQUIZON NO	_	COUTEAUX A STEAK EVOLUTION	24	COUTEAUX A DESSERT	24
ASSIETTES CREUSES HORIZON N°. – 260mm	24	COOTEACKASTEAKEVOLOTION	24	CUILLERES A CAFE	24
		RAMASSE COUVERTS GRIS	3		
COMPOTIER SPACE 125mm diamètre	30	COUVERCLES	3	CUILLERES A SOUPE	24
ulametre				CUILLERES A DESSERT	24
		FYORD FOURCHETTES DE TABLE	48		

COUPES BUBBLE	24	FOUET 300mm	1	
SALADIERS 2,45L	7	LOUCHE 100mm	1	
ECUELLES BRETONES N°4 2L	8	LOUCHE 120mm	1	
POIVRIERS 140mm	4	ARAIGNEE 140mm	1	
PANIERES TAUPE	7	MOULIN A LEGUMES	1	
POUBELLE BLANCHE	1	ESSOREUSE SALADE 5L	1	
		MARMITE 320mm	1	
CHAFING DISH	2	COUVERCLES	1	
BALANCE	1	FAITOUT 360mm	1	
TORCHONS	10	CASSEROLE INOX LOT DE 5	1	
ESSUIE VERRES	6	POELE 200mm	1	
BOL CONIQUE INOX	6	POELE 320mm	1	
VERRES A EAU LIMA 88mm	24	CHINOIS 180mm		
POTS LYONNAIS 46cl	20	CHINOIS TOILE METAL 200mm		
VERRES A SODA ISLAND CHOPE	24	ROULEAU PATISSERIE		
		THERMOMETRE	1	
SPATULES 250mm	1		1	
SPATULES 250mm SPATULES COUDEE LISSE		THERMOMETRE PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm	1	
	1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5		
SPATULES COUDEE LISSE	1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm	1 1 1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR	1 1 1 2	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR COUTEAUX OFFICE 110mm	1 1 1 2 2	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1 COUTEAU FROMAGE 25cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR COUTEAUX OFFICE 110mm couteau de cuisine 200mm	1 1 1 2 2	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1 COUTEAU FROMAGE 25cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR COUTEAUX OFFICE 110mm couteau de cuisine 200mm EMINCEUR 200mm	1 1 1 2 2 1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1 COUTEAU FROMAGE 25cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR COUTEAUX OFFICE 110mm couteau de cuisine 200mm EMINCEUR 200mm couteaux a pain 180mm	1 1 1 2 2 1 1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1 COUTEAU FROMAGE 25cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR COUTEAUX OFFICE 110mm couteau de cuisine 200mm EMINCEUR 200mm couteaux a pain 180mm FUSIL	1 1 1 2 2 1 1 1 1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1 COUTEAU FROMAGE 25cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR COUTEAUX OFFICE 110mm couteau de cuisine 200mm EMINCEUR 200mm couteaux a pain 180mm FUSIL MANDOLINE	1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1 COUTEAU FROMAGE 25cm	4	
SPATULES COUDEE LISSE SPATULES HACCP 250mm EPLUCHEUR COUTEAUX OFFICE 110mm couteau de cuisine 200mm EMINCEUR 200mm couteaux a pain 180mm FUSIL MANDOLINE RAPE GRAIN FIN	1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1	PLAT A GRATIN TERRE CUITE N°5 2,4L 320mm CERAMIQUES 6/8 PERS COUTEAU FROMAGE 35cm 1 COUTEAU FROMAGE 25cm	4	





ANNEXE II

Plan des locaux et Photos

> Environnement de la Maison :





> Cuisine:





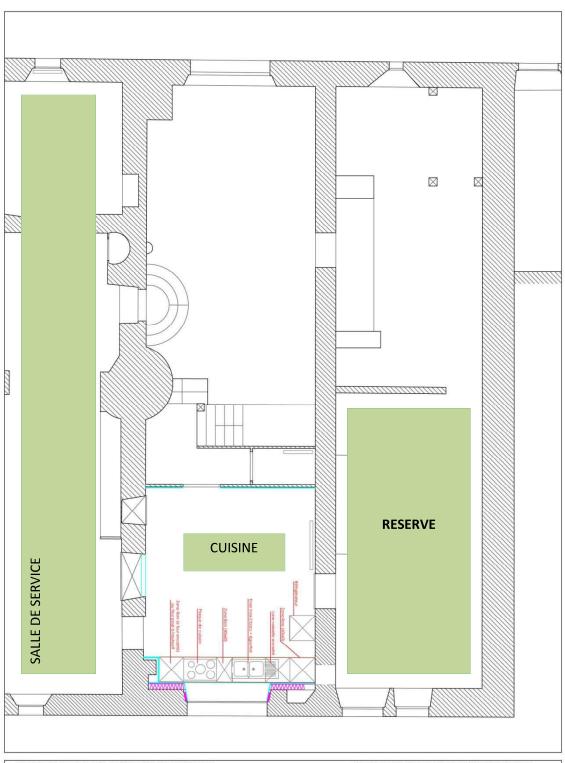


> Salle à manger :









Appear of the control					MOV : COMMUNE DE COMMUNES VALLEE DE CHAMONIX MONT-BLANC				
Didier ONDE Architectures - Architecte-scénographe		Le Noiret 74540 Gruffy		Tél: 04 50 77 59 00 Fax: 04 50 77 55 6		PROJET-RDC/BASCUISINE_PHASE1			
ARCHITECTURE		EMETTEUR	PHASE		NUMERO	REFERENCE	ECHELLE	DATE	
ENSEMBLE		DOA	EXE	ZONE	PL 003	ETUDES\EXE\DOA\1502.dwg	1/50	6 février 2015	





ANNEXE III

Projet culturel et social

Maison du Lieutenant - Centre d'interprétation

L'agriculture de montagne, son environnement, ses produits et ses savoirs-faires

I / Présentation du territoire du Mont-Blanc

ailleurs autant de voies d'accès qui marquent le territoire.

La Vallée de Chamonix Mont-Blanc, structurée en Communauté de communes depuis le premier janvier 2010, comprend les communes de Servoz, Les Houches, Chamonix et Vallorcine. L'étude de son territoire doit cependant être appréhendée par l'observation d'un bassin de vie plus large qu'est le Pays du Mont-Blanc et qui s'étend sur les 14 communes de la haute vallée de l'Arve.

Géographie et environnement

Le Pays du Mont-Blanc se situe dans les Alpes du Nord, au Sud Est de la Haute-Savoie. Son territoire est compris dans la partie haute de la vallée de l'Arve, du Val d'Arly et du Val Montjoie. Il jouxte les frontières suisses et italiennes. Les massifs du Mont-Blanc, des Aravis, des Fiz et des Aiguilles rouges confèrent au territoire un caractère montagnard. Il s'étage d'une altitude de 523 m à 4810 m au sommet du Mont-Blanc, présentant une grande diversité de milieux, des zones alluviales aux glaciers en passant par la forêt et les alpages. Les voies de communication sont un élément structurant du territoire. Elles répondent aux besoins de mobilité croissante des populations avec un réseautage secondaire important, mais participent également au développement du transit, notamment saisonnier, avec l'autoroute et le tunnel du Mont-Blanc. Les pistes, sentiers, téléphériques, sont par

Si le relief impose sa structure au paysage, le climat et l'enneigement en contraignent le développement. Isolement, risques naturels, saisonnalité des activités, etc. sont autant de facteurs qui régissent l'organisation du territoire et des Hommes qui y vivent.



Population et cadre de vie

Le Pays du Mont-Blanc compte, en 2018, 59600 habitants, concentrés sur les unités urbaines de Sallanches et Chamonix. La densité de la population est donc très importante au regard de l'espace utilisable, avec près de 100 habitants au Km². Sur les 63 000 logements du territoire, 55 % sont des résidences secondaires, ce qui confirme l'extrême spécialisation touristique du territoire. Le dynamisme du territoire lui permet d'offrir à ses habitants un bon niveau d'équipement et une bonne desserte, avec Sallanches, pôle de services supérieurs et quatre communes (Chamonix, Passy, Megève et Saint-Gervais) identifiées comme pôles de services intermédiaires.

Activités économiques

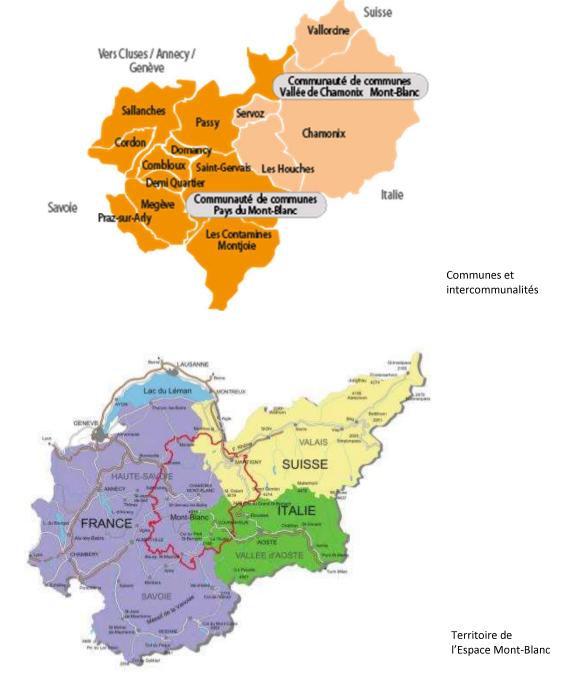
Le Pays du Mont-Blanc offre un marché de l'emploi dynamique, marqué par un faible de taux de chômage (5,1 %), et une autonomie. Sur les 28 100 emplois, 87 % d'entre eux sont occupés par des résidents.

Bien que moins marquée que sur d'autres territoires dits « station de montagne », la saisonnalité des emplois est une réalité et reste importante. Conséquence de la vocation touristique du territoire, l'économie du Pays du Mont-Blanc se distingue par le poids très important des activités présentielles (81 %) et de la construction (11 %). Les secteurs de l'industrie (8%) et de l'agriculture (1%) restent faiblement représentés. (Sources Insee Rhône-Alpes - La Lettre Analyses n° 208 - novembre 2013)

Organisation du territoire

Le territoire du Mont-Blanc, ou du Pays du Mont-Blanc, est structuré autour de deux Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) que sont les Communautés de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc du Pays du Mont-Blanc. Pour autant, de nombreux projets sont partagés.

La Conférence transfrontalière Espace Mont-Blanc fédère un territoire plus large et rassemble 35 communes de Haute-Savoie, Savoie, Val d'Aoste (Italie) et du Valais (Suisse). Elle porte et anime les stratégies de développement durable des territoires autour du massif du Mont-Blanc, donnant lieu aux projets de coopération transfrontalière dans les domaines de l'économie, du transport, du tourisme, de l'agriculture ou des espaces naturels.



II / La place des maisons thématiques :

Contexte culturel, touristique et agricole

Bien avant de donner son nom au massif montagneux, l'Alpe désigne l'alpage et est la révélation d'une culture alpestre partagée par les populations de montagnes, confrontées à la rigueur de cet environnement singulier et contraintes de s'organiser en communautés solidaires.

L'agriculture de montagne est la culture alpine. La tradition fromagère, l'architecture, l'artisanat de du bois, les paysages naturels, la montée et la descente des animaux, etc. sont autant de composantes de la vie rurale traditionnelle. Nos sociétés de montagne d'aujourd'hui en sont empreintes, mais alors que la pratique agricole occupait 90 % de la population à la fin du 19^e Siècle, elle ne représente plus que 1% en 2010. Le nombre d'exploitations agricoles à diminuer de 37% sur la seule dernière décennie, confrontée notamment à une très forte pression foncière. La profession doit également faire face à la déculturation d'une population sur un territoire où la dynamique démographique et son taux de renouvellement sont élevés.

Le succès grandissant des évènements tels que les Foulées du Sel à Chamonix, la Foire aux moutons à Servoz, la foire agricole de Saint-Gervais ou le Match des Reines témoigne néanmoins de l'attachement à cette culture agropastorale et de son importance sociale.

Dans ce temps, l'activité et l'économie touristique ce sont très fortement développées. L'activité représente, au Pays du Mont-Blanc, 30 % des emplois directs, près de 12 millions de nuitées et 269 millions d'euros de richesse dégagés.

Pour autant, l'activité touristique hérite et se nourrit de cette culture et des pratiques agro-pastorales. Les alpages sont en hiver le support au ski. En été, la qualité des paysages de montagne attire 75 % des visiteurs qui pratiquent alors la randonnée ou la balade.

Au-delà, l'identité d'un territoire ne doit pas être sous-estimée. Le patrimoine culturel occupe 10 % des activités hivernales et estivales, tandis que la gastronomie et l'art de vivre sont cités en 3e place des satisfactions visiteurs.

L'invention du tourisme au Mont-Blanc et son développement ont permis la construction d'un territoire dynamique et attractif qui doit faire face à un paradoxe et un enjeu majeurs : maintenir une agriculture vivante sur laquelle s'est enraciné et repose un nouveau modèle social et économique.

Les héritiers de l'Alpe, la population locale et les visiteurs de passage ont vocation à se retrouver dans un contexte où les besoins et les attentes des uns et des autres évoluent. Les observatoires et instances touristiques dressent ainsi, depuis quelques années, des pistes de développement à poursuivre :

- renforcement des activités sur les périodes de l'automne et du printemps,
- diversification de l'offre autour des itinéraires, de la culture et de la gastronomie,
- besoin et demande de valorisation des produits et des circuits courts,
- développement des offres écotouristiques et du tourisme de l'expérience,
- adaptation des produits aux jeunes et au public familiale
- -etc.

Définition du projet

Les alpages, espaces de nature, et l'agriculture de montagne, font intimement partie du patrimoine et de l'image de marque de notre territoire. Ils sont à la fois une référence d'appartenance et un enjeu économique fort.

La Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc s'est engagée dans la définition d'un projet d'animation du territoire autour du thème central de l'agropastoralisme, son environnement, ses activités, et ses produits.

Celui-ci vise à développer, dans un espace d'interprétation dédié, un ensemble d'actions pédagogiques, culturelles et touristiques.

Les réalisations permettent de donner aux publics les éléments de connaissance et la compréhension des activités agropastorales de son territoire et de ses enjeux à travers la reconnaissance de leurs valeurs écologiques, leurs fonctions sociales et le support économique qu'elles représentent.

Ces supports répondent à cette question du public : qu'est-ce que l'agriculture de montagne aujourd'hui au Pays du Mont-Blanc ?

L'alpage est présenté comme un territoire aux multiples facettes et partagé qu'il est nécessaire de maintenir ouvert et vivant pour la richesse des espèces et des milieux qu'il abrite, pour assurer la qualité de vie des sociétés de montagne et pour garantir la viabilité des activités agropastorales. A travers l'entrée thématique de l'alpage, il s'agit de faire comprendre l'ensemble des activités agropastorales (de l'exploitation en vallée, des espaces de proximité vergers, cortis, etc._ en passant par la forêt jusqu'à l'alpage), mais aussi de donner des pistes de compréhension de l'art de vivre alpestre (frugalité, liberté, solidarité). Il y a enfin derrière ce thème la nécessité de valoriser les goûts et saveurs de l'Espace Mont-Blanc et de ses produits agropastoraux.

L'exposition se base sur une interprétation des activités agropastorales dynamiques, contemporaines et ouvertes. Elle explore le passé uniquement pour comprendre le présent.

Les deux sites de la Maison de l'Alpage et de la Maison du Lieutenant trouvent leur place et leur sens dans la complémentarité des fonctions des lieux et des propos soutenus. Le premier, au cœur du village, interpelle le visiteur de passage en replaçant l'agriculture de montagne dans l'histoire des paysages qu'il vient et s'apprête à découvrir. Le second lui donne à la fois des clés de lecture pour comprendre l'activité et ses enjeux aujourd'hui et va plus loin en proposant les rencontres qui permettent déjà de construire le territoire de demain.

Pour conduire à bien ce nouveau projet, la Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc s'est appuyée sur la réalisation de deux programmations de coopération transfrontalière : « MESALPES, Maisons de l'alpage au cœur des Alpes » et « Produits d'Hauteurs ».

Produits

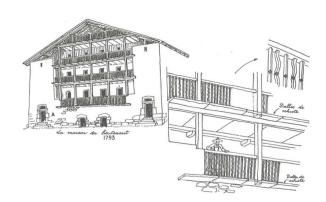
Le projet « MESALPES» a été conjointement mené avec l'assessorat à l'agriculture du Val d'Aoste et la Commune de Bourg Saint-Maurice en Savoie, en partenariat avec les Sociétés d'Economie Alpestre des deux Savoie et l'Association Régional des Eleveurs Valdotains.

Il s'agissait de rassembler et d'interpréter les éléments significatifs de l'alpage, dans leurs dimensions sociales et culturelles au travers d'un réseau de lieux thématiques : les Maisons de l'alpage. Ce projet visait à diffuser la connaissance du milieu agropastoral, mais s'attachait également à la valorisation des productions d'alpage.

Le projet « Produits d'Hauteurs » porté par la Communauté de communes de la Vallée de Chamonix- Mont-Blanc pour le compte du territoire de l'Espace Mont- Blanc (Pays du Mont-Blanc, Savoie et Valais), visait à encourager la production et la commercialisation des produits agroalimentaires d'altitude et de haute qualité. Il s'est décliné au travers d'un ensemble d'actions en direction du grand public (organisation d'événements, communication...) et des professionnels (expérimentation de filières pilotes).

Une architecture singulière

La Maison du Lieutenant qui a été choisie pour accueillir le centre d'interprétation sur l'agriculture de montagne est aussi chargée de 600 ans d'histoire.



Ce bâtiment atypique est situé au hameau du Mont, à 944 m d'altitude. Sa construction remonterait au 15ème siècle et il a été fortement remanié au fil du temps, en fonction de l'évolution de ses usages. Il présente un double caractère à la fois institutionnel et agricole : utilisée comme ferme à certaines périodes, il semble que la Maison du Lieutenant ait joué un rôle de surveillance du passage entre le col d'Anterne et la Vallée de Chamonix, associé à la collecte des impôts locaux au profit des Ducs de Savoie et à l'accueil des autorités savoyardes dans leurs déplacements entre le Faucigny et le Valais.

Cette dualité s'exprime dans la composition de la façade

principale structurée par les galeries balcons et par l'aspect monumental de l'édifice.

Le caractère remarquable de ce bâtiment tient à son architecture originale, sans équivalent localement, ainsi qu'à la présence d'éléments architecturaux singuliers : balcons galeries couverts de dalles en lauzes, éléments de décor, vasques, etc. ...

La singularité de la Maison du lieutenant fut d'ailleurs repérée par l'architecte Albert Laprade, qui résidait aux Houches, et qui a représenté le bâtiment dans son deuxième album de croquis réalisé en 1942. L'observation qu'il a pu faire des linteaux de portes gravés au nom du Lieutenant Devillaz en 1798 a valu son nom à la Maison du Lieutenant.

Cette bâtisse est dans un très bon état de conservation. D'importants travaux de rénovation ont été réalisés dans les années 1970-1980, par l'ancien propriétaire le docteur Félisaz. Ces travaux ont été exécutés dans le respect du caractère architectural de l'édifice, mais rendent complexe la lecture de ses caractéristiques initiales. Cela doit conduire à une très grande prudence dans l'interprétation historique de l'architecture de l'édifice.

En se fiant à la mappe Sarde de 1733, on identifie une construction à son emplacement dont le volume semble plus allongé et composé de 3 propriétés mitoyennes. On peut donc affirmer que le site était déjà occupé au début du XVIIIe sans pour autant avoir l'assurance que la maison actuelle en soit l'héritage. Une lecture attentive des maçonneries, notamment au niveau des encadrements de baies en pierres de taille, montre qu'une campagne de travaux remontant à la fin du

XVIIIe (selon les millésimes inscrits sur plusieurs linteaux de porte et à en juger par la forme spécifique des linteaux de fenêtre) a permis la constitution très homogène de la maison que l'on connaît actuellement. Il semble en effet que ces ouvertures ne correspondent pas à la conception originelle de la maison. On identifie en effet des maçonneries et des compositions de chaîne d'angle notamment au caractère plus rustique.

L'hypothèse d'une transformation radicale de la maison est à étudier à la lumière des documents d'archives. Dès la fin du XVIIIe, il semble certain que la maison ait joué un rôle collectif important. En effet, toutes les baies sont dotées de barreaux ou de protections jusqu'au dernier niveau. Cela ne correspond pas avec une architecture domestique. On peut également porter un intérêt singulier au passage qui traversait la maison en son centre gouverné par deux portes en arche dont les clés comportent des médaillons ébauchés, mais non sculptés. Il est plausible d'imaginer que la maison ait pu être un lieu de collecte de biens ou d'impôts. Cela pourrait en outre expliquer la présence de fines meurtrières dans les deux tours qui contrôlent les différents accès à la maison.

L'intérêt porté à la connaissance historique de la Maison du Lieutenant, aussi singulière qu'énigmatique, a conduit la Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc à se rapprocher des Guides du Patrimoine des Pays de Savoie et de l'association Servoz : Histoire et Traditions pour mener un premier travail de collecte des archives et des mémoires.

Le service archéologie du Conseil Départemental de Haute-Savoie a été également sollicité pour entreprendre une étude approfondie sur le bâtiment.

L'ensemble de ses travaux donnera lieu à leur valorisation auprès du public, en sus des visites déjà organisées.













Programmation architecturale et rénovation partielle

La prise en compte de la valeur architecturale de la Maison du Lieutenant d'une part, et du projet de centre d'interprétation d'autre part ont fait l'objet d'une programmation conduite par le CAUE 74. Celle-ci a permis de définir les fonctions et usages des 595 m² d'espaces aménageables sur 4 niveaux :

- RDC haut : Accueil du public, exposition permanente « l'agriculture de montagne, cœur du territoire »,
- RDC Bas : Cuisine et espace de convivialité autour des produits et savoir-faire de l'Espace Mont-Blanc,
- Cave : Valorisation des circuits de production locaux (non réalisé)
- Combles : Bureaux et salles de réunion (réalisation partielle)

L'accessibilité aux personnes à mobilité réduite a pu être prise en compte pour la rénovation de l'espace d'exposition permanente lorsque les contraintes architecturales et budgétaires l'ont permis (accès de plain-pied, élargissement des portes, toilettes aménagées, etc.).

Exposition permanente « l'Agriculture de montagne, Cœur du territoire »

L'élaboration des objectifs, des messages et des contenus présentés au public a donné lieu à l'animation, tout au long du projet, d'un comité de pilotage local réunissant des agriculteurs, des représentants des chambres consulaires compétentes, des associations du patrimoine, des Offices du Tourisme, etc.

C'est cette démarche de concertation qui a nourri l'élaboration et la réalisation du projet scénographique.

Le scénario de visite privilégie l'approche sensible. Le visiteur est invité à ressentir, découvrir, expérimenter, jouer, et, s'il le souhaite, à approfondir ses connaissances. Les dispositifs offrent ainsi plusieurs niveaux de lecture et s'adaptent aux différents publics. Le bâtiment est intégré au récit: le public ne vient pas n'importe où, la singularité de la Maison du lieutenant est mise en valeur.

L'exposition « l'Agriculture de montagne, Cœur du Territoire », propose 6 espaces d'interprétation pour accompagner le visiteur dans sa découverte :

- Immersion dans le patrimoine agricole et alpestre: Nous entrons par une sorte de grange, plongée dans la pénombre. On entend des sons étranges, comme une musique qui a été créée à partir de bruits familiers et auxquels on ne prête pas attention d'ordinaire. Soudain s'éclaire un objet, il s'éteint, puis un autre entre dans la lumière, un troisième, et ainsi de suite. Ils se répondent les uns aux autres. Ils nous rappellent des usages disparus, comme cette baratte à beurre, ou encore bien vivaces, comme ce tranche-caillé.

- Idées reçues pour saisir la multiplicité des enjeux :

Nous pénétrons ensuite dans le hall, où pendent, en guise d'introduction, des questions idiotes, des certitudes erronées, contre-vérités... proférées aussi bien par les touristes que par les habitants ou les agriculteurs eux-mêmes. Au travers de ces phrases apparemment anodines et entendues des centaines de fois, nous percevons des enjeux environnementaux, économiques et sociétaux forts, dont dépendent la survie et le développement harmonieux du territoire.

- Le spectacle du territoire : projection sur maquette relief :

Nous arrivons dans une salle assez grande, où trône une grande maquette blanche de l'ensemble du territoire du Mont-Blanc. Après en avoir fait le tour, nous prenons place sur de petits gradins, tandis que les lumières s'éteignent : le paysage s'anime et nous raconte son histoire depuis la formation des reliefs jusqu'à aujourd'hui. Ainsi se dessinent sous nos yeux les chemins et les routes, les villes et les villages, les forêts et les alpages ... les paysages s'ouvrent et se ferment, on voit apparaître puis disparaître les différentes populations, les usages selon les saisons, l'importance et la diversité des activités économiques... Parallèlement, sur un écran disposé sur le mur en face de nous, tout ce que nous voyons représenté de manière synthétique sur la carte, nous le voyons prendre vie au travers d'un film, qui complète le spectacle de cette maquette vivante.

A la fin du spectacle, le visiteur peut se tourner vers un grand tableau synoptique qui donne à comprendre le fonctionnement complexe des activités agricoles et pastorales et les relations multiples à la fois sur l'économie, les hommes et le territoire.

- Des tableaux pour explorer toutes les facettes du métier :

Dans cette salle, 7 tableaux à double face révèlent des illustrations et des explications courtes pour découvrir et approfondir les composantes de l'activité agropastorale : l'organisation d'une journée de travail, les différents animaux domestiques et races de montagne, la gestion de l'herbe et des alpages, les produits et leur fabrication, etc.

- Ecouter des histoires au salon :

Nous pénétrons enfin dans la dernière pièce de l'exposition. C'est un petit salon. Nous prenons un casque, et écoutons des témoignages d'archives. Des écrans égrènent des images comme autant d'albums photo.

6 films thématiques, réalisés spécialement pour l'exposition, nous dressent le portrait d'agriculteur et d'éleveurs du territoire dans leur travail du quotidien et dans leurs relations aux autres usagers de la montagne.

Le long des murs, des présentoirs nous proposent de petits journaux, avec leur tige en bois, comme dans les cafés. Ils traitent des questions économiques et institutionnelles, et sont destinés aux plus studieux.

- Comprendre en s'amusant :

L'exposition est rendue accessible au jeune public en proposant un espace adapté et des modules ludo-éducatifs sur le parcours.

Les supports et les outils pédagogiques mis à disposition ont été le fruit d'une conception particulière en s'inspirant des ateliers d'animation menés depuis plusieurs années avec les écoles.

Ils sont aussi prétextes à favoriser le partage des expériences et des savoirs entre les générations.



Animation et médiation

Le terroir et la convivialité sont les maîtres mots de ce projet et ils en portent tout le sens :

- Le terroir, qui renvoie à la fois à l'histoire et au paysage, à l'organisation sociale, aux techniques et aux produits, avec une connotation patrimoniale positive.
- La convivialité, qui est déclinée dans l'ensemble des animations et activités dans un objectif d'échange et de réflexion partagée.

Le programme pédagogique, culturel et touristique développé s'adresse à tous les publics :

- <u>Les enfants</u> dans un cadre scolaire ou de loisir. Les animations et sorties proposées sont un complément à l'exposition. Ils permettent l'apprentissage de connaissances ou techniques simples par la mise en situation des participants : fabriquer du beurre, reconnaitre et utiliser les plantes sauvages ou interpréter les paysages.
 - Il s'agit de créer un lien fort avec le territoire par le vécu et l'expérience.
 - Ces ateliers peuvent aussi s'inscrire dans un projet éducatif local : collecte de mémoires, réalisation collective, etc.
 - Les écoles sont accueillies sur site, la visite se déroule en demi classe avec l'animateur tandis que des activités en autonomie sont proposées à l'enseignant et son sous-groupe. Il peut s'agir d'une visite à la ferme toute proche ou d'un jeu de piste.

- <u>Les adultes, habitants de la vallée, résidents secondaires ou visiteurs touristiques</u>. Les cycles d'ateliers / formations s'inscrivent dans une démarche de découverte, de valorisation et de préservation de l'environnement et de l'économie agricole du territoire : de l'entretien des vergers à la fabrication du cidre, de la connaissance des producteurs à la cuisine des produits.
- <u>Les familles, dans le cadre d'évènements</u>. Rassembler les petits et les plus grands, les habitants et les visiteurs, les connaisseurs et les apprenants, pour développer la transmission intergénérationnelle, pour promouvoir la diversité et l'intégration, pour donner l'opportunité à chacun de s'approprier son patrimoine, autour de la fabrication du pain à l'ancienne ou des veillées aux noix p ar exemple.
 - Ces activités viennent également s'inscrire dans la diversification d'une offre écotouristique à Servoz et dans la Vallée de Chamonix Mont-Blanc.
- <u>Les socio-professionnels et l'ensemble des acteurs du territoire</u>. La Maison du Lieutenant offre un lieu d'échange où l'ensemble des acteurs concernés par les thématiques abordées peut se retrouver (élus, professionnels, habitants, animateurs...). Le projet a vocation à développer des initiatives d'animation de territoire sous toutes ses formes en favorisant la rencontre entre les acteurs (producteurs, transformateurs, restaurateurs, consommateurs).

La Maison du Lieutenant a ouvert ses portes au public au début d'année 2015, permettant aujourd'hui de présenter un premier bilan de ses activités. Celles-ci s'organisent progressivement autour de quatre axes :

- Visite libre des expositions durant les vacances scolaires à raison de 4 jours par semaine pendant les vacances scolaires. 50 jours d'ouverture accueillant 1500 visiteurs.
- Accueil des groupes scolaires, groupes touristiques et socio-professionnels, sur réservation toute l'année soit 10 groupes, principalement des écoles du territoire.
- Ateliers et visites pour les enfants et les adultes durant les vacances scolaires.
 20 animations réalisées.
- Animations ou journées de découverte, réalisées périodiquement en dehors de vacances scolaires.
 10 animations réalisées.



La Communauté de commune de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc s'attache donc a construire et développer son projet d'animation autour de l'agriculture, de l'environnement, des savoir-faire et des produits. Elle s'appuie pour cela, au-delà de ses moyens d'animation propres sur le montage de partenariats et l'implication des acteurs du territoire tels l'association Goût et Saveurs du Mont-Blanc, les producteurs locaux, les associations du patrimoine, etc.

Valorisation du patrimoine bâti et des collections

Comme explicité précédemment, la Maison du Lieutenant présente un caractère architectural singulier sur lequel le projet de centre d'interprétation doit s'appuyer. Quiconque visite le bâtiment est immédiatement touché. Son organisation, bien qu'elle soulève aujourd'hui plus d'interrogations qu'elle n'a fourni de réponses, apporte une lecture historique de la vie rurale traditionnelle et permet de considérer l'histoire de la vallée de Chamonix.

Le nom même de Maison du Lieutenant questionne nécessairement le visiteur et nous nous devons de lui apporter des éléments de compréhension.

Partenariat et mise en réseau du site

A l'échelle de la vallée, l'organisation des services et des sites a permis d'en optimiser progressivement la coordination. Si le Musée Montagnard aux Houches, le Musée Alpin ou la Maison de la Mémoire et du Patrimoine à Chamonix développent leur propre projet de structure, ces projets sont partagés et donnent lieu à de nombreuses collaborations. Itinerio, déjà présenté, en est un exemple. L'édition d'un répertoire de médiation pédagogique commun pour les écoles, ou l'organisation commune des Nuits des Musées ou des Journées Européennes du Patrimoine en sont d'autres.

La Maison du Lieutenant, participe depuis son origine à la dynamique de réseau que constitue Empreintes 74 sur le territoire de la Haute-Savoie. Ce dernier fédère aujourd'hui 44 structures d'accueil dédiées à l'environnement et au patrimoine sur le département, toutes engagées dans une démarche de coopération, d'échange et de partage des compétences.

Ce réseau permet à la Maison du Lieutenant de s'inscrire en complémentarité ou en co-construction d'une offre culturelle, touristique et pédagogique à l'échelle des territoires, de la vallée et du Pays du Mont-Blanc ou plus largement de l'espace alpin transfrontalier.



Place de la Maison du Lieutenant dans le tissu économique et social

Prétendre que le projet dont fait l'objet la Maison du Lieutenant fut entièrement partagé serait occulter les débats qu'il a soulevé à son origine. Non pour ses objectifs, mais comme tout projet structurant pour un territoire, pour les investissements qu'il représente.

Pour autant, la captation dans le domaine public d'un bâtiment tel que la Maison du Lieutenant est félicitée par la population locale et par l'ensemble des associations œuvrant pour le patrimoine sur le territoire du Mont-Blanc. Elle démontre de l'engagement de la collectivité locale.

Le projet de centre d'interprétation sur l'agriculture de montagne à la Maison du Lieutenant, parce qu'il a été largement partagé à son origine avec l'animation d'un comité de pilotage local et qu'il s'appuyait sur un partenariat institutionnel solide, est aujourd'hui reconnu.

Ce comité de pilotage, à notamment été ouvert à tous les agriculteurs et producteurs de la Vallée de Chamonix, particulièrement sensibles à la démarche. Trois d'entre eux, se sont impliqués fortement dès l'origine du projet et ont pu se faire les portes paroles de l'activité. Leur implication a été essentielle pour la définition du projet de centre d'interprétation d'une part et des contenus développés d'autre part.

La Maison du Lieutenant, de par sa vocation éducative et touristique, est bien identifiée par les acteurs du territoire et notamment le monde agricole. Elle répond d'une part à un besoin largement exprimé de reconnaissance des activités agricoles et pastorales, et de la nécessité de développer une offre de découverte à la fois vivante et authentique d'autre part.

La Maison du Lieutenant a cette capacité à assurer cette interface et vient en appui des initiatives portées sur le territoire par la Société d'Economie Alpestre, la Société d'Intérêt Collectif Agricole, les Offices de Tourismes, etc. Les premiers éléments de programmation présentés s'inscrivent pleinement dans ces objectifs et nous permettent d'en mesurer l'intérêt auprès de tous.

Pour renforcer ce lien à la société civile, et parce qu'elles en ont fait la demande, la Maison du Lieutenant accueillera prochainement le siège de plusieurs associations locales : Servoz Histoire et Traditions, l'Association Goûts et Saveurs du Mont-Blanc et l'association du Hameau du Mont.

Valorisation des productions locales

La valorisation des productions locales (fruits, fromages, vins, pain, etc.), par la mise en lien des producteurs agricoles, des restaurateurs et des consommateurs, doit participer au renforcement ou à l'émergence de circuits courts avec l'objectif d'élargir les marchés et de mieux rémunérer le travail.

Les animations programmées à la Maison du Lieutenant donnent une place importante aux produits du territoire et à leur transformation. La cuisine équipée et l'espace de convivialité de la Maison du Lieutenant ont permis de réaliser plusieurs ateliers de cuisine ouverts au grand public.

Les visites à la ferme où en alpage, les rencontres avec les producteurs et les dégustations organisées participent également à rapprocher producteur et consommateurs dans une logique de circuit court.

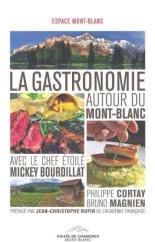
Pour autant, La Maison du Lieutenant reste un lieu de médiation. Si elle devient le porte-étendard d'une démarche territoriale, elle ne peut représenter à elle seule l'ensemble des initiatives portées par la Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc.

Le projet Produits d'Hauteurs a notamment permis d'initier le réseau « Goût et Saveur du Mont-Blanc », impliqué dans la réalisation opérationnelle du projet, avec plus de 120 producteurs des Savoie, du Val d'Aoste et du Valais.

Chaque année, le réseau donne lieu à des marchés du goût comme il a pu être organisé à Servoz en 2014. La publication de l'ouvrage « la gastronomie autour du Mont-Blanc » est également un exemple de la dynamique de valorisation des produits initiée.

La Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc reste très impliquée dans le réseau « Goût et Saveur du Mont-Blanc », aujourd'hui structuré en association, et qui demeure un partenaire privilégié de la Maison du Lieutenant.

Les actions de sensibilisation déjà conduites vont être pérennisées et développées. Une prochaine étape de cette collaboration vise à installer à la Maison du Lieutenant un point de restauration et de dépôt-vente (sur le modèle des AMAP) des produits de l'Espace Mont-Blanc.









La Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc s'attache également à développer les circuits courts entre professionnels. La première rencontre des professionnels alimentaires du Pays du Mont-Blanc a pu être organisée en novembre 2015 en partenariat avec la Communauté de communes du Pays du Mont-Blanc, la chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc, les Chambres des Métiers et de l'Artisanat et la Chambre du Commerce et de l'Industrie de Haute-Savoie.

L'objectif est à moyen terme de développer la filière des circuits courts alimentaires par la mise en œuvre d'un Système Alimentaire Territorial à l'échelle du Pays du Mont-Blanc.

Le Cidre du Mont-Blanc, un exemple d'animation du territoire pluriel

Les relations transfrontalières initiées depuis de nombreuses années à l'échelle de l'Espace Mont-Blanc, ont permis le rapprochement du projet de centre d'interprétation de la Maison du Lieutenant et le producteur du Cidre Maley en Val d'Aoste. La nécessité de donner une seconde vie aux vergers de Servoz pour les uns, et la recherche de nouvelles variétés indispensable à l'assemblage du produit final pour l'autre donne lieu aujourd'hui à une collaboration riche et intéressante à de nombreux points de vue.

La production de pommes et de poires sur le village mobilise chaque année les propriétaires et donne lieu à une opération de ramassage ouverte à tous les publics, permettant ainsi un véritable moment de rencontre.

L'indemnisation des propriétaires doit, au terme de leur structuration en association, permettre la mise en place d'un programme d'entretien des arbres. La Maison du Lieutenant, elle, propose deux à trois fois par an, des ateliers autour de la connaissance des fruits, de la taille des arbres fruitiers ou de leur greffage, favorisant la dynamique de réappropriation d'un patrimoine naturel et humain qui était en voie d'être abandonné. Des animations comme le pressage du jus en famille, les ateliers de cuisine une exposition / discussion pour retrouver les variétés de pommes et de poires constituent également des éléments forts propices à la transmission des savoirs au sein du village ou entre les générations. En somme, chaque opération vise à concilier animation touristique, vie locale, et développement économique. La Maison du Lieutenant se positionne alors comme véritable animateur du territoire.







ANNEXE IV

Exemples de programme et d'animation réalisée

MAISON DU LIEUTENANT

Programme d'animations août 2021

Hameau du Mont - 74310 SERVOZ

Inscription nécessaire (sauf apéro'scop et soirée théâtre), Enfant à partir de 6 ans, 4ℓ enfant, 8ℓ adulte

Les mercredis

FEUTRER LA LAINE- mercredi 25 août de 14h30 à 17h30

En compagnie de Mylène, nous retrouverons l'art du feutrage de la laine. Chacun repartira avec ses réalisations.

CHUTNEY DE FRUITS - mercredi 11 août de 14h à 17h

Parce qu'il n'y a pas que la confiture pour conserver nos fruits. Chacun repartira avec ses productions.

CONSERVONS NOS LÉGUMES - mercredi 18 août de 9h30 à 12h30

Retrouverons l'art de la conserve et de la stérilisation. Chacun repartira avec sa fabrication.

ATELIER CONFITURE - mercredi 18 août de 14h à 17h

Passons l'après-midi à fabriquer nos confitures. Chacun repartira avec sa fabrication.

Les jeudis, APÉRO'SCOP à la Maison de 19h à 20h

Des Projets locaux à l'heure de l'Apéro! Un verre de vin ou de jus de fruits, une planche de produits locaux et une heure en compagnie d'un invité et de son projet.

Jeudi 5 août : Pauline autour de son projet d'UPCYCLING de matériel de montagne Reedem Equipement

Jeudi 12 août : Vincent, autour de son activité d'apiculteur.

Jeudi 19 août : Laura, autour de son métier de bourrelière.

Jeudi 26 août : En compagnie d'un passionné et de son activité de cristallier .

BALADE « UNE HISTOIRE DU HAMEAU » - jeudi 12 août 9h30 à 12h

Partons sur les traces des petites et grandes histoires du hameau du Mont à Servoz.

Les vendredis

CONFÉRENCE LOUP ET CHIEN DE PROTECTION – vendredi 6 août à 18h30

Parce qu'avec le retour du loup, nos éleveurs se protègent, il deviens nécessaire pour tous d'apprendre à se comporter avec les chiens de protections.

LOUP à l'APÉRO – vendredi 13 et 27 août de 18h à 19h

Autour d'un verre et de produits locaux, vous découvrirez les enjeux du retour du loup dans la vallée

ATELIER THÉÂTRE - vendredi 20 août de 10h30-12h ou 14h30-16h

En compagnie de la troupe des Hauts Plateaux, venez en famille découvrir le plaisir de jouer la comédie!



Samedi 21 août, THÉÂTRE dans le Jardin 18h30 - 21h

La Maison du Lieutenant accueille la troupe des Hauts Plateaux pour une représentation de la pièce « ZONE A RÊVER » !! Une histoire où, Léa 13 ans, voit sa cabane d'enfance être menacée par un projet de centre commercial... Réussira-t-elle à résister ? Pièces familiales à partir de 6 ans.

Maison du Lieutenant EXPOSITION - ENTRÉE LIBRE Les mercredis, jeudis, vendredis et samedis De 10h30 à 18h30 Les jeudis et vendredis de 16h à 21h
Les samedis et dimanches de 11h30 à 21h



par la Communauté de Communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc

INSCRIPTION au 04 50 47 21 68

Office de Tourisme Intercommunal Antenne de Servoz





MAISON DU LIEUTENANT

Ateliers

L' AGRICULTURE DE MONTAGNE

Restauration

Savoir - faire

Expositions Spectacles

CŒUR DU TERRITOIRE

Buvette

OUVERTURE DU 26 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE DU MERCREDI AU SAMEDI DE 10H30 À 18H30



Exposition temporaire « REINES DE COEUR »

L'exposition photographique qui parle de la vache d'Hérens sur trois pays, retraçant l'attachement de la population alpine de Haute-Savoie, du Valais (Suisse) et du Val d'Aoste (Italie) pour cette race montagnarde trapue et robuste taillée pour le combat

Vendredi 28 octobre - 15h -16h30

Avec l'automne, voici venu le temps de retrouver le chemin du pressoir. Venez découvrir le plaisir de faire son jus de pomme soi même. Chacun repartira avec son jus de pomme.

Înscription nécessaire, entant dès 5 ans. Participation : 4 € entant, 8 € adulte





Samedi 29 octobre - FOUR À PAIN 14h à 17h30

Venez passer un après-midi autour du four à pain de la Maison du Lieutenant. Au programme : réalisation de la pâte à pain et d'une tarte briochée, cuisson et bien évidemment : La Dégustation!

Inscription nécessaire, entant dès 7 ans. Participation : 4€ entant, 8€ adult





Vendredi 4 novembre - Initiation feutrage de laine 15h-16h30

Venez découvrir l'art ancestral du feutrage de la laine de mouton.

Nous réaliserons en compagnie de Mylène un savon feutré et un porte-clefs. Chacun repartira avec ses créations.

inscription nécessaire, participation : 8 € par adulte, 4€ par enfant à partir de 5 ans



Samedi 5 novembre - SAVOIR AFFUTER SON COUTEAU 14h-16h

Parce qu'un couteau affûté en vaut deux! Du couteau au sécateur, les outils tranchants demandent un entretien. L'occasion de venir apprendre ou réapprendre l'art de l'aiguisage. Inscription nécessaire, enfant dès 7 ans. Participation : 4 € enfant. 8 € adulte









MAISON DU LIEUTENANT

Ateliers L' AGRICULTURE DE MONTAGNE

Restauration

Savoir - faire

Expositions Spectacles CŒUR DU TERRITOIRE

Buvette

OUVERTURE DU 09 FÉVRIER AU 05 MARS DU MERCREDI AU SAMEDI DE 10H30 À 18H30



Exposition temporaire

« Haute Montagne, Une vie sous influence »

Une exposition pour découvrir ou redécouvrir les risques naturels et leurs évolutions au regard du changement climatique.

La Chirv'ette

APERO - TAPAS

PRODUITS LOCAUX - PETITE

RESTAURATION



Semaine du 09 au 12 février

Jeudi 10 février GOÛTER & CONTES 16h-17h

Venez découvrir des contes et légendes de nos montagnes autour d'un goûter.

Inscription nécessaire, enfant dès 3 ans. Participation : 4 € enfant, adulte accompagnant gratuit.





Vendredi 11 février PISTE ET SUIVI DES ANIMAUX 14h30-16h

Partez sur les traces des animaux, relevez un « piège photo » et apprenez l'art de la pose de ces appareils. Inscription nécessaire, enfant dès 6 ans. Participation : $4 \in$ enfant, $8 \in$ adulte

Semaine du 16 au 19 février

Jeudi 17 février ATELIER FOUR À PAIN 14h à 17h30

Venez passer un après-midi autour du four à pain de la Maison du Lieutenant. Au programme : réalisation de la pâte à pain et d'une tarte briochée, cuisson et bien évidement : La Dégustation ! Inscription nécessaire, enfant dès 6 ans. Participation : $4 \in \text{enfant}, 8 \in \text{adulte}$



Vendredi 18 février PISTE ET SUIVI DES ANIMAUX 14h30-16h

Partez sur les traces des animaux, relevez un « piège photo » et apprenez l'art de la pose de ces appareils. Inscription nécessaire, enfant dès 6 ans. Participation : $4 \in$ enfant et $8 \in$ adulte

Semaine du 23 au 26 février

Jeudi 24 février AFFUTER SES OUTILS 14h-16h

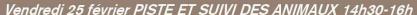
Parce qu'un outil affûté en vaut deux! Du couteau au sécateur, les outils tranchants demandent un entretien. L'occasion de venir apprendre ou réapprendre l'art de l'aiguisage.

Inscription nécessaire, enfant dès 8 ans. Participation : 4 € enfant, 8 € adulte



Jeudi 24 février APEROSCOP PAIN DE CHIBON 18h -19h

Des Projets locaux à l'heure de l'Apéro! Un verre de vin ou de jus de fruits, une planche de produits locaux et une heure en compagnie de Gérard et de son projet de Paysan-Boulanger. Participation : $4 \in$ enfant, $8 \in$ adulte



Partez sur les traces des animaux, relevez un « piège photo » et apprenez l'art de la pose de ces appareils. Inscription nécessaire, enfant dès 6 ans. Participation : $4 \in$ enfant et $8 \in$ adulte



Semaine du 02 au 05 mars

Jeudi 03 mars GOÛTER & CONTES 16h-17h

Venez découvrir des contes et légendes de nos montagnes autour d'un goûter. Inscription nécessaire, enfant dès 3 ans. Participation : $4 \in enfant$, adulte accompagnant gratuit.

Vendredi 04 mars PISTE ET SUIVI DES ANIMAUX 14h30-16h Partez sur les traces des animaux, relevez un « piège photo » et apprenez l'art de la pose de ces appareils. Inscription nécessaire, enfant dès 6 ans. 4 € enfant, 8 € adulte



Hameau du Mont - SERVOZ Renseignements 07 78 24 96 77 INSCRIPTION Office de Tourisme Servoz 04 50 47 21 68







ANNEXE V

Périodes et Horaires d'ouverture 2022 – 2023

Maison du Lieutenant

Juin 2022 - Juin 2023

Du 16 juin au 1^{er} octobre, puis du 15 décembre au 31 mars 2023

lundi: FERMÉ

mardi: FERMÉ

mercredi: FERMÉ

jeudi: 16:00 - 23:00

vendredi: 16:00 - 23:00

samedi: 16:00 - 23:00

dimanche: 11:30 - 23:00