



Communiqué de presse
Le 1^{er} juin 2021

Été 2021, toutes les nouveautés Chez Pèpé Nicolas

Ferme d'alpage - Potager - Restaurant

Installé dans la vallée des Belleville comme alpagiste et producteur de fromage depuis 1957, Chez Pèpé Nicolas innove et enrichit cette année encore ses activités proposées aux visiteurs. Avec la saison d'été 2021 qui arrive, l'équipe de restaurateurs et de paysans a choisi d'apporter de nouveaux changements dans sa façon de travailler, afin d'être encore plus partie prenante du monde d'après : bien-être animal, permaculture, valorisation des déchets, digitalisation, ... à découvrir dès le 5 juin 2021.



Un engagement environnemental au quotidien

- La famille du Pèpé Nicolas - Margot, Valentin, Magali et Thierry Suchet – et toute l'équipe **valorise 100% des déchets** du restaurant via le compost qui sert pour le jardin. Un des principes de l'économie circulaire appliquée au quotidien.
- Les **huiles alimentaires** usagées sont collectées par l'entreprise TRIALP, basée à Chambéry.
- Une **borne de recharge** pour voiture électrique sera prochainement installée au parking.
- La boutique n'utilise plus **aucun emballage plastique**, mais des contenants en verre consignés.
- Objectif « **zéro papier** » avec la digitalisation des réservations et de la boutique : les visites guidées et les soirées à thème sont à réserver en ligne, tout comme les produits de la boutique. Les billets électroniques remplacent les tickets papier.
- Un restaurant **100% locavore** d'ici 2 ans, avec un circuit court de fournisseurs locaux de qualité.

Un jardin en mouvement à 1950 m d'altitude

Le potager d'altitude a été créé en 2020 avec l'aide de Gonthier paysagiste, et Adrien Auzeil, écologue spécialisé en permaculture qui suit le projet pour la 2^{ème} année. Le potager est ouvert en libre accès, comme le reste de Chez Pèpé Nicolas. La **zone potagère en planche** s'agrandit pour fournir le restaurant en légumes frais tout l'été.

Un partenariat avec la communauté de commune Cœur de Tarentaise permet d'alimenter le **compost avec les déchets verts** broyés de la communauté de commune.

Magali, l'âme du jardin, expérimente une **champignonnière** sur les branches de bouleau pour obtenir des pleurotes et des shitakés.



L'équipe lance un projet de crowdfunding pour la **plantation d'arbres** sur plusieurs années pour favoriser la biodiversité, développer des zones d'ombrage pour les troupeaux, cacher les pylônes électriques et créer de nouvelles barrières naturelles pour protéger les zones de travail agricole contre les impacts du vent, et en hiver retenir la neige.

L'alpage et la ferme

Depuis la fin de l'hiver, l'équipe poursuit **l'épierrage et le hersage** des prairies d'alpage pour avoir une herbe de meilleure qualité pour ses troupeaux. Le travail reprend aussi sur l'entretien des ruisseaux, la fauche des zones de refus et des plantes toxiques, pour pouvoir accueillir les troupeaux le 19 juin.

Les animaux de la **basse-cour** arrivent dès le 1^{er} juin : 10 cochons, 15 poules, 30 poulets, 10 canards et canetons, 6 oies, 8 dindes, 1 paon, 10 lapins.

Valentin, le chef d'exploitation, augmente le cheptel de vaches sur l'alpage (de 11 à 23 vaches), et investit dans un équipement de **traite mécanisée**. Pour les chèvres, la traite à la main reste l'ADN de l'alpage, fort apprécié des visiteurs lors des visites en libre accès.

Charte du bien-être animal

De par la sensibilité et les valeurs de l'équipe, une **charte du bien-être animal** a été créée, ceci afin d'éduquer les visiteurs, expliquer les pratiques des alpagistes et offrir aux animaux une qualité de vie irréprochable par rapport à la douleur, à la nourriture, aux soins et aux stress climatiques et physiques.

[Plus d'informations sur la charte du bien-être animal Chez Pépé Nicolas](#)

Nouveaux plats du jardin au restaurant

Le chef Martial et toute l'équipe de cuisine (Julie, Valentin et Alexandre) continuent pour la deuxième année de travailler avec les produits du jardin : les **truites et ombles chevaliers** sont essentiellement issues de la mare Chez Pépé Nicolas en partenariat avec la pisciculture Petit (basée dans l'Ain). Il en va de même avec les **plantes aromatiques, les salades et mescluns** de divers jeunes pousses (clayton de cuba, roquette, plantain, chou tsai tai, cresson, fenouil), et également les **décorations florales comestibles** des plats.

Concernant notre **sélection de vins**, le barman de l'équipe, Robin, travaille en collaboration avec des vignerons qui ont une histoire et des valeurs de même sensibilité que celles de Chez Pépé Nicolas. La carte de vins est élaborée avec Sébastien Toursel de Plaisir du vin, en privilégiant le bio, la biodynamie et l'originalité.

Une boutique de produits locaux

En complément des produits laitiers habituels (tommette de sérac de vache et de chèvre, fromage blanc, lactique de chèvre), la fromagerie CPN et son fromager Judi, proposent de nouveaux produits issus à 100% de sa propre production laitière : le **lait cru entier** en vrac ou en bouteille en verre consignée, les **yaourts au lait de vache** totalement naturels, la **raclette de chèvre** et la **meule des Belleville**.

Les **artisans et créateurs locaux** sont à nouveaux mis à l'honneur dont notamment : le gel douche et la tisane aux fleurs de montagne Sentiers des Alpes, les savons artisanaux Fleur de Vie, les bijoux de perles de verre filées Ganaev73, la vaisselle en grès peinte à la main Marchand de Couleur, les luminaires et objets bois -métal Benoit Chabert.

Les temps forts de l'été 2021 de juin à aout

- **Week-end du 5 & 6 juin** : Réouverture estivale du restaurant. Puis tous les jours à partir du **12 juin**.
- **Samedi 19 juin** : Montée en alpage en libre accès, suivi d'un repas (sur réservation).
- **Les lundis soir** : Découverte de la vie à l'alpage autour du feu de camp (gratuit, sur inscription).
- **Les mardis soir** : Balade du berger - dégustation de produits locaux. (Réservation : 10 € adulte et 6€ enfant).
- **Les mercredis soir** : Feu d'artifice (gratuit, sur inscription).
- **Du lundi au jeudi de 10h15 à 12h** : Visite guidée de la ferme (sur réservation : 9 € / adulte - 7 €/enfant - Gratuit moins de 8 ans).

Photos et documentation ChezPépéNicolas® en téléchargement :
espacepresse.2lagence.com/CPNete2021

Contact presse

Laurence Thollet, attachée de presse
06 22 71 52 81 - laurence@2lagence.com

Thierry Suchet, co-gérant
06 87 72 15 35 - info@chezpepenicolas.com

