

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Restauration ■

Notre cuisinier ayant vécu de nombreuses années au Brésil aime proposer des plats originaux et exotiques, tout en s'appuyant sur nos traditions culinaires de montagne pour vous proposer des repas variés et équilibrés. Nous travaillons en recherchant l'utilisation de produits locaux.

Tous les repas sont composés d'une entrée, un plat, fromages et dessert. Proposition d'une alternative végétarienne sur demande.

Exemple de menu :

- Salade montagnarde (tourtons, charcuterie de pays...)
- Blaf de Morue aux pommes de terre
- Fromages de pays
- Crème brûlée au citron vert

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Environnement ■

Le centre est situé dans un environnement calme et propice au travail, dans le cadre montagnard et préservé du Parc National du Mercantour. La petite ville de Barcelonnette compte environ 2000 habitants mais n'en recèle pas moins un patrimoine culturel riche, grâce notamment à l'exode vers le Mexique de nombreux habitants au siècle dernier. L'Ubaye possède aussi 3 stations de ski.

Nous sommes en capacité d'organiser des visites de terrain pour les participants qui souhaiteraient découvrir les lieux, tant au niveau scientifique, sportif que culturel, grâce à un partenariat avec des acteurs locaux comme le Parc National du Mercantour, le service de Restauration des Terrains de Montagne, le Musée de la Vallée...

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Situation géographique et accès ■

Nous sommes situés à 2h30 de route de Marseille / Aix en Provence TGV. Nous organisons les transports pour nos clients depuis Aix en Provence, Marseille Provence aéroport au autre lieu en sous traitant avec une entreprise de transport locale sur demande.

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Tarifs ■

Base : 60 euros / personne / jour en pension complète, incluant :

L'hébergement en chambres de 1, 2 ou 3 personnes selon disponibilité

Les repas (Diner - Petit déjeuner – Déjeuner)

Le vin et boissons chaudes

Les pauses cafés lors des réunions (café-thé-jus de fruits-gâteaux et friandises)

Pour un séjour de plusieurs jours : cocktail d'accueil le premier soir, repas traditionnel montagnard le dernier soir

Les salles de travail et matériel sono vidéo

Taxe de séjour en sus : 0.50€/personne/nuit

Sur demande :

Prise en charge de la réalisation des badges et/ou cadeaux de bienvenue possible, tarif sur mesure

Transport depuis Aix en Provence (1 bus) : 1450 euros environ

Février 2015 : DEFORM SCHOOL (Ecole thématique CNRS) – 80 participants

Contacts organisation scientifique :

Yann KLINGER – Institut de Physique du globe de Paris (klinger@ipgp.fr)

Jean Matthieu NOCQUET – Université de Nice (nocquet@geoazur.unice.fr)

Juin 2015 : JIG SCHOOL (Joint Inversion in Geophysics) – 40 participants

Contact organisation scientifique :

Alessia MAGGI (alessia.maggi@unistra.fr)

Administrateurs de l'association Séolane :

- Didier BOURLES, Directeur adjoint du CEREGE (Aix Marseille Université), et Président de Séolane (bourles@cerege.fr)
- Jean Philippe MALET, Chercheur au CNRS Institut de Physique du Globe de Strasbourg, et Trésorier de Séolane (jeanphilippe.malet@unistra.fr)
- Georges GUITER, technicien Service de Restauration des Terrains de Montagne (ONF) en Ubaye (guiter@onf.fr) et Secrétaire de Séolane
- Pierre MARTIN CHARPENEL, Maire de Barcelonnette et Vice Président de Séolane
- Didier RICHARD, Directeur du Laboratoire ETNA, IRSTEA Grenoble (didier.richard@irstea.fr)
- Andrea Chiavassa, chercheur à l'Observatoire de la Côte d'Azur (andrea.chiavassa@oca.eu)
- Olivier Maquaire, Directeur du Laboratoire LETG à l'Université de Caen (olivier.maquaire@unicaen.fr)
- Michel Boer, Directeur Laboratoire ARTEMIS à l'Observatoire de la Côte d'Azur (michel.boer@unice.fr)
- Jean-Claude Hippolyte, chercheur au CEREGE Aix Marseille Université (hippolyte@cerege.fr)
- Christine Michiels, Déléguée du Directeur du Parc National du Mercantour (christine.michiels@mercantour-parcnational.fr)
- Frédéric Guilleux, Directeur du Technopôle de l'Arbois (fguilleux@arbois-med.com)

Lorène Lombard - Directrice
Centre Séolane
Quartier Craplet – 04400 Barcelonnette
asso.seolane@gmail.com
04 92 35 24 02