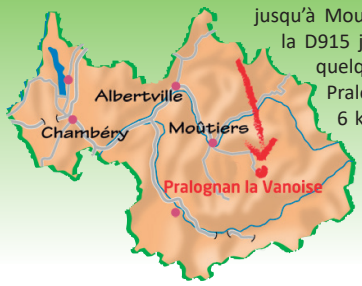
La pointe de l'Observatoire



Sportif | 15,7 km | 7h00 | de juillet à septembre | maxi 3015 m | +1280 m



ACCES : Depuis Albertville, prendre la N90 jusqu'à Moutiers. Là, continuer tout droit sur la D915 jusqu'à Bozel. Il ne reste plus que quelques kilomètres pour atteindre Pralognan la Vanoise. Continuer sur 6 km, jusqu'au parking du pont de la Pêche (45.339777 , 6.695435).

La seule randonnée à plus de 3000 mètres à Pralognan la Vanoise. Cette pointe porte bien son nom tant le panorama est exceptionnel.

Chambéry	112 km
Annecy	107 km
Grenoble	138 km
Lyon	206 km

kamino Guide



ITINERAIRE : Débutez la randonnée en prenant la piste carrossable à l'extrémité du parking. Emprunter la piste de droite (1), qui, peu après, franchit le torrent et remonte le vallon en rive gauche. Après une courte montée assez soutenue, dépasser le chalet-refuge du Roc de la Pêche. Continuer sur la piste jusqu'à l'alpage du Ritord (2), où vous pourrez vous procurer du délicieux Beaufort.

Suivre le panneau indiquant la direction du col d'Aussois. Le sentier chemine à travers les « arcosses », nom local donné aux aulnes verts. Une fois le replat du chalet de Rosoire atteint, prendre la direction sud-est vers le col d'Aussois. Le sentier longe le ruisseau de Rosoire avant de le franchir par une petite passerelle en bois (3). Peu à peu, le sentier abandonne les alpages au profit des pierriers. Les cairns aident à se repérer.

eskapad .info

La pointe de l'Observatoire - VANOISE - SAVOIE

Un dernier effort, et voici le replat du col d'Aussois (2 916 mètres) (4). Là, une sente sur votre droite mène en quelques minutes à la pointe de l'Observatoire, où la vue récompense largement les efforts consentis. Pour le retour, emprunter le même itinéraire.



Le Beaufort



Le Beaufort, « Prince des gruyères », est produit exclusivement en zone de haute montagne. Il doit sa richesse à la variété de la flore des alpages. Il est fabriqué uniquement avec le lait des vaches de races locales Tarine et Abondance qui, très résistantes, paissent dans les hauts pâturages, jusqu'à 2500 m d'altitude, près des glaciers.

Le Beaufort doit subir un affinage de 5 mois minimum. Son parfum varie selon les saisons. D'octobre à fin novembre, c'est le Beaufort de Mai, fabriqué à partir du lait des vaches nourries dans les alpages du printemps. Quant au Beaufort d'été, que l'on trouve de décembre à avril, il est fabriqué à partir de lait cru et entier produit l'été dans les alpages et redescendu dans les vallées. Le Beaufort d'hiver, que l'on trouve en été, est quant à lui fabriqué à partir du lait des vaches nourries à l'étable l'hiver.

Fichier GPX

L'éditeur, l'auteur ou le diffuseur ne sauraient être tenus pour responsable dans l'hypothèse d'un accident sur cette randonnée, et ce, quelles qu'en soient les causes ...
Pour les secours composer le 112.

Donner votre avis sur cette randonnée à la page www.eskapad.info/randonnees-journees/la-pointe-de-l-observatoire

Laissez vous audio guider sur cet itinéraire par
kamino Guide



DISPONIBLE SUR Google play
Disponible sur App Store
Download from Windows Store