

ALPES
IS HERE

LE MAGAZINE
SOURCE DE HAUTEUR

#11

HIVER 2022/2023

GRATUIT

!!!
L'Isère,
le sens
du goût...!!!

Dossier

À LA TABLE
DE L'ISÈRE

En famille

SORTIE TRAPPEURS
EN CHARTREUSE

À deux

WEEK-END GOURMAND
ENTRE BIÈVRE & RHÔNE

isère
LE DÉPARTEMENT

Vignes, produits maraîchers, fromages... L'identité culinaire iséroise est forte de son histoire et de la qualité de ses productions. Cette thématique est au cœur des projets portés par Isère Attractivité, pour que chaque producteur, artisan, restaurateur, habitant soit fier et fasse découvrir et partager le terroir de l'Isère. Dans ce numéro, Christophe Suszylo, président d'Isère Attractivité, donne la parole au grand chef Guy Savoy. Trois étoiles au guide Michelin, classé « Meilleur restaurant du monde », Guy Savoy n'a jamais oublié « son Isère ».

« La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire. »

© Laurence Mouton



Guy Savoy

Installé à l'hôtel de la Monnaie à Paris, le Restaurant Guy Savoy brille au firmament de la gastronomie mondiale : il est classé depuis cinq ans « Meilleur restaurant du monde » selon la Liste*.

Le chef trois étoiles, bientôt septuagénaire, n'en oublie pas moins ses racines iséroises et le parfum de la cuisine de sa maman Marie-Léonie, qui tenait un bistrot-buvette réputé à Bourgoin-Jallieu dans les années 1960.

À bonne école, à l'âge de quinze ans il avait déjà trouvé sa vocation !

*La Liste compile plus de 1000 sources du monde entier (presse, guides gastronomiques, commentaires sur les sites dédiés à la restauration).

J'ai été bercé dans mon enfance par la douceur des collines du Bas Dauphiné et du Nord-Isère avec leur nature généreuse, leurs paysages uniques, leur art de vivre. C'est ici que j'ai grandi et je reviens régulièrement dans ma maison de la campagne turrupinoise où je retrouve ma famille, mes copains d'enfance.

C'est dans cet environnement privilégié que j'ai découvert la magie de la cuisine auprès de ma mère, au restaurant-buvette qu'elle tenait sur les hauteurs de Bourgoin-Jallieu. Elle avait cet art de laisser légèrement brûler ses gratins au four ce qui leur donnait une saveur et un croustillant incomparables ! Mon père, jardinier municipal, m'a quant à lui appris le goût du travail et le respect des produits : en pleine nuit, quand il faisait froid, je le voyais sortir pour surveiller ses semis. Tous les jours, il mettait une pomme dans mon cartable que j'étais impatient de croquer à la récré. Cueillis au bon moment, entreposés à la bonne température, les fruits et légumes du jardin développent toutes leurs propriétés gustatives. Pour moi, ils valent bien plus que tous les homards surgelés !

Derrière chaque produit du terroir, ce sont des décennies d'observation de la nature, d'amélioration des espèces. Et quand on a la chance d'avoir une maman qui les transforme magnifiquement, tout cela prend une énorme dimension !

Les brioches, le Saint-Genix, les caillettes, les poissons des lacs, le saint-marcellin... il y a dans le département une vraie culture de la table et une ruralité noble qui ont forgé mon identité culinaire.

Le rugby, mon autre passion de jeunesse, a également compté beaucoup dans ma formation : j'y ai appris qu'en équipe, on est plus fort, chaque joueur à sa place selon son gabarit et son agilité.

En cuisine, je me considère comme un capitaine entraîneur !

Après cinquante-trois ans de métier – sans compter toutes ces années chez ma mère à cuire des omelettes et des truites –, ma passion n'a fait que s'amplifier. Chaque année m'éloigne de la retraite... et je compte bien encore profiter de mon travail, sans oublier de venir régulièrement me ressourcer en Isère.

“ISÈRE, FAITES LE PLEIN DE SAVEURS”

DOSSIER

8 L'Isère, terre de gastronomie.



© Lucie Morailion

14 Deux recettes de Claude Muller.

15 IS HERE, la marque du terroir d'ici.

16 La carte gourmande de l'Isère.

18 Il était une fois... la noix de Grenoble.



© Thibault Lefebvre

20 La saga mouvementée de la liqueur de Chartreuse.



© Pascal Flamant

22 Weekend gourmand entre Bièvre et Rhône.



Le Magazine

56 PAGES POUR S'INSPIRER,
RESPIRER, SAVOURER...

NATURE

24 Qui mange qui ?

ÉVASION

26 Pique-nique avec vue au Collet d'Allevard

30 Sortie trappeurs au Sappey-en-Chartreuse.



© Luka Leroy

32 Initiation au ski de rando aux 2 Alpes.

36 Glisse en famille entre montagne et forêt, dans le Vercors.



© Fanny Vandecastelle

DÉCOUVERTE

42 Aoste au temps des Romains.

44 Les halles de marché, patrimoine gourmand.



© Frédéric Pattou

46 Les Delphinales : la porcelaine au bout des doigts.

50 La Révolution dans les assiettes, à Vizille.



© CD Isère

SAVEURS D'ISÈRE

48 Le domaine de Thomas Finot, à Bernin.



© Frédéric Pattou

51 Philippe Girardon, MOF et chef étoilé.

ONT PARTICIPÉ À VOUS CONCOCTER CE MAGAZINE

Directrice de la publication : Emilie Carpentier / Coordination : Véronique Granger et Sophie Battaglia / Rédaction : Annick Bertioz, Véronique Granger / Cette publication a été réalisée par Isère Attractivité et le Département de l'Isère avec les Offices de tourisme isérois / Création de la maquette : Matt Design & Communication / Mise en page : Richard Andrieux, Stéphane Dugne, Christophe Juvanov / Photographes : M. Battaglia, P. Cholette, A. Gelin, P. Jayet, T. Lefebvre, F. Pattou, D. Boudin, L. Leroy, F. Vandecastelle - Photo de Une : Pause gourmande au Diable au cœur aux 2 Alpes © Pierre Jayet / Impression sur MAG TOP (100 % de fibres recyclées) Maury Imprimeur - 74 route nationale - 45300 Le Malesherbois (Manchecourt) / Tirage : 624 300 exemplaires / Dépôt légal : 2^e semestre 2022 : ISSN 2608-9211

info@isere-tourisme.com - WWW.ALPE-ISERE.COM



@alpesishere #alpesishere

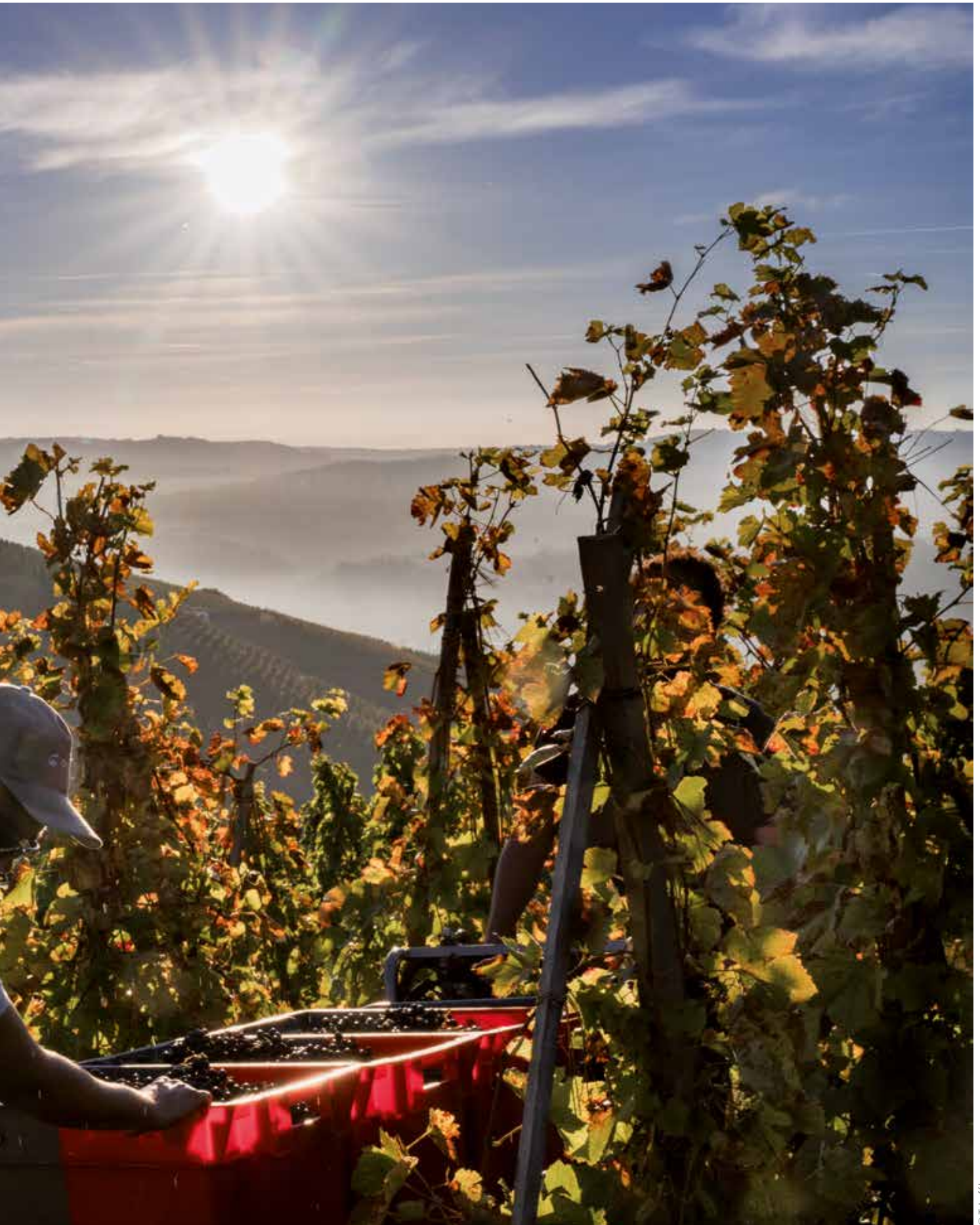


MIXTE
Isère de toujours
responsable
FSC® C020692



#alpesishere

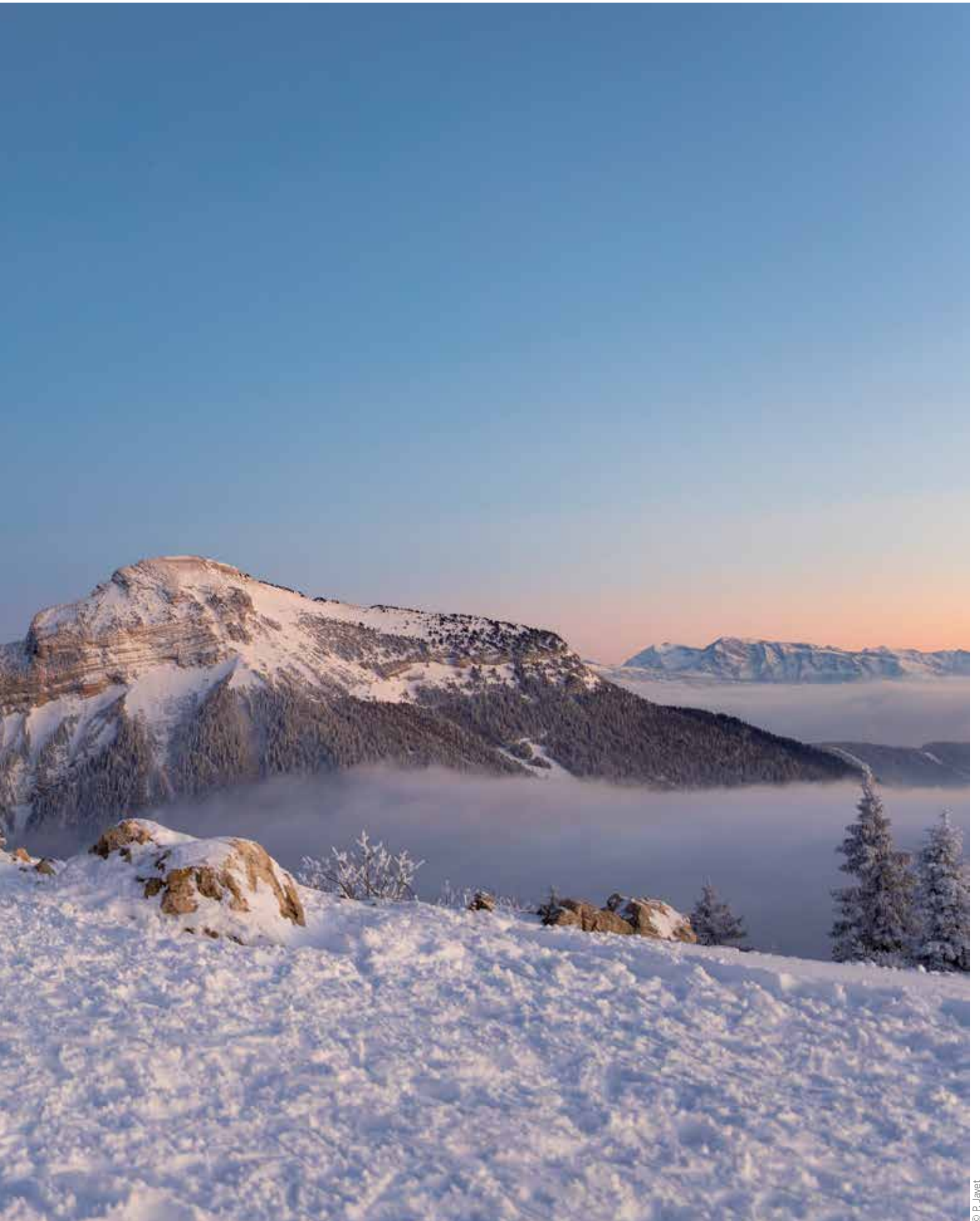
Depuis des temps immémoriaux, la vigne façonne les paysages de l'Isère. Le vin produit sur les coteaux du pays viennois, comme ici à Seyssuel, était déjà réputé au temps des Romains.



#alpesishere

De nombreux oratoires délimitaient le territoire du « désert » des pères Chartreux, dans le massif éponyme : celui d'Orgeval, en bordure de la route menant du Charmant Som depuis le Col de Porte, marque aussi l'entrée des alpages.





L'Isère, terre de gastronomie

Si vous demandez à un Isérois quelles sont les spécialités de son terroir, il vous citera immanquablement la noix, la Chartreuse, la raviole, le saint-marcellin ou le bleu du Vercors-Sassenage... Ces vedettes de notre table reflètent toute la richesse de la gastronomie locale. Du nord au sud du département, voyage gustatif à travers des siècles de tradition culinaire.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

© L. Moratton

Produits du terroir de la vallée du Grésivaudan et du Vercors.



à la table de l'Isère...



Dresseoir à vaisselle (1911) et menu saint-marcellinoise.

Pour promouvoir la gastronomie locale, autant faire appel à l'un des plus grands ambassadeurs de la cuisine française du XX^e siècle : « *Le Dauphiné est un véritable paradis de la gastronomie* », affirme ainsi Curnonsky dans son livre sur « *Les Recettes de France* » (1927) : « *Son admirable cuisine réalise un régal unique de finesse, de ruse charmante et de haute courtoisie (...) cette grâce légère, qui sont la marque même du goût français.* » Un siècle plus tôt, en 1825, Jean-Anthelme Brillat-Savarin, père de la gastronomie, affirmait déjà dans sa « *Physionomie du goût* » que « *les meilleures liqueurs de France se fabriquent en Dauphiné.* » Il faut dire que la toute première distillerie de France fut créée à La Côte-Saint-André en 1705 par Barthélemy Rocher, botaniste amateur. Casanova, qui s'y connaissait aussi en bonne chère, évoque dans ses Mémoires le ratafia de cerises servi lors de son séjour grenoblois, qu'il compare au « *nectar des dieux de l'Olympe.* »

En 1760 et jusqu'à la Révolution, la capitale des Alpes, qui est surtout une ville de garnison et de parlementaires, est d'ailleurs bien connue de ces messieurs pour... sa dolce vita ! « *Nous mangeons ici l'excellent fromage de Sassenage et les meilleures reinettes et calvilles de France (...)* », s'enflamme un jeune officier breton (Théophile Malo Corret de La Tour d'Auvergne), contemporain du capitaine Choderlos de Laclos – alors en poste dans la région.

DES VINS PRISÉS DEPUIS L'ANTIQUITÉ

L'historien viennois Nicolas Chorier, auteur de la première « *Histoire générale du Dauphiné* » (1661), admirait quant à lui « *ce pays si abondant en vin* ». Les vignobles alors s'étagent jusqu'à neuf cents voire mille mètres d'altitude du nord au sud. Les plus prisés depuis l'Antiquité sont ceux produits sur les collines viennoises. Transportés jusqu'à Rome dans des amphores poissées qui ajoutent à leur note naturelle un parfum de résine brûlée, ces vins gorgés de soleil se vendent à prix d'or dans tout l'Empire. Plus acides pour les palais délicats et supportant moins le voyage, les « *vins d'en-haut* » n'en sont pas moins très appréciés. Curnonsky, encore lui, signale « *les crus du château Bayard au parfum de violette* », les blancs « *parfumés et légers* » du Sud Grésivaudan (autour de Saint-Marcellin)



Le vignoble de la famille Meunier, viticulteurs depuis six générations, dans l'IGP Balmes dauphinoises.

ou encore ceux, « *fruités, fort agréables et naturellement pétillants* », de La Côte-Saint-André. Si le phylloxera a ravagé les vignobles au début du XX^e siècle, de jeunes vigneron passionnés s'attachent aujourd'hui à faire renaître les anciens cépages et à replanter les coteaux.

GRATINS ET RAVIOLES

À partir de la fin du XIX^e siècle, la culture de la noix va remplacer celle de la vigne. Et le fameux gratin dauphinois va peu à peu voler la vedette à toutes les autres spécialités locales.

La pomme de terre, « *tartifle* » en patois, n'a pourtant pas attendu Parmentier pour faire recette dans les marmites montagnardes : dès 1500, le tubercule venu d'Amérique, importé d'Allemagne, est découpé en fines tranches qui mijotent ensuite dans le lait dans une terrine frottée d'une gousse d'ail. On ajoute de la crème les jours de fête (mais jamais d'œufs ni de fromage!).

En altitude, isolées pendant les longs mois d'hiver, les populations de fait ont appris depuis des siècles à tirer parti de ce qu'elles ont sous la main. On cuisine les tourtes d'herbes



© Musée dauphinois

Le fabrication de rissoles (1926).



© Musée dauphinois

Cuisine de restaurant à Uriage (1930).



Le murçon matheysin.

avec les légumes du jardin et l'on se régale des truites et écrevisses des rivières et lacs. Dans le sud de l'Isère, en Matheysine, en Trièves ou dans le Royans, chacun fait ses raviolis. Les recettes varient mais la base est la même : mélanger du fromage, des œufs durs, du persil, rouler dans la farine (raviola), puis jeter dans l'eau bouillante salée et beurrée pendant 1 min 30.

LE SAFRAN, SYMBOLE DE RAFFINEMENT

Dans les grandes maisons comme à la cour d'Humbert II, la cuisine est beaucoup moins rustique : les viandes, rôties, bouillies ou la broche, trônent en majesté. Élevé à la cour de Naples, le dernier dauphin, connu pour son coup de fourchette et son palais délicat, introduit la mode des épices et notamment du safran : au XV^e siècle, c'est le condiment le plus apprécié dans nos contrées ! Au XIX^e siècle, Stendhal évoquera avec gourmandise les petits pains au safran qu'il achetait rue Saint-Laurent en allant chez une tante. Quant à la truffe du Bas Dauphiné, alors plus réputée que celle du Périgord, elle parfume bouillons, terrines et ragoûts.



© Michel Battaglia



Le fameux gratin dauphinois.

À CHAQUE MONTAGNE SON FROMAGE

Bûche du Vercors, fromage de Chambaran, de Saint-Marcellin, tomes de chèvre, de Gresse ou de Chartreuse... Depuis des temps immémoriaux, faute de pouvoir stocker et transporter le lait, les éleveurs de montagne ont appris à le transformer en fromage. Bien avant sa célèbre Chartreuse verte, dès le XII^e siècle, le monastère de la Grande Chartreuse produisait ainsi une tomme très prisée : en 1565, on sait qu'elle se négociait deux fois plus cher que les autres tommes de Chartreuse sur le marché. Humbert II préférait quant à lui celle de la châtelainie de l'Oisans : il exigeait que les redevances soient versées sous forme de fromage ! Les grands de ce monde contribuèrent d'ailleurs bien souvent à promouvoir ces productions fermières. Grâce à Louis XI, la tomme de Saint-Marcellin se fit ainsi un nom à la table royale après que deux bûcherons lui aient fait goûter ce palet bien crémeux en 1461. Depuis, le lait de vache a remplacé le lait de chèvre, mais le principe de fabrication est resté le même, authentifié par une IGP (indication Géographique Protégée). Idem pour le bleu du Vercors-Sassenage, estampillé AOP (Appellation d'Origine Protégée). Au XVII^e siècle, ce bleu persillé, préparé à partir de lait de vache et de brebis

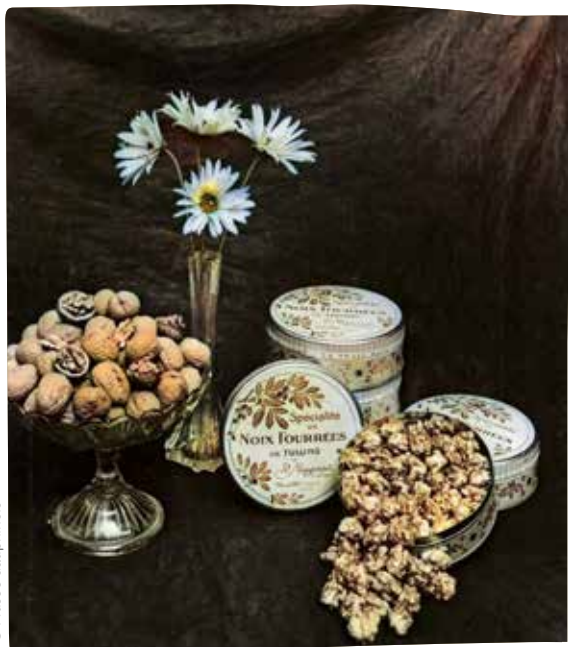


Le saint marcellin
et le bleu du Vercors-Sassenage.

© Nadège Court Perrin
© Thibaut Lefebvre



La tarte aux noix, délice typiquement grenoblois.



© Musée dauphinois

Noix fourrées de M. Wagnal, confiseur à Tullins (1930).

additionné d'un peu de lait de chèvre, faisait déjà la fierté des gens du pays, « d'un goût si délicat et si exquis qu'ils font aujourd'hui les honneurs des tables des plus grands seigneurs ». Abandonnée à la fin du XIX^e, la production reprit avec la création de la première coopérative de Villard-de-Lans en 1924.

FRUITS CONFITS ET BRIOCHE DE BOURGOIN

Aux XV^e et XVI^e siècles, les confitures sèches ou fruits confits des Grenoblois sont réputés dans toute la France. Au XIX^e, Stendhal n'oubliera jamais le goût des noix confites dont il se régalaient enfant, lors de ses visites à la comtesse de Montmaur – la vieille dame aurait servi de modèle à Choderlos de Laclos pour la sulfureuse héroïne de ses Liaisons dangereuses dans ses belles années. La production nucicole est alors en plein essor dans la région : en 1883, le confiseur ardéchois Léopold Durand fit fortune avec sa « Noix de Grenoble », un cerneau enrobé de caramel.

Au Moyen Âge, Bourgoin-Jallieu est surtout réputé pour sa brioche en forme de couronne, composé de farine, de levain, de lait, de miel et d'œufs, fut créé en 1449 pour la visite du dauphin, le futur roi Louis XI. Au XIX^e, un boulanger eut l'idée de rajouter des grains de sucre pralinés et des dragées.

Aujourd'hui après une longue éclipse, de nombreux chefs s'attachent à remettre à l'honneur ces produits et recettes ancestrales qui ont le goût de nos paysages. Il était temps ! ■

Sources : René Fontvieille, « La Cuisine dauphinoise à travers les siècles »
(Terre & mer, 1983)

Claude Muller, « Cuisine traditionnelle des Alpes ».

Deux recettes de Claude Muller

Claude Muller, journaliste et historien passionné par l'histoire du Dauphiné.

LES VRAIES POMMES DAUPHINES (POUR 6 GOURMANDS)

On connaît tous le gratin dauphinois. Mais ces croquettes à base de pomme de terre et de pâte à chou feront tout autant le bonheur des petits et grands ! La recette aurait été inventée en 1864 pour faire patienter les convives en attendant le dauphin (l'héritier du roi de France), qui avait la fâcheuse habitude d'arriver en retard à table.

- Cuire dans l'eau salée 1 kg de pommes de terre épluchées pendant 30 min.
- Égoutter, écraser en purée, ajouter 30 g. de beurre, une pincée de noix de muscade et une pincée de sel.
- Porter à ébullition 25 cl d'eau salée avec 50 g. de beurre.
- Hors du feu, ajouter 200 g. de farine, travailler la pâte obtenue et faire chauffer pour qu'elle épaississe.
- Ajouter 4 œufs entiers, un à un, et enfin toute la purée.
- Mélanger le tout et faire de petites boules que l'on fera frire à l'huile.



LA MARMITE DE LESDIGUIÈRES (POUR 50 CONVIVES)

Il ne fallait pas en promettre à l'ancien gouverneur du Dauphiné, dernier connétable de France. Ce plat gargantuesque et roboratif, servi au XVI^e siècle pour un repas de noces auquel il assistait, convoque toutes les viandes de la création.

Garnir une marmite bien ventrue d'une trentaine de tranches de lard bien serrées sur lesquelles on déposera 40 pieds de porc, 10 paquets de couenne fraîche, 2 têtes de veau

blanchies et ficelées, 15 kg de morceaux de bœuf finement lardés. Saler et poivrer.

- Disposer des couches de légumes entre chaque couche de viande : 80 carottes, 50 tomates, 12 oignons piqués de clous de girofle, 3 têtes d'ail, 15 feuilles de laurier, 1 bouquet de persil. Saupoudrer de noix de muscade.
- Arroser de 10 bouteilles de rouge et 6 de blanc et faire mijoter à couvert et à feux doux pendant 4 heures.
- Retirer l'ail, les oignons, le laurier, le persil et ajouter 8 belles volailles bouillies à part avec des herbes aromatiques, 5 kg de champignons, 2 pots de coulis de tomates, 1 pot de glace de viande et 1 litre de Cognac versé en deux ou trois fois au cours de la seconde cuisson (compter une bonne heure).
- Disposer dans des plats et arroser de jus tamisé.





Nos Produits ISHERE : le goût de l'Isère !

L'Isère a sa signature pour valoriser ses produits du terroir : « Nos Produits ISHERE »

PAR VÉRONIQUE GRANGER



© P. Jayet

« Nos produits ISHERE », « Local, éthique, responsable ».

En quelques années, ces petits macarons blancs ou noirs sont apparus sur un nombre croissant de produits alimentaires et se multiplient dans les supermarchés ou supérettes isérois à tous les rayons : boîtes d'œufs, briques de lait, farines, pâtes, biscuits, jus de fruits, terrines de poisson, viandes, confitures... Particularité de ces 1 230 productions fermières ou artisanales ? Elles ont été récoltées, élevées ou transformées en Isère selon les valeurs de la marque « Nos Produits ISHERE » : l'exigence de qualité, le respect de leur environnement et des animaux. En retour, elle garantit aux producteurs un juste prix pour leur travail.

Un comité d'agrément regroupant des consommateurs, producteurs et distributeurs examine régulièrement chaque nouvelle demande. Ensuite, chaque année, des audits réalisés par un organisme indépendant s'assurent du respect de la charte.

Lancée en 2018 par le Pôle agroalimentaire de l'Isère, soutenue par le Département et les chambres de l'agriculture et de l'artisanat, la démarche a déjà conquis 177 producteurs isérois fiers de valoriser leur terroir et leurs savoir-faire ancestraux. À côté des appellations ou indications d'origine protégée de la noix de Grenoble, du bleu du Vercors-Sassenage, du saint-marcellin et des vins de l'Isère, il manquait en effet une signature, telle qu'elle existe pour d'autres régions à fort caractère identitaire. Aujourd'hui l'appellation « Nos Produits ISHERE » s'est substituée à ISHERE.

Le logo « Nos Produits ISHERE » n'a pas fini de se développer et de nous mettre en appétit. Après la brique de lait UHT 100 % ISHERE apparue en début d'année (conditionnée à Vienne chez Candia), des producteurs de pommes de terre s'organisent à leur tour... pour un gratin garanti pure origine !

Plus d'infos : nosproduits-ishere.fr

Nos produits
ISHERE

LOCAL
ETHIQUE
RESPONSABLE

IS HERE ORIGINAL :

*la boutique
du terroir*

La première boutique ISHERE ORIGINAL a ouvert ses portes depuis près d'un an au village de marques de Villefontaine. On y trouve bien sûr une belle sélection de produits estampillés « Nos Produits ISHERE », mais aussi les autres fleurons de la gastronomie iséroise comme la Chartreuse, les chocolats Bonnat, les vins de l'Isère et de Vienne... Depuis, elle ne cesse d'étoffer sa gamme de produits isérois – elle a développé notamment son rayon frais et même de délicieuses glaces artisanales aux goûts et parfums de l'Isère.

www.thevillageoutlet.com/ishere-original

La carte gourmande de l'Isère



Gratin de cardons
du Nord-Isère

Gratin dauphinois

Poulet aux écrevisses

Ravioles (IGP)
à la truffe
du Grésivaudan

Dinde
de Crémieu

Murçon
matheysin

truite f

Bleu du Vercors-Sassenage (AOP)

Tomme
de Chartreuse

Tomme
de Belledonne

Saint-Marcellin
(IGP)

Carre du Trièves
(ISHERE*)

DE PLAINES CÉRÉALIÈRES EN VERGERS,
DE COTEAUX ENSOLEILLÉS EN PÂTURAGES
PARFUMÉS, LE TERROIR DE L'ISÈRE
EST UN FEUILLETÉ DE SAVEURS
ET DE FRAGRANCES, RICHE D'UNE
TRADITION CULINAIRE SÉCULAIRE.
A DÉGUSTER SANS MODÉRATION !

PAR VÉRONIQUE GRANGER - DESSIN FANNY LE BAGOUSSE

La cave
53 vigneronns
65 hectares de vignobles
(IGP Isère,
AOP Vins de Savoie,
IGP Collines rhodaniennes)
55 apéritifs et liqueurs

*Corbeille de fruits
ISHERE* : pommes,
poires, raisin, noix...*

*Bouffettes
de Mens*

Brioche de Bourgoin

*Délice glacé
à la Chartreuse verte*

ISHERE* Marque qui garantit l'origine iséroise, une rémunération équitable du producteur et des pratiques agricoles respectueuses de la planète et de l'animal.

Lumée (ISHERE)*

*Tarte aux noix
de Grenoble*

Chartreuse verte

Un terroir nourricier

5 000 exploitations agricoles (600 en bio)

850 producteurs
de fruits
et légumes

400 éleveurs (bovins,
volailles, porcins,
ovins, brebis,
chevaux)

900 producteurs
de noix de Grenoble
(AOP)

Déjà 1 230 produits agréés ISHERE

Il était une fois... la noix de Grenoble

À Vinay, le Grand séchoir raconte la fabuleuse histoire des hommes et des femmes qui ont fait la renommée de la noix de Grenoble. Un univers magique qui nous invite à découvrir ce fruit à coque, dont l'écrin protecteur est propice à l'imaginaire.

PAR ANNICK BERLIOZ - PHOTOS : CHRISTOPHE HURET

Jules, Théo et Léa ne connaissaient la noix de Grenoble que transformée en gâteau. Pour qu'ils découvrent son histoire, leurs parents les ont emmenés au Grand séchoir, un musée qui lui est entièrement dédié.

Située à la frontière de la Drôme, la vallée du Sud Grésivaudan est intimement liée à la culture de la noix. La tradition remonterait à l'Antiquité. Dès le XVII^e siècle, les producteurs recouraient à l'art du greffage pour gagner en qualité. Au XIX^e siècle, la production du fruit à coque devient la principale source de revenus, la vigne ayant été ravagée par le phylloxera. Très vite, les agriculteurs se mettent en ordre de marche

pour obtenir un label. En 1938, la noix de Grenoble sera le premier fruit en France à recevoir une appellation d'origine contrôlée (AOC).

UNE HISTOIRE D'AMOUR

Mais autrefois, où laissait-on sécher les noix et combien de temps? Comment ce fruit apparaissait-il sur les arbres? Dès leur entrée dans le musée, les enfants reçoivent un carnet d'explorateur qui les aidera à répondre à toutes ces questions. Leur première découverte se fait dans le bâtiment : le musée a été aménagé dans un ancien séchoir à noix. Puis un escalier les introduit au cœur d'un noyer. On y apprend que la





La noix petit fruit et grands bienfaits

Riche en fibres, vitamines, minéraux et oméga 3, source de protéines végétales, la noix de Grenoble est excellente pour la santé, comme l'ont démontré plusieurs études scientifiques. Ainsi, manger sept noix par jour agirait favorablement sur l'élasticité des vaisseaux et sur le taux de cholestérol. Contenant du cuivre, du manganèse et du phosphore, ce fruit nous protège aussi du stress oxydatif et fortifie la vitalité de notre ossature et de notre dentition.

Contrairement aux idées reçues, la noix ne fait pas grossir : un régime alimentaire associé à la consommation de trente grammes de noix par jour favoriserait au contraire la perte de poids.

Énergétique, la noix est fortement recommandée aux sportifs, aux personnes âgées et aux enfants en pleine croissance. Elle se consomme à la main et se conjugue à tous les plats salés comme sucrés.



noix résulte d'une histoire d'amour entre deux fleurs, l'une fille et l'autre garçon... La noix a par ailleurs inspiré de nombreuses légendes. Dans une salle, une cabane à histoires a été aménagée pour pouvoir les écouter. On y trouve aussi des livres tactiles, avec des images à sentir et des recettes à emporter. La visite se poursuit ensuite entre les outils et maquettes, qui reconstituent de façon ludique toutes les étapes de cette culture spécifique qui n'a guère changé au fil des siècles — elle a seulement été facilitée avec la mécanisation. Avant de partir, la famille fera un détour dans le parc sous les noyers, où des sculptures retracent les aventures de la petite Poucette, célèbre héroïne d'Andersen endormie dans une coquille de noix. Tout un voyage ! ■

Toutes les infos : www.legrandsechoir.fr

© L. Moraitton



Vertus et doses de l'Élixir

Il n'a jamais manqué dans les apoplexies, et dans tous les
Sincères ou la vie en pressé à l'Élixir

On donne une petite Cuillerée de table de cet Élixir tous
pur dans les apoplexies, et dans tous les cas ou les Épites et
le Cœur son enveloppe d'une humeur Catarrhale et dans les
accidens où il faut un prompt secours.

Dans les grandes palpitations, et des fautes de cœur,
dans les grands maux d'estomac et les grandes indigestions

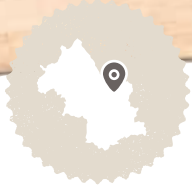
Dans les accidens même pressés, on prend la même dose
mélangée avec un peu de jus de Capillaire

Dans les apoplexies, on donne le dent du malade, et on
fait couler tout doucement la Cuillerée de cet antidote tous les
ou retire à gros intervalles si cela en nécessite, et que la

commotion ne soit pas revenue au malade, si la première
dose ne rappelle pas les esprits, on en fait sous le nez sur
le Cœur et sur le crâne de l'estomac, il est rare que le malade

ne revienne pas à la deuxième prise, ou tout au plus à la
troisième

Quelque fois on donne une petite Cuillerée de table quelque
fois on donne seulement une Cuillerée à café, ou qu'on laisse



La saga mouvementée de la liqueur de Chartreuse

Verte ou jaune, la Chartreuse rayonne dans le monde entier.
La recette, qui demeure secrète, a bien failli disparaître au cours
de nombreuses péripéties.

PAR ANNICK BERLIOZ - PHOTOS : PASCAL FLAMANT

En 1605, un manuscrit est confié par le duc Annibal D'Estrées aux moines chartreux du monastère de Vauvert à Paris. À l'intérieur, figure une liste de 130 espèces végétales : plantes, fleurs, baies, écorces, épices et racines, qui après avoir été travaillées et bien assemblées, sont censées donner naissance à un élixir de longue

vie. En 1737, le grimoire est confié au frère apothicaire Jérôme Maubec, de la Grande Chartreuse, qui fixe la recette définitive de l'Élixir en 1764. C'est à partir de ce remède que seront élaborées selon la même composition les liqueurs jaunes et vertes que l'on connaît aujourd'hui.

Pour autant, au fil des siècles, le célèbre



breuvage a failli disparaître plusieurs fois. À la Révolution, les chartreux sont chassés des monastères de France et dispersés. Le manuscrit passe alors de main en main. Pierre Liotard, ancien pharmacien, le récupère en 1800. Cinq ans plus tard, les moines le rachètent à sa veuve pour 3 000 francs. Dès lors, la production va se développer.

Au début du XX^e siècle, le sort s'acharne : en avril 1903, la congrégation religieuse est à nouveau expulsée, et les moines contraints de se réfugier à Tarragone, en Espagne. Pour couronner le tout, le liquoriste Cusenier s'empare des droits de la marque pour la commercialiser.

UN NOUVEL ESPACE CULTUREL

En 1921, les chartreux redeviennent maîtres de leur savoir-faire et sont de retour en France. Ayant récupéré leur marque, ils s'installent à Marseille, puis en 1932 sur le site de Fourvoirie à Saint-Laurent-du-Pont, où ils reprennent la fabrication de leur divine boisson.

Mais le 15 novembre 1935, un glissement de terrain emporte les installations du site de production. L'année suivante, les moines transfèrent leur distillerie à Voiron, où ils possèdent des caves depuis 1860. La fabrication restera voironnaise jusqu'en 2017.

Désormais, c'est à Entre-deux-Guiers que la Chartreuse est élaborée. Les caves historiques de Voiron restent ouvertes au public et un tout nouvel espace culturel, ouvert en juin 2022, permet de découvrir la fabuleuse histoire de cette liqueur, dont seuls deux moines connaissent la composition. ■

Toutes les infos : www.chartreuse.fr



Recette du Green Chaud

Un délicieux mélange de chartreuse et de chocolat pour se réchauffer après une bonne journée de ski.

- 15 cl de chocolat chaud
- 1 cl de Chartreuse Verte
- Crème chantilly
- Cacao en poudre

Verser le chocolat chaud jusqu'au 3/4 du mug.

Verser la chartreuse verte.

Remuer.

Terminer de remplir avec la crème chantilly.

Saupoudrer de cacao.

Déguster !



©D.R.

Week-end gourmand entre Bièvre et Rhône

LA CORNE D'ABONDANCE



Entre terre, eau et villages perchés, ce territoire gorgé de soleil est le plus vaste verger de France, riche d'une bonne soixantaine de producteurs fermiers et de 400 exploitations. Pour faire le plein de vitamines toute l'année !

PAR VÉRONIQUE GRANGER - PHOTOS : FRÉDÉRIC PATTOU

Poires, pommes, noix, raisins, châtaignes, kiwis, panais, fenouil... Entre Vienne, Roussillon et Beaurepaire, les vergers et les champs ondulent à perte de vue, changeant de couleurs à chaque saison. Un paradis pour les gourmands : « *C'est le plus vaste verger de France* », affirme Cécile, à l'office de tourisme Entre Bièvre et Rhône.

Le secret de cette abondance ? Il se trouve bien sûr dans la terre : les galets roulés qui font la typicité des villages environnants, chauffés par le soleil, restituent leurs calories au sol et permettent aux fruits d'exprimer tout leur sucre. Grâce à eux, l'eau pénètre jusqu'aux racines et les arbres sont aussi mieux irrigués.

Si de grosses entreprises de transformation locales continuent d'approvisionner tout le pays en confitures,

jus et autres délices fruités, le temps n'est plus où toute la production était expédiée aux halles de Paris. Une bonne soixantaine de producteurs, installés plus en plus souvent en bio, jouent la carte des circuits courts et de la vente directe à la ferme, sur les marchés ou dans les magasins de producteurs fermiers.

ESCAPADES À LA FERME

Après une visite du bourg médiéval de Montseveroux massé autour de son château fort (la cour carrée mérite un coup d'œil !), Pauline et Jérôme, venus se ressourcer loin de la ville avec leur tribu pour un week-end prolongé, ont garni leur panier de produits bio à la ferme pédagogique de la Combe Bernard, sur les hauteurs du village. Chaque vendredi après-midi,





OÙ DORMIR ?

Le Gîte les Chênes

À SONNAY



Une étape authentique avec vue panoramique sur le Mont-Blanc, dans une ancienne ferme dauphinoise en chaux, pisé et galets roulés.

gite-les-chenes.business.site

Le Piril

À MOISSIEU-SUR-DOLON

En pleine campagne, le jeune chef Laurent Dohollo propose une cuisine semi-gastronomique à base de produits du terroir et de saison.

06 88 62 77 24

À 4 mains

À SALAISE-SUR-SANNE

Une cuisine bistronomique qui fait la part belle aux produits locaux.

04 74 86 28 99

MAIS AUSSI...

Lauberge gourmande

À PRIMARETTE

04 74 54 34 13



Revel-Tourdan, village de charme avec ses demeures du XVI^e et XVII^e siècles.

quatre à dix agriculteurs des environs s'y regroupent pour vendre le fruit de leur travail.

Le lendemain matin, dans le cadre des randonnées régulièrement organisées par l'office de tourisme, la petite famille a pu découvrir l'apiculture et les délicieux miels du Rucher des Orchis à Pisieu – Vincent Clair accueille volontiers les gourmands sur rendez-vous. Une jolie boucle pédestre les a emmenés ensuite à Revel-Tourdan, un ancien bourg fortifié de charme perché sur sa colline.

Et si on n'a pas envie de cuisiner midi et soir, des restaurateurs talentueux se chargent de valoriser le patrimoine gustatif local. ■

Pour aller plus loin : tourisme-entre-bievreethrone.fr

OÙ FAIRE LE MARCHÉ À LA FERME ?

- À Montseveroux : marché bio des Paysans des 4 vents, les vendredis (16 h-19h) à la ferme de la Combe Bernard.
- À Saint-Alban-du-Rhône : marché « de la ferme au potager » les vendredis (15h-18h) au GAEC Le potager de la Varèze.

Qui mange qui ?

DANS LA NATURE SAUVAGE, TOUT EST LIÉ : POUR CHAQUE ÉCOSYSTÈME FORESTIER, AQUATIQUE, PRAIRIES, LES UNS NOURRISSENT LES AUTRES, ET LA VIE CONTINUE.

PAR ARNAUD CALLEC / DESSIN FANNY LE BAGOUSSE

Formidable chaîne alimentaire

Grâce à la capacité à transformer l'énergie lumineuse en énergie chimique, les végétaux chlorophylliens alimentent les animaux herbivores, qui sont eux-mêmes mangés par les carnivores. Et tous ces êtres vivants seront ensuite décomposés par des insectes, champignons et bactéries. Les uns ont besoin des autres : un maillon manque et tout l'équilibre est rompu !

Des réserves pour l'hiver

Le cassenoix effectue de nombreuses réserves qu'il arrive à retrouver sous un mètre de neige ! En Belledonne, il a une prédilection pour les pignons de pin Cembro et contribue ainsi à leur dissémination. L'écureuil roux trouve aussi des cachettes pour stocker les graines de conifères, faînes, châtaignes, glands, noisettes, noix et même champignons. En hiver, il se régale également de bourgeons de résineux : c'est pourquoi on peut voir des dizaines de rameaux au sol.

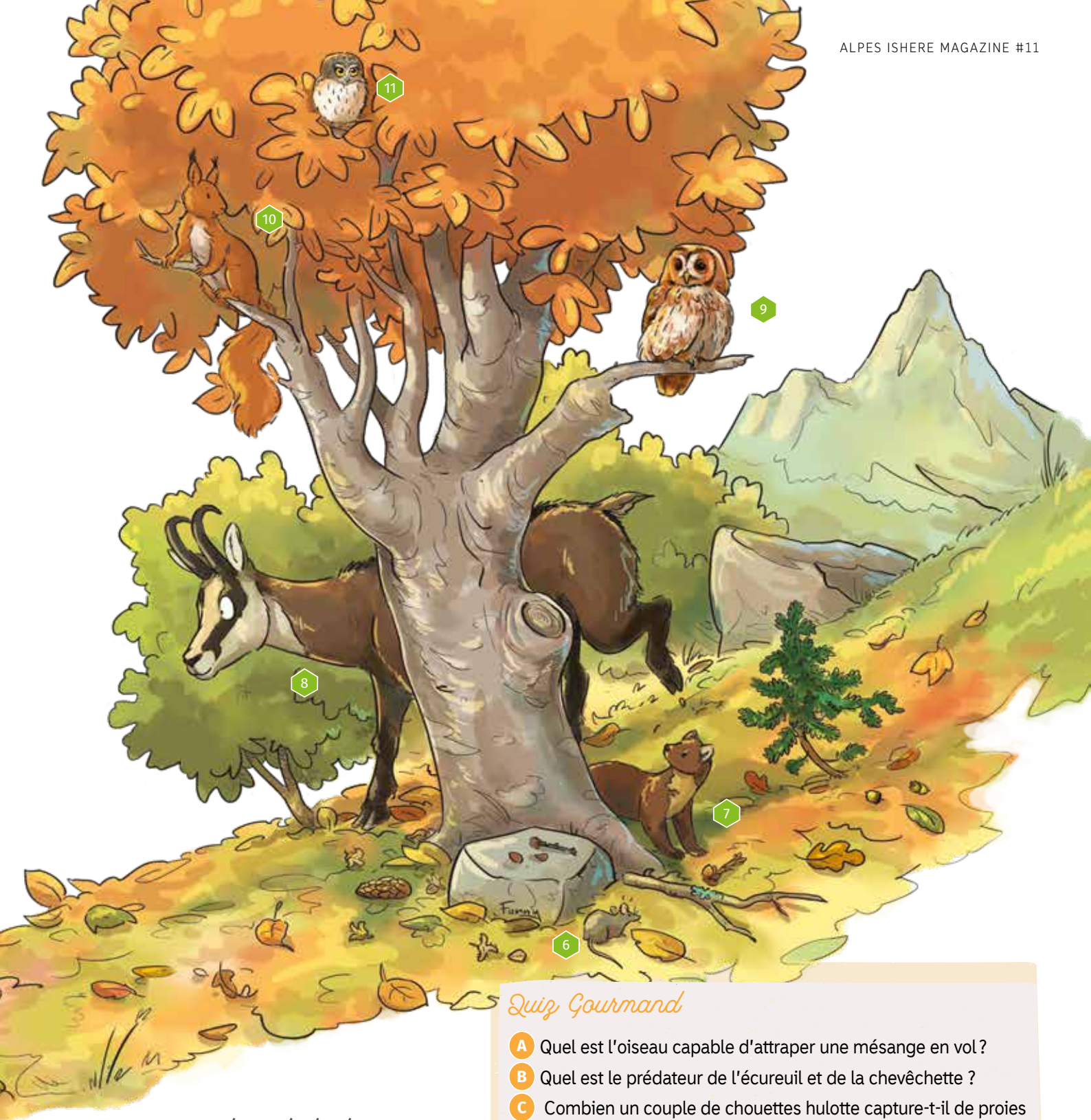


Légendes animaux

1 Renard, 2 Campagnol, 3 Triton alpestre, 4 Couleuvre à collier, 5 Cassenoix moucheté, 6 Mulot, 7 Martre, 8 Chamois, 9 Chouette hulotte, 10 Écureuil, 11 Chevêchette.

Pour en savoir plus :

■ Le Guide illustré de l'écologie, de Bernard Fischesser et Marie-France Dupuis-Tate. Delachaux et Niestlé. biodiversite.isere.fr



Un cycle vital de recyclage et de purification

Il tombe en forêt entre trois à huit tonnes par hectare et par an qui sont dégustées et transformées en humus par les vers de terre, bactéries, champignons... Ces ingénieurs du sol représentent plus de 25 % de notre biodiversité et rendent un service inestimable et encore méconnu. Dans une mare ou un étang, ce sont les bactéries et végétaux qui contribuent à purifier l'eau et à la filtrer. Du véritable génie écologique !

Quiz Gourmand

- A** Quel est l'oiseau capable d'attraper une mésange en vol ?
- B** Quel est le prédateur de l'écureuil et de la chevêchette ?
- C** Combien un couple de chouettes hulotte capture-t-il de proies par an ?
- D** Qui mange 6 000 mulots et campagnols par an et aussi des myrtilles, framboises, mûres et champignons (20 % de son alimentation) ?
- E** Qui est capable de manger du lichen en hiver ?
- F** Combien une cuillère à café de terre contient-elle d'organismes vivants ?
- G** De quoi se nourrit la couleuvre à collier ?

E/ Le chamois - F/ Des millions : bactéries, vers, collemboles, acariens... - G/ De tritons alpestres.
A/ La chevêchette. - B/ La martre. - C/ Environ 3 000 (80 % de rongeurs). - D/ Le renard.



Pique-nique avec vue

AU COLLET D'ALLEVARD

Située au nord de la chaîne de Belledonne, la station du Collet offre un superbe panorama sur les Alpes. À découvrir en ski alpin, de randonnée ou en raquettes.

PAR ANNICK BERLIOZ - PHOTOS : MICKAËL MOLLIER



«**R**egarde, le lac du Bourget !», lance Jeanne à son ami Étienne, en pointant la nappe bleue qui s'étend au loin. Le couple de Versaillais, venu se détendre pendant une semaine au Collet, a commencé son séjour par une montée aux Plagnes en télésiège, à partir de Super Collet. « *D'ici, nous avons l'impression de flotter dans les airs. C'est la liberté !* »

Située à 1450 mètres d'altitude, dans le massif de Belledonne, la station du Collet offre des panoramas de cartes postales avec de grands espaces de glisse serts de sommets enneigés. Elle fait partie des toutes premières créées en France, en 1955, avant que le ski ne soit popularisé. Elle a pris son envol après les Jeux olympiques de 1968 à Grenoble. Ici, les pistes de ski slalom, en pleine forêt, entre les épicéas. Tout autour, une nature sauvage permet de s'évader en raquettes, en ski alpin ou en ski de randonnée.

GRANDS ESPACES ET PRODUITS FERMIS

Pour profiter pleinement de leur sortie, les deux amoureux ont apporté un pique-nique de produits du terroir dans leur sac à dos : un pesto à l'ail des ours, du bon pain de montagne et un morceau de Montgaren, un fromage typé abondance fabriqué à la ferme de la Grangette, à La Chapelle-du-Bard. Ici, l'été, les troupeaux paissent dans les alpages et les produits laitiers ont un goût très racé. Après avoir immortalisé le paysage, Étienne et Jeanne sont repartis en raquettes sur les crêtes. Le lendemain, ils se promettent de revenir pour faire la descente en ski de randonnée jusqu'au vallon du Bens, un endroit de nature vierge. Ils repartiront avec des images plein les yeux ! ■

Plus d'infos : www.lecollet.com





OÙ DORMIR ?

À la ferme du Bessard

À ALLEVARD-LES-BAINS



Pascale et Michel, éleveur de canards et de brebis, vous accueillent dans leur ferme pour une nuit. Ils proposent quatre chambres d'hôtes avec chacune leur style et une vue splendide sur la chaîne de Belledonne et ses sommets. Vente de viande d'agneaux et de foie gras maison.
www.au-bessard.com

OÙ SE RESTAURER ?

L'hôtel-restaurant des Alpes

À ALLEVARD-LES-BAINS

En plein centre du bourg, ce restaurant propose une cuisine typique du massif de Belledonne dans un cadre chaleureux. Le chef, Thierry Blondeau, maître restaurateur, a l'art de sublimer les produits locaux.
www.lesalpesallevard.fr



SKIER EN SAMUSANT

Le Tétrás Délire Park

AU COLLET D'ALLEVARD

La station du Collet d'Allevard est idéale pour s'initier au ski alpin, avec sept pistes classées vertes et neuf bleues. Sur le secteur de Super Collet, un parcours à ski avec des modules ludiques a été conçu pour les skieurs débutants et notamment pour les enfants. Des panneaux sensibilisent aux éco-gestes et au respect des animaux avec comme héros Horacio, le tétras-lyre mécontent de voir sa belle nature abîmée.

www.lecollet.com

Sortie trappeurs au Sappey

À quelques virages au-dessus de Grenoble, on chausse les raquettes pour une virée sur les traces de Jack London, aux Emeindras, au cœur du parc naturel de Chartreuse.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

-en-Chartreuse





À 1 420 mètres d'altitude, le cadre est grandiose pour un pique-nique avec vue sur le massif de la Chartreuse.

©A. Gelin

En tribu sur les alpages de la Chartreuse



Partis de bon matin depuis la Croix du Rocher au village du Sappey-en-Chartreuse (juste au-dessus du parking du foyer de ski de fond), Lucile, Ludovic et leurs deux fillettes, Zélia et Noémie, s'enfoncent pas à pas dans la poudreuse entre les hauts sapins. Dans ce silence ouaté, on n'entend que le frottement régulier de leurs raquettes : par chance, la neige est tombée en abondance la veille et le manteau blanc est encore vierge. Lucile repère les traces d'un lapin fraîchement déguerpé : quatre empreintes, dont deux plus profondes. « Avec leurs pattes arrière, ils n'ont pas besoin de raquettes ! », observe-t-elle avec envie.

Peu à peu, le sommet de Chamechaude, ce géant qui toise le massif de la Chartreuse à 2 080 mètres d'altitude, juste au-dessus de leurs têtes, se déleste de son écharpe de brume. Le soleil vient de passer les crêtes et fait scintiller la prairie, qui s'élève en douceur jusqu'à une grande piste. La petite équipée poursuit sa montée par le chemin en face jusqu'au lieu-dit de Montjalat et ses prairies, qui

offrent un joli point de vue sur le village. Arrivée à Montjalat-le-haut, elle met le cap à droite pour s'enfoncer dans le sous-bois.

Avec un peu de chance, la petite famille croisera peut-être une biche au pied des falaises. À l'Emeindra du dessous, elle rencontre la ruine d'un ancien habert, ces cabanes d'alpage typiques de Chartreuse. Il faut grimper encore un peu pour parvenir à celui de l'Emeindra-du-dessus. À 1 420 mètres d'altitude, le décor est grandiose : les montagnes du Vercors se profilent au loin au sud-ouest et les sommets de Chartreuse, la Dent de Crolles, le Grand Som, se déploient en majesté au nord-ouest. C'est le moment de prendre les photos... et de sortir le pique-nique ! ■

Plus d'infos : www.grenoble-tourisme.com
Pour aller plus loin : www.chartreuse-tourisme.com

L'AUTRE BONNE IDÉE

Luge à gogo au col de Marcieu

À 1 060 mètres d'altitude, cette petite station est un véritable paradis de la luge avec ses deux pistes dédiées à dévaler en toute sécurité en solo ou en tribu. À essayer aussi : un toboggan géant au milieu de la forêt avec chicanes, virages relevés et un tapis remonte-pente pour pouvoir recommencer à loisir !

Plus d'infos : www.col-marcieu.com



© P. Cholette

Des chocolats à la Chartreuse

Faire plaisir. Pour Sandrine Chappaz, artisan-chocolatier à Saint-Laurent du Pont, c'est le premier principe qui préside à la création d'un bon chocolat. En dix ans ou presque, le plaisir n'a fait que grandir et décupler : la petite entreprise, perdue au cœur du parc naturel régional, emploie désormais neuf personnes et transforme chaque année six tonnes de chocolat en purs délices. Amoureuse de la nature, cette authentique Chartreuse y puise son inspiration au fil des saisons et des rencontres, pour élaborer des saveurs uniques à son image : à la Chartreuse bien sûr (déclinée sur toute une gamme, du plus léger au plus intense), aux herbes de montagne (goûtez la fleur de sureau, son préféré !), aux champignons, au whisky du Vercors, au vin jaune du Jura et depuis cet automne... au Pastis et au Ratafia ! Pour sa dernière création, Sandrine a en effet travaillé avec un liquoriste marseillais passionné de breuvages anciens. Sans publicité ni distributeurs (en dehors des Caves de la Chartreuse), de bouche à oreille, Sandrine, qui a reçu plusieurs prix prestigieux, a conquis ainsi de nombreux chefs étoilés dont le Ritz ou le Fantin-Latour à Grenoble. Sans parler de tous les gourmands, entreprises et particuliers, qui font le déplacement ou passent commande sur le site Internet !

www.chocolatschappaz.fr



© C. Allegret



© A. Gelin

OÙ DORMIR ?

Le Chant de l'eau

AU SAPPEY-EN-CHARTREUSE

Colette et Bruno Charles, éleveurs ovins, vous accueillent à la ferme dans leur gîte Panda (label WWF) dans cinq chambres confortables. Immersion nature garantie !



www.gitechantdeleau.com

Initiation ski de rando aux 2 Alpes



Après avoir goûté le plaisir de la montée à ski durant l'hiver 2021, Chloé, Thibault, Maxime et Vanessa ont renouvelé l'expérience avec un professionnel, dans le secteur de la Vallée blanche.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

© L. Leroy - les 2 Alpes



© C. Champon



Autrefois cantonné aux seuls passionnés de la montagne, le ski de randonnée se pratique aujourd'hui en toute sécurité sur des itinéraires balisés, où chacun peut grimper à son rythme... et redescendre par une piste de ski alpin selon son niveau. Christophe Champon, moniteur ESF et accompagnateur en montagne aux 2 Alpes, a ainsi proposé aux quatre amis une sortie du côté de la Vallée blanche : « *À la montée, cela fait 420 mètres de dénivelé pour arriver au sommet du pied Moutet, à 2 070 mètres d'altitude. Soit une randonnée d'environ une heure trente. Si besoin, on peut aussi prendre le télésiège sur la moitié du trajet. Et pour redescendre, il y a le choix entre une piste verte, bleue ou noire !* »

Savoir comment chausser et déchausser les skis, apprendre à bien positionner ses peaux synthétiques, avancer sans soulever les planches mais en les faisant glisser, s'hydrater suffisamment : autant de petits gestes techniques qui feront la différence ! Si le risque d'avalanche

est absent de cet itinéraire sécurisé, Christophe leur montre aussi comment utiliser leur DVA (Détecteur de Victime d'Avalanche).

LE VERSANT INTIMISTE ET SAUVAGE

Habituee des pistes de ski alpin sur l'autre versant, Chloé découvre une autre facette de la station au cours de l'ascension. « *C'est plus intimiste et plus sauvage, j'adore.* » Au sommet, un splendide panorama s'ouvre sur la plaine de Bourg-d'Oisans, le glacier sommital, les aiguilles d'Arves, le parc national des Écrins...

Pour prolonger le plaisir de la vue à 360 degrés, les amis décident de faire une petite halte gourmande sur la terrasse de la Troïka. Après l'effort, le réconfort. Et avec toutes les calories brûlées à la montée, ils pourront déguster leur tarte aux myrtilles sans culpabiliser ! ■

Plus d'infos : www.esf2alpes.com



OÙ DORMIR ?

Le Base Camp Lodge

AUX 2 ALPES

Entre hôtel douillet et auberge de jeunesse, avec chambres familiales, suites spacieuses ou dortoirs, ce nouvel établissement joliment décoré (suspensions téléphériques, miroirs télécabines et lampes de chevet sapins...) s'adapte à tous les budgets et toutes les envies !

www.hotel-basecampodge.com-les2alpes

OÙ S'OFFRIR UN BON REPAS ?

Casa Nostra

AUX 2 ALPES

Au centre de la station, une bonne cuisine traditionnelle savoureuse élaborée par un maître restaurateur, dans un cadre chaleureux.

04 76 79 29 10

LE BON PLAN

Pour s'équiper à moindre coût en matériel de ski de randonnée (skis, chaussures, peaux synthétiques) lors d'une première découverte, optez pour la location. À partir de 50 € la journée environ par personne.

POUR SE DÉSALTÉRER

Les Bières de l'Oisans

À BOURG-D'OISANS

Au 27 avenue de la République, cette jeune brasserie concocte des bières et des limonades 100 % bio, agréées « Nos produits ISHERE ».

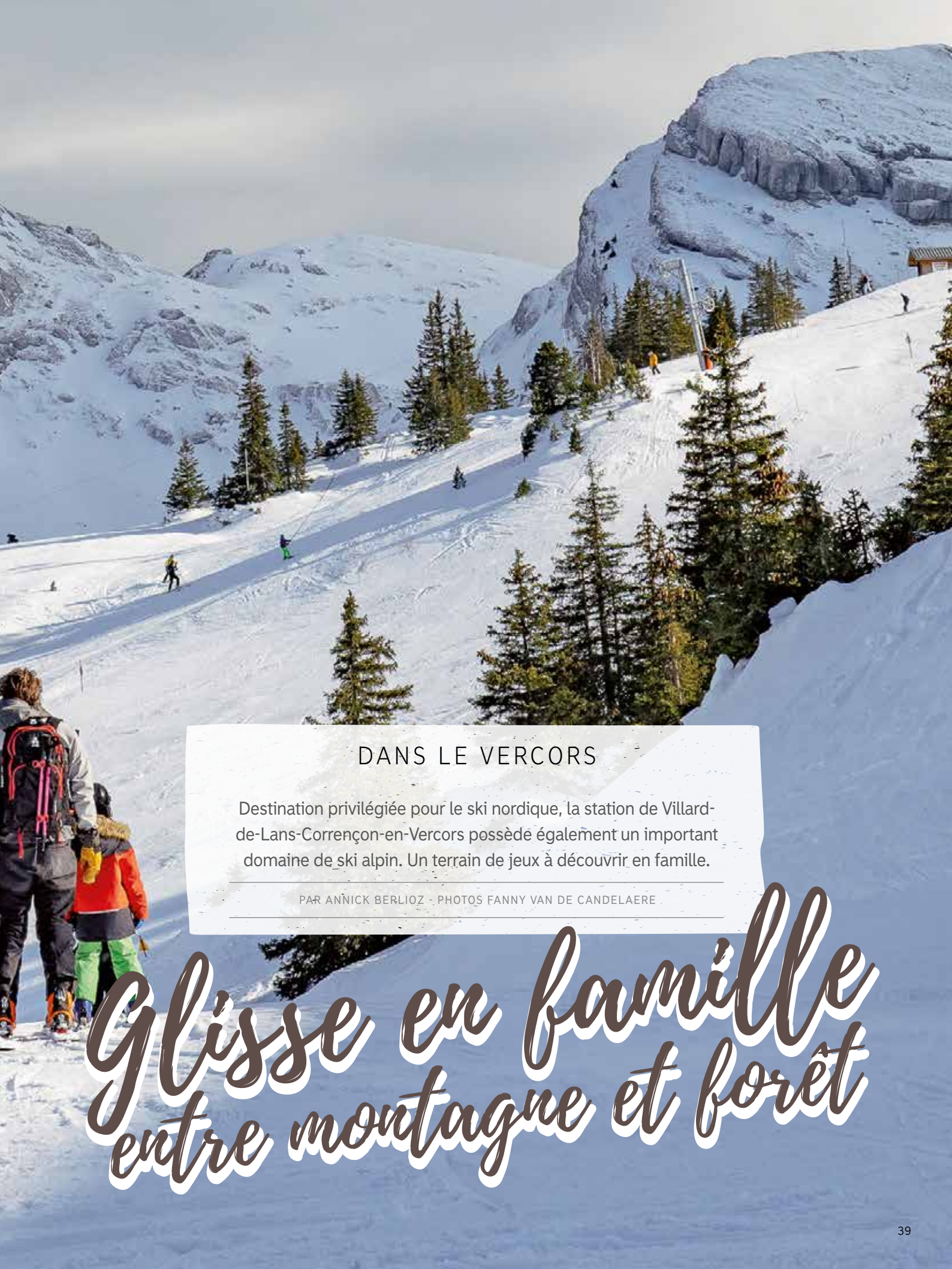
bieresdeloisans.fr



Pour aller plus loin : www.les2alpes.com

EN
FAMILLE





DANS LE VERCORS

Destination privilégiée pour le ski nordique, la station de Villard-de-Lans-Corrençon-en-Vercors possède également un important domaine de ski alpin. Un terrain de jeux à découvrir en famille.

PAR ANNICK BERLIOZ - PHOTOS FANNY VAN DE CANDELAERE

*Glisse en famille
entre montagne et forêt*



Émilien Jacquelin, champion de biathlon et enfant du pays.

Niché sur le plateau du Vercors, avec ses hameaux dispersés de part et d'autre, Villard-de-Lans, 4200 âmes, ressemble à une carte postale. Plus au sud, Corrençon, 360 habitants, est tout aussi charmant dans son écrin de nature, aux portes de la réserve des Hauts-Plateaux du Vercors. C'est ici que Julien, Émilie et leurs deux enfants de 8 et 12 ans ont décidé de venir skier pendant les vacances de Noël. Entre les deux stations-villages, le domaine skiable alpin s'étend sur 125 kilomètres et permet de pratiquer toutes les formes de glisse, que l'on soit novice ou confirmé. Son atout : un cadre exceptionnel et des panoramas imprenables sur les Alpes tout au long des pistes, qui pour la plupart serpentent tranquillement au milieu de la forêt. « Lorsque la neige recouvre les arbres, on a l'impression d'être dans le décor d'un film », s'émeut Émilie.

DES DESCENTES POUR TOUS NIVEAUX

Et il y en a pour tous les goûts. De larges pistes en pente douce ou vallonnées sillonnent les champs de poudreuse dans

un cadre magique entre canyons et sapins. Côté Villard, on peut descendre « tout schuss » sur la piste noire. Un petit espace de snowpark a récemment été conçu pour s'initier aux nouvelles glisses sans déranger les adeptes du ski alpin. Sur la partie haute, des pistes rouges raviront les amateurs de grandes courbes dans la neige.

À ne pas manquer, la piste du Canyon, qui longe les crêtes, est l'une des plus belles du domaine : on a l'impression d'avoir la montagne pour soi. Il est également possible de s'évader dans deux zones free-ride non damées mais balisées, pour ceux qui préfèrent évoluer dans la poudreuse. Les débutants n'ont pas été oubliés, deux espaces leur étant entièrement dédiés, l'un sur Villard et l'autre sur Corrençon. Le soir, la magie est aussi au rendez-vous avec la traditionnelle descente au flambeau (le mercredi à Corrençon et le jeudi à Villard-de-Lans), qui se termine à chaque fois autour d'un vin chaud! ■

Pour aller plus loin :
www.villarddelans-correncon.com



Le haut lieu du ski nordique et du biathlon

Villard-Corrençon, c'est un espace nordique de 122 kilomètres digne du Grand Nord canadien avec ses pistes qui traversent des forêts d'épicéas. On peut y pratiquer l'alternatif tout comme le skating. Le domaine possède par ailleurs deux stades de biathlon, l'un à Bois barbu, doté d'un pas de tir

de 10 mètres et l'autre à Corrençon, avec un pas de tir de 50 mètres. On peut s'initier à la discipline sur les traces des grands champions comme Émilien Jacquelin ou Robin Duvillard, deux enfants du pays.

www.villardcorrencon.com

OÙ DORMIR ?

À la ferme de Bois barbu

À VILLARD-DE-LANS

Aménagé dans une ancienne ferme, cet hôtel familial est situé à seulement sept kilomètres des pistes du domaine de ski de Villard-de-Lans/Corrençon. Les chambres, de style chalet, sont très chaleureuses. Un bar et un restaurant traditionnel permettent de se détendre et de se restaurer auprès de la cheminée en pierre.

www.fermeboisbarbu.com

OÙ MANGER ?

Au Roc Cornaf

À VILLARD-DE-LANS

Tous les enfants raffolent des burgers et les parents aussi. Au Roc Cornaf, le pain est fabriqué sur place et la spécialité est le burger au fromage du Vercors. De quoi reprendre des forces après une bonne journée de ski!

04 76 94 45 87

Le Vercors : Un plateau... de fromages



Bienvenue à la coopérative laitière du Vercors. On lui doit le fameux bleu du Vercors-Sassenage (AOP), l'un des emblèmes du patrimoine gastronomique isérois, mais aussi un savoir-faire inégalable dans la fabrication de fromages. Créée en 2003 à Villard-de-Lans, Vercors Lait, héritière de la tradition fromagère du Vercors, concocte 720 tonnes de fromage par an qu'elle commercialise en direct ou auprès de grossistes en France mais aussi en Allemagne, Belgique, Hollande et aux Émirats arabes unis. La coopérative fabrique égale-

ment le saint-marcellin (IGP). Elle regroupe 32 producteurs de lait, dont 25 sont situés en Isère qui font paître leur bétail dans les alpages tout l'été. De retour à l'étable, les vaches (Montbéliarde, Villarde et Abondance) sont alimentées avec des produits végétaux cultivés sans ensilage dans le respect de l'environnement. Ce qui donne un très bon lait crémeux et un fromage au goût de noisette beurrée.

www.vercorslait.com

Quand Aoste produisait de la vaisselle et de la verrerie



A la fin du 1^{er} siècle avant notre ère, la bourgade gallo-romaine de Vicus Augustus, nom antique d'Aoste, était un haut lieu de fabrication de verrerie et de poterie. Un musée gallo-romain raconte la vie de cette cité durant l'Antiquité.

PAR ANNICK BERLIOZ



Aujourd'hui, Aoste est une petite commune des Vals du Dauphiné. Difficile d'imaginer son effervescence pendant l'Antiquité. Fondée près du Rhône, vers l'an 15 avant Jésus-Christ par l'empereur Auguste, qui lui a donné son nom, la ville était une plaque tournante d'où transitaient de nombreux produits. Bordée par deux cours d'eau importants, le Rhône au nord et le Guiers à l'Est, et au confluent des voies qui reliaient Vienne, la Suisse et l'Italie, elle bénéficiait d'une position stratégique idéale pour le développement du commerce et de l'artisanat. A l'époque, près de 3 000 habitants peuplaient la cité. La verrerie et la poterie, notamment le mortier en céramique étaient leurs spécialités. Les ustensiles, de très bonne facture, étaient exportés dans tout l'empire : de la Grande-Bretagne à l'Italie, en passant par l'Afrique du Nord et l'Allemagne. Le long du grand axe de circulation antique, sous le bourg actuel, une dizaine de fours ont été mis au jour, dont l'un reste visible et accessible au public (près de la résidence pour personnes âgées.)

UN TRÉSOR DE 1 700 ANS

La situation de carrefour routier et fluvial a aussi favorisé l'importation des marchandises, qui étaient acheminées par bateau : huile d'Espagne, vin d'Italie ou saumure (mélange de viande et de viscères de poisson fermentés très prisé dans le monde romain). Les amphores retrouvées à Aoste, qui servaient à les transporter, constituent l'une des plus belles collections de France ! En 2017, une amphore complète remplie de 10 000 pièces romaines, enfouie depuis 1 700 ans, a encore été exhumée, témoignant de l'intensité du commerce antique et de la richesse de certains marchands à l'époque.

Aujourd'hui, un musée permet de s'immerger dans l'histoire de cette agglomération de la Gaule romaine. Au total, près de 600 objets, céramiques et autres trésors, retrouvés sur la commune et les environs, y sont exposés. Ce qui fait d'Aoste la deuxième destination archéologique de l'Isère après Vienne. ■

Plus d'infos : www.mairie-aoste.org
Pour aller plus loin : tourisme-valsdu-dauphine.fr





OÙ DORMIR ?

Un Gîte au Moulin
À PRESSINS



© P. Cholette

Dans un ancien moulin dauphinois, à la lisière de la forêt, ce gîte peut accueillir jusqu'à 6 personnes.

www.un-gite-au-moulin-pressins.fr

OÙ MANGER ?

L'Auberge du Puits
AUX ABRETS-EN-DAUPHINÉ

Située à deux pas du centre-ville, cette auberge propose une cuisine traditionnelle élaborée à base de produits frais et locaux dans un cadre agréable et champêtre.

www.aubergedupuits.fr



Photos : ©D.R.

Une maquette explique le travail des potiers.



1 La halle de Crémieu



2 La halle de La Côte-Saint-André

Les halles de marché tout un patrimoine



Si beaucoup ont disparu depuis le Moyen Âge au fil des remaniements urbains, les halles de marché font toujours le charme de nos villes et villages. En Isère, quatre halles sont classées au titre des Monuments historiques.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

En bois, en pierre ou en ossature métallique, les halles de marché ont toujours rythmé la vie des bourgs commerçants avant l'ère industrielle. Au Moyen Âge, les « cohues », ainsi qu'on les appelait, étaient l'apanage du Roi et des seigneurs locaux, qui venaient y percevoir leurs droits de « cohuage » et « d'estalage ». Trop associées à l'Ancien Régime, beaucoup sont tombées en décrépitude après la Révolution. Mais certaines ont traversé les siècles.

LA HALLE DE CRÉMIEU

Depuis la fin du Moyen Âge, cette halle aux dimensions spectaculaires abrite le marché hebdomadaire chaque mercredi. Elle n'a guère changé de physionomie en cinq siècles ! En 1434, à sa construction, elle était la deuxième de France par sa taille : 61 m de long sur 19,5 m de large. L'impressionnante charpente de chêne supporte vaillamment les 400 tonnes de lauzes (la pierre plate locale) de sa toiture. Une belle mesure à grains en





© F.Patrou

3 La halle de Mens



4 La halle Saint Claire de Grenoble

Pierre taillée rappelle l'époque où les riches marchands crémolans fixaient le prix du grain pour tout le Royaume de France en fonction des quantités échangées ici.

LA HALLE DE MENS

La capitale du Trièves bénéficie elle aussi d'une longue tradition commerçante : en témoigne sa halle à la charpente remarquable, plantée sur des piliers de pierre octogonaux. L'édifice actuel date de 1841, une couverture en tuiles écaillée ayant remplacé le chaume. Le marché se perpétue chaque samedi depuis le Moyen Âge.

LA HALLE DE LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ

Monument historique depuis 1925, cette halle du XIII^e siècle, mentionnée dès 1281, compte parmi les plus vastes de la France médiévale encore intactes (76 m de long sur 29 de large). Construite au centre du bourg, sur un plan rectangulaire, elle se

démarque par sa charpente en bois et sa toiture à quatre pans, surmontée de tuiles rondes. Paul Claudel y entendit *La Damnation de Faust* de Berlioz en 1935, dont il fit un bel éloge. Jusqu'en 2003, tous les concerts du Festival Berlioz étaient donnés sous sa voûte.

LA HALLE SAINTE-CLAIRE À GRENOBLE

En brique, verre et acier, cette halle, édifiée en 1874 dans le centre ancien, est typique de l'architecture métallique en vogue dans ces années-là, sur le modèle des halles Baltard de Paris. À l'origine, sa vaste nef abritait plus de quatre-vingts boutiques, contre une vingtaine aujourd'hui. Monument historique depuis 2007, la halle a bénéficié d'une cure de jouvence dans les années 1990. ■

Retrouvez les marchés de l'Isère et faites le plein de saveurs : alpes-isere.com/rubrique « à déguster »

À VOIR ÉGALEMENT

Aux Roches-de-Condrieu

À quelques kilomètres de Vienne et de Roussillon, cette bourgade a des petits airs de Provence avec son joli port de plaisance, ses maisons de couleurs vives et... sa halle de marché de 1834, dressée sur douze piliers au centre du bourg. Entièrement restaurée en 2019, elle abrite le marché tous les mardis matins.

À Saint-Antoine-l'Abbaye

Le village est médiéval, mais la halle date du XIX^e siècle - l'ancienne ayant été très endommagée par les guerres de religion. En ossature bois, elle est coiffée d'un toit à deux pans couverts de tuiles canal.

À Virieu

Le 17 août 1793, en pleine tourmente révolutionnaire, la halle du XV^e siècle s'écroulait faute d'entretien. Reconstituée en 1815, elle fut remplacée en 1886 par un nouvel édifice soutenu par des colonnades. Elle sert aujourd'hui de lieu d'animation culturelle et de collecte des noix à la Sainte-Catherine.

Les Delphinales

La faïence au bout des doigts

À LA CÔTE-SAINT-ANDRÉ

Dans son atelier Les Delphinales, à côté de la halle médiévale, Valérie Le Métayer perpétue le savoir-faire ancestral des faïenceries de La Tronche, au temps où l'art de dresser la table était un véritable enchantement.

PAR ANNICK BERLIOZ - PHOTOS FRÉDÉRICK PATTOU



Du fer pour le rouge brique, du manganèse pour le violacé, du chrome et du cuivre pour le vert : avec son pinceau, Valérie applique avec minutie les oxydes métalliques sur l'émail cru qui recouvre ses pièces de faïence pour décorer assiettes, plats, pichets, coquetiers, soupières, tasses et rafraîchissoirs... En 1985, l'artiste a remis au goût du jour la faïencerie de style La Tronche, où elle a créé

son premier atelier. Au XVIII^e siècle, cette commune de l'agglomération grenobloise comptait des dizaines de boutiques. L'art de dresser la table s'imposait alors dans les maisons bourgeoises qui à l'image de la cour, se do- taient d'une multitude d'accessoires pour ac- compagner le repas. Les décors polychromes font la part belle aux fleurs, aux personnages, aux oiseaux.





DES PIÈCES POUR LA PLUPART UNIQUES

Pour qu'il soit durablement inscrit dans l'émail, les artisans utilisent la technique dite du « grand feu », un procédé traditionnel devenu rare aujourd'hui. « Avant la réalisation du décor, la pièce est plongée brièvement avec des pinces dans un bain d'émail blanc mat. À sa sortie, la matière est encore très fragile et pulvérulente. Je dois éviter de la manipuler. Pour le décor, qu'il ne faut absolument pas toucher, la main est en appui sur une barre qui aide à maîtriser le geste. Il n'y a pas le droit à l'erreur. La pièce est ensuite chauffée

à 995 degrés. Ainsi, le décor cuit avec l'émail avant qu'il ne se vitrifie », explique-t-elle.

Si toutes les étapes ont bien été respectées, la magie opère et l'alchimie des couleurs transforme le travail en véritable œuvre d'art. Au fil du temps, Valérie a donné libre cours à son imagination. Ses pièces, pour la plupart uniques, s'inspirent de la palette de Jongkind et de la signature d'Hector Berlioz, deux grands artistes nourris par l'ambiance de La Côte-Saint-André. ■

www.faience-atelier-les-delphinales.fr



Le domaine de Thomas Finot

À BERNIN

En 2007, Thomas Finot s'installe à Bernin, sur la rive droite de l'Isère, pour redonner ses lettres de noblesse aux cépages du Grésivaudan. Ses vins trônent aujourd'hui sur les tables des plus grands restaurants.

PAR ANNICK BERLIOZ - PHOTOS FRÉDÉRIK PATTOU



© F. Pattou

« Dans les années 1850-1900, l'Isère était le troisième département viticole français avec 33 000 hectares de vignes référencées, dont le tiers dans le Grésivaudan », rappelle Thomas Finot, viticulteur qui a repris des vignes laissées à l'abandon en 2007, à Bernin. Après des études de viticulture et d'œnologie, ce Drômois d'origine tombe sous le charme de ce territoire situé

sur les contreforts de la Chartreuse, où les conditions sont idéales pour produire un bon vin. « Nous bénéficions d'une belle exposition sud-est, de la présence de sources en profondeur et d'un sol argilocalcaire très drainant capable de maintenir l'humidité par de fortes températures. »

D'emblée, Thomas s'oriente vers les cépages locaux, le persan et l'étraire de la Dhuy pour le rouge et la





© F. Patrou

Une culture en biodynamie

verdesse pour le blanc. Il cultive sa vigne en biodynamie, une technique ancestrale respectant le cycle de la lune et des astres pour la taille et les plantations. « *En accompagnant la vigne pour lui procurer de meilleures défenses naturelles et en limitant l'apport de cuivre pour laisser vivre les sols, le vin a plus de profondeur et d'équilibre* », affirme-t-il. Si en quantité, les débuts s'avèrent difficiles, la qualité est vite au rendez-vous. En 2011, Thomas récolte les premiers fruits de son travail et la reconnaissance de restaurateurs de renom comme le chef étoilé Christophe Aribert à Uriage. À raison de 20 000 litres par an, sa production est aujourd'hui dans les plus grandes maisons. ■

Plus d'infos : domaine-finot.com

Les coteaux de la Bastille en bouteilles

Il y a plus de cent ans, des vignes tapissaient les coteaux de la Bastille, au-dessus de Grenoble. En 1950, Hippolyte Gras, restaurateur, en reprend une partie pour produire un vin pétillant. Les dernières vendanges ont lieu en 1979. En 2016, Laurent, son petit-fils, décide de ressusciter ce patrimoine viticole autour du restaurant tenu par la famille depuis cinq générations. Aujourd'hui, 6 800 pieds de vigne ont été replantés. Ses vins (rouges et blancs) sont proposés au restaurant, pour accompagner ses bons plats mais à terme, Laurent souhaite les commercialiser à plus grande échelle.

Plus d'infos : pergras.com/les-vignes



Le vignoble isérois

Depuis quelques années, le vignoble isérois est entré dans une nouvelle dynamique avec l'arrivée d'une jeune génération de vignerons, que ce soit sur les territoires des Balmes dauphinoises, de l'Isère rhodanienne, du Grésivaudan, mais aussi récemment dans le Trièves. Rouges, rosés, blancs, près d'une trentaine de cépages sont autorisés dans l'IGP* Isère, qui réunit les appellations Grésivaudan et Balmes Dauphinoises. Des cuvées qui ne cessent de gagner en prestige et en qualité.

*Indication géographique protégée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

La Révolution... ■ ■ ■

dans les assiettes



À la période révolutionnaire, de 1789 à 1799, les faïences se popularisent et deviennent le support de diffusion des emblèmes de la République et des idées nouvelles. La collection du musée de la Révolution française à Vizille est unique en France.

PAR VÉRONIQUE GRANGER

Une gerbe de blé où sont plantées l'épée de la noblesse et la crosse du clergé (symbole des trois ordres de l'ancien régime réunis); l'oiseau de la liberté; la cocarde tricolore... Durant la période révolutionnaire, ces emblèmes patriotiques peints à la main fleurissent sur les assiettes, pichets, saladiers et autres plats issus des faïenceries de la vallée de la Loire (notamment à Nevers ou Roanne), de Lorraine ou du nord de la France. La production à bas coût s'est beaucoup développée au cours du XVIII^e siècle et se retrouve désormais dans les vaisseliers et les intérieurs de tout un chacun. Les assiettes patronymiques associées au nom de famille, offertes pour les naissances ou baptêmes, font aussi de superbes cartes de visite pour les tonneliers, bacheliers et autres artisans. Riche de quelque 150 pièces, la collection rassemblée à Vizille témoigne de cette vogue qui se propage par-delà les frontières nationales avec les idées des Lumières. Utilisant la technique

de la gravure sur céramique, les manufactures britanniques décorent des mugs avec la démolition de la Bastille et celles de Hollande remplacent le bonnet phrygien par le chapeau rond des Bataves sur les piques.

Au premier étage du château-musée – le seul en France à présenter la Révolution à travers les beaux-arts –, on s'attardera également sur le luxueux service à thé en porcelaine de Sèvres, daté de



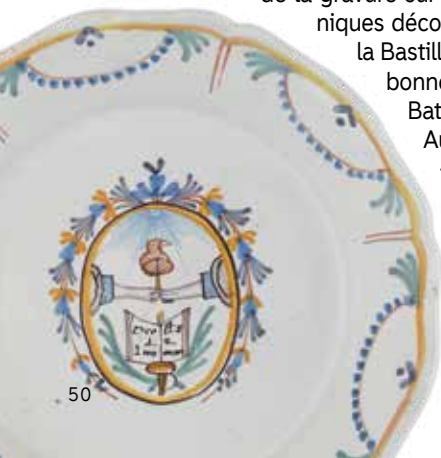
1794, avec sa tasse et soucoupe à l'effigie de Bara, «martyre de la liberté» et son plateau figurant la fête de l'Être-suprême, donnée sur le Champ-de-Mars en hommage à Robespierre. En pleine Terreur, la production atteint des comble de raffinement et se met au service de la propagande révolutionnaire. Les assiettes n'ont pas fini de nous raconter des histoires ! ■

Musée de la Révolution française
Place du château à Vizille
+ d'infos : musees.isere.fr/



© Domaine de Vizille

© V. Gaillard - Département de l'Isère



Philippe Girardon

Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé



Le chef du domaine de Clairefontaine, président des MOF (Meilleur ouvrier de France) de l'Isère, fait briller la gastronomie iséroise au quotidien.

Il organise cet automne la finale du concours du Meilleur Ouvrier de France en cuisine à l'école hôtelière Lesdiguières à Grenoble, les 16 et 17 novembre 2022.



PAR VÉRONIQUE GRANGER

« **A** près l'effort... l'effort. » Philippe Girardon, 59 ans, a fait sienne la devise de son grand-père. En quarante ans, le domaine familial, niché au cœur de la campagne viennoise à Chonas-Lamballan, aux confins de l'Isère et de la vallée du Rhône, est devenu une étape gastronomique d'exception dans un splendide écrin de verdure. Une soixantaine de salariés officient entre le domaine, avec son restaurant gastronomique étoilé au Michelin, son hôtel quatre étoiles et le Cottage, bistrot plus contemporain et son hôtel trois étoiles, créé en 2013 dans une ancienne ferme. En 1993, alors que le chef venait de décrocher son étoile, il s'inscrivait au concours de meilleur ouvrier de France : « *J'ai été poussé par le chef lyonnais Guy Lassausaie qui m'a transmis tout son savoir-faire.* » Le diplôme bleu-blanc-rouge, obtenu trois ans plus tard grâce à un travail acharné, est affiché à la réception avec la photo offerte par Mado Point de la Pyramide de Vienne – où il a fait ses premières armes comme apprenti cuisinier en 1980.

Son col tricolore, Philippe l'arbore tous les jours en cuisine. « *MOF, c'est un Graal mais c'est aussi une responsabilité : il faut*



s'en montrer digne tous les jours et transmettre ses valeurs aux jeunes. »

DE LA CHARTREUSE À L'ISLANDE

Son inspiration, le chef entrepreneur la puise au quotidien dans ce terroir nourricier et la nature qui l'environne, les herbes et les fruits du jardin. Il aime aussi à se ressourcer régulièrement dans la rude et sauvage Islande : « *Sur le plan de l'écologie, c'est un modèle. Nos investissements aujourd'hui visent d'ailleurs l'autosuffisance et le zéro déchet, gage de pérennité. Ici on a quatorze pouelles de tri!* » Fasciné par les pères chartreux et leurs produits, ce collectionneur cultive le goût de l'ascèse et de l'excellence. « *Ces moines ont surmonté tant d'épreuves en mille ans ! Et ils sont toujours à la pointe de la modernité.* »

Les bonnes surprises arrivent parfois dans la tourmente. En pleine crise du Covid, ses deux aînés, Amélie et Thomas, lui ont ainsi fait part de leur volonté d'assurer la relève. « *Cette période a été difficile mais je repars gonflé à bloc !* » ■



Plus d'infos : domaine-de-clairefontaine.fr

Surprenez-vous !

5 ÉVÉNEMENTS INCONTOURNABLES EN ISÈRE

1 À L'ALPE D'HUEZ

La Coupe du monde de ski bosses

16 ET 17 DÉCEMBRE 2022

Les meilleurs freestylers du monde entier seront là pour vous offrir un spectacle hors du commun !

Deux épreuves sont au programme : les bosses simples et les bosses parallèles.
www.alpedhuez.com



2 À AUTRANS-MÉAUDRE-EN-VERCORS

La Foulée blanche

DU 18 AU 22 JANVIER 2023

Depuis 1979, c'est l'événement incontournable pour tout skieur de fond. Chaque dernier week-end de janvier, plusieurs milliers de passionnés se retrouvent sur le domaine nordique d'Autrans. Tout public, la Foulée propose plus de 15 courses et challenges le temps d'un week-end, mais aussi deux journées dédiées aux scolaires.

www.lafouleeblanche.com



3 AUX 7 LAUX

La Belle étoile

28 ET 29 JANVIER 2023

La Belle étoile est une course de ski alpinisme sur le domaine skiable et hors pistes de la station des 7 Laux.

Elle se déroule dans le cadre majestueux du massif de Belledonne, dans le respect de la montagne et de sa nature sauvage.

www.belleetoileski.fr



4 À SAINT-PIERRE-DE-CHARTREUSE

Le Raidlight winter trail

DIMANCHE 29 JANVIER 2023

Nouveaux parcours pour ce week-end 100 % trail blanc, première épreuve du Chartreuse Trail Festival. Au programme, sur la neige pour se mettre au défi, le « kilomètre vertical » sur un parcours de 850 m d+ en 3 km de distance (samedi 4 février) et différents trails de 8, 15 et 26 km.

www.raidlightwintertrail.fr



5 À CHAMROUSSE

Championnat de France de ski handisport

25 ET 26 MARS 2023

Les athlètes des équipes de France se donnent rendez-vous à Chamrousse pour des épreuves de skicross, boardercross, slalom, slalom géant et ski nordique.

Une belle occasion de retrouver les champions des Jeux paralympiques 2022 et de fêter leurs médailles et titres mondiaux.

www.ski-handisport.org



RÉINVENTEZ VOS WEEK-ENDS EN ISÈRE

Venir cet hiver
en Isère, en bus,
en train, en avion...



REJOINDRE L'ISÈRE EN BUS



RÉSEAU CARS RÉGION AUVERGNE RHÔNE ALPES (plusieurs lignes du réseau sont équipées de porte-vélos)
Tél. 04 26 16 38 38
www.carsisere.auvergnerhonealpes.fr

COVOITURAGE
www.covoit.net/isere
movici.auvergnerhonealpes.fr

AUTOPARTAGE
alpes-loire.citiz.coop

REJOINDRE L'ISÈRE EN TRAIN



EN TRAIN TÉL. 3635*
WWW.SNCF-CONNECT.COM

3 gares TGV

- Grenoble
- Valence TGV Rhône-Alpes Sud
- Lyon Saint-Exupéry TGV

REJOINDRE L'ISÈRE EN AVION



AIRPORT

AÉROPORT GRENOBLE ALPES ISÈRE
Tél. +33 (0)4 76 65 48 48
www.grenoble-airport.com

AÉROPORT DE LYON SAINT-EXUPÉRY
Tél. 0 826 800 826*
depuis l'étranger +33 426 007 007
www.lyonaeroports.com

AÉROPORT DE GENÈVE COINTRIN
Tél. + 41 848 19 20 20
www.gva.ch

AÉROPORT DE CHAMBÉRY SAVOIE MONT BLANC
Tél. +33 (0)4 79 54 49 54
www.chambery-airport.com

*N° accessible uniquement depuis la France

**INFOS TRAFIC, ITINÉRAIRES, HORAIRES BUS,
COVOITURAGE, AUTO-PARTAGE :**



www.itinisphere.fr
Itinisére l'appli indispensable

Car, bus, train, vélo, autopartage, covoiturage et même avion...
Téléchargez l'application Itinisére et consultez en temps réel les informations complètes sur les différents modes de transports disponibles en Isère.
www.itinisphere.fr

Étonnez-vous !

5 IDÉES POUR SE FAIRE PLAISIR EN ISÈRE

1 À FONTAINE

S'initier au café

Du grain à la tasse, c'est une immersion dans la culture du café et un voyage sensoriel au Guatemala que vous proposent Jérôme Alexandre et Oliver Arturo au cours de leurs ateliers de découverte. Les deux anciens baristas se sont rencontrés sur les plantations, dans l'altiplano, avant de créer leur atelier de torréfaction-boutique, Café Chulo, à Fontaine. Extraction, mouture, torréfaction, dégustation, le nectar des dieux n'aura plus de secret pour vous.

<https://cafechulo.fr>



2 À VALENCIN

Devenir un pro de la pâtisserie

Après avoir concouru dans la saison 1 du Meilleur pâtissier sur M6, Sylvie Auger a fait une reconversion professionnelle pour se consacrer totalement à sa passion. Elle vous livrera ses secrets, recettes originales et astuces dans son propre atelier de cuisine (entre Vienne et Bourgoin-Jallieu). Avec elle, vous ne pourrez plus rater votre crème chantilly !

www.nutrigood.fr



3 À GRENOBLE

Déguster le patrimoine culinaire

Place de la Cymaise, au pied de la montée Chalemont et face au pont suspendu, le restaurant du Mont Rachais vous invite à découvrir le patrimoine culinaire dauphinois dans son écomusée. Quelques produits phares de l'ancienne province sont aussi en vente à l'épicerie (noix, tapenades, nougats, crème de marrons...).

bistro-mont-rachais-grenoble.fr



4 À VOREPPE

S'offrir la petite boîte jaune

Produits depuis plus d'un demi-siècle, les biscuits du monastère de Chalais sont une véritable madeleine de Proust. Dégustez et conservez leur indémodable boîte en fer jaune pour y ranger vos petits trésors !

www.chalais.fr



5 À VILLARD-BONNOT

De la moutarde... à la noix

Dans les Jardins de Louise, sur les balcons de Belledonne, Marie cultive du safran, des fruits, des noix et de nombreuses plantes aromatiques qu'elle transforme en huile, farine, moutarde, confitures ou gomasio safranés ou à l'ail des ours - et tant d'autres délices agréés IS HERE (sauf la moutarde, faute d'avoir trouvé un producteur de graines isérois !).

lesjardinsdelouise@yahoo.fr / 06 15 14 76 38



LES ESCAPADES



SPORT
SANTÉ

isère
LE DÉPARTEMENT

DÉCOUVERTES GRATUITES DES SPORTS DE NATURE



© David Boudin/Focus Outdoor

Vivez l'expérience



INSCRIPTIONS SUR **ISÈRE OUTDOOR**
DANS LA CATÉGORIE ANIMATIONS SPORTIVES

DISPONIBLE GRATUITEMENT



LA PLUS ISÉROISE DES BOUTIQUES

IS HERE

ORIGINAL

ÉPICERIE FINE / BOISSONS / PRODUITS ALIMENTAIRES / ARTISANAT



ISÈRE, LE SENS DU GOÛT

IS HERE
ORIGINAL



SUIVEZ-NOUS !

@ISHEREORIGINAL

BOUTIQUE ISHERE ORIGINAL
THE VILLAGE OUTLET / VILLAGE DE MARQUES
PARC DU COUVET, 38090 VILLEFONTAINE
AUTOROUTE A43, SORTIE 6



ALPES
IS HERE

SOURCE DE HAUTEUR

© 2020 ISHERE ORIGINAL