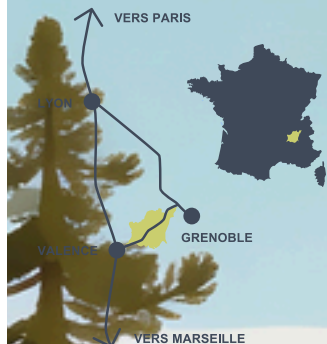




**SAINT-MARCELLIN  
VERCORS ISÈRE**  
TOURISME

**SPÉCIAL  
AUTOMNE**



# DOSSIER DE PRESSE

Pont-en-Royans · Saint-Antoine-l'Abbaye · Saint-Marcellin

**#retouralessentiel**



## La noix : notre emblème automnal

- Un savoir-faire bien de chez nous
- Zoom sur nos expériences insolites autour de la noix

## Le terroir sous toutes ses formes

- Nos stars locales
- Saveurs revisitées
- Les bonnes adresses pour déguster le terroir
- Nos meilleures visites gourmandes



## Saveurs & terroir en fête

L'automne au pied du Vercors se vit au rythme du partage et de la douceur. Les forêts s'embrasent de mille couleurs, les marchés regorgent de saveurs locales et les tables se remplissent de rires et de convivialité. On prend le temps de marcher, de cuisiner, de se retrouver autour d'un feu ou d'un plat réconfortant. Ici, chaque balade devient une découverte, chaque goût une surprise, et chaque rencontre, un moment à savourer qui font de la saison un véritable festin à ciel ouvert.

## Escapades d'automne

- Expériences sensorielles en pleine nature
- Top 3 des rendez-vous festifs de l'automne
- Votre séjour automnal idéal



## La carte & CHIFFRES-CLÉS



- 1 Parc naturel régional du Vercors
- 1 Village préféré des Français 2025
- 1 village parmi les Plus Beaux Villages de France
- 1 véloroute voie verte La Belle Via

1 parcours de golf 18 trous 4 saisons

1 station de ski alpin et nordique



5 appellations officielles reconnues



Saint-Marcellin IGP



Noix de Grenoble AOP



Raviolis IGP Label Rouge



Bleu du Vercors Sassenage AOP



Vins de l'Isère IGP

RENCONTRE TERROIR  
RESPECT DES ESPACES ET DES PERSONNES  
AUTHENTICITÉ

6 espaces naturels sensibles

14 sites inscrits Monuments Historiques

900 km de sentiers balisés

47 communes sur le territoire

45 mille habitants sur le territoire

PARC NATUREL  
RÉGIONAL  
DU VERCORS

# Notre emblème AUTOMNAL



## Une récolte qui marque le retour de l'automne

À l'automne, la vallée de l'Isère vit au rythme de la récolte de la Noix de Grenoble AOP. Dans les noyeraias, les fruits tombent et les producteurs entrent en action. Ramassées à maturité, parfois aidées par un léger secouage des arbres, les noix sont ensuite lavées, triées et séchées avec soin pendant plusieurs jours. Ce processus garantit leur qualité, leur conservation et leur goût. Une fois sèches, elles sont calibrées : seules celles de plus de 28 mm peuvent prétendre à l'AOP. Les autres sont transformées en cerneaux, huile, farine ou produits dérivés, prolongeant ainsi la richesse de ce fruit aux multiples bienfaits.

Cultivée ici depuis le Xème siècle, la noix façonne durablement les paysages de la Vallée de l'Isère avec près de 7 000 hectares de noyeraias. Elle devient en 1938 le premier fruit de l'histoire à obtenir une AOC, aujourd'hui AOP. La zone d'appellation couvre 259 communes réparties entre l'Isère, la Drôme et la Savoie.

**"Autour de Vinay, nous comptons le plus grand verger de noyers d'Europe, on dit qu'ils sont plus de 600 000 ! La noix n'est pas seulement un produit agricole : elle structure les paysages, l'économie locale et l'identité du territoire depuis des générations."**

souligne le **Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble** qui veille à la qualité du fruit et à sa promotion en France comme à l'international depuis 1968.

Seules trois variétés sont reconnues par l'AOP : Mayette, Franquette et Parisienne, appréciées pour leur qualité gustative et leur polyvalence en cuisine ou ailleurs. Facile à conserver et naturellement riche en énergie, la noix se déguste toute l'année, en recettes sucrées comme salées, on peut même l'utiliser en cosmétique !

## Des saveurs complètement revisitées !

**"LE BAIN DORÉ" DE LA SAVONNERIE IPOMÉE**  
Il s'agit d'un savon surgras saponifié à froid très onctueux à l'huile de noix et au miel de châtaignier.

**"TETRAS DES COTEAUX" DE LA MICROBRASSERIE TETRAS-BYRE**  
Une bière blonde ambrée spéciale aux noix de Grenoble pour mettre en valeur le terroir isérois !

**COSMÉTIQUES NATURELS NOVÈM**  
Une gamme de produits mettant en avant la noix de Grenoble, reconnue pour ses vertus antioxydantes et régénérantes.

## Qu'est-ce que la mondée ?

Cette tradition populaire consiste à casser les noix pour en extraire les cerneaux. Autrefois, chaque village organisait sa mondée, moment de travail collectif mais surtout de convivialité, ponctué de repas et de danses. Aujourd'hui encore, ces animations font revivre l'esprit de partage qui entoure la récolte.

## Un savoir-faire à découvrir, à savourer et à transmettre



### Le Grand Séchoir, maison du pays de la noix

Musée emblématique de Vinay, il invite à découvrir la richesse et l'histoire de ce patrimoine. Une scénographie moderne et une visite immersive qui permettent de comprendre nos traditions, les techniques de récolte et comment ce petit fruit façonne le territoire depuis le Xème siècle. [legrandsechoir.fr](http://legrandsechoir.fr)

### Escape Game « La Légende des Noix d'Or »

En famille, embarquez pour cet escape game immersif autour de la noix. Munis du carnet de la sorcière Cornelia, résolvez des énigmes pour retrouver les mythiques Noix d'Or. Une aventure ludique pour redécouvrir ce patrimoine de manière ludique.



### Chez les nuciculteurs, en vente directe

Rendez-vous à la ferme pour rencontrer les producteurs, partager leur passion et découvrir leur gamme de produits en circuit-court : cerneaux, huile, farine ou créations gourmandes.



### Jeu "Le Trésor Gourmand de Clara" à La Belle Noix & Moulin la Belle Huile à Saint-Hilaire-du-Rosier

Explorez la ferme de Ludovic et Séverine pour retrouver le carnet de recettes ancestral de leur arrière-grand-mère. 2h d'aventure, d'indices et de manipulation d'outils anciens, suivies d'une dégustation gourmande.

## On en fait partie !

Situé à moins de 45 minutes de l'autoroute A7, Saint-Marcellin Vercors Isère s'inscrit pleinement dans la Vallée de la Gastronomie - France®, destination d'excellence qui relie producteurs, chefs et artisans du goût de la Bourgogne à la Méditerranée. Le territoire propose une palette d'expériences gourmandes : visites d'exploitations, ateliers de fabrication de fromage, initiations à la dégustation, repas champêtres... Ici, la gastronomie se vit au plus près de celles et ceux qui font le terroir, dans des adresses labellisées invitant à goûter, observer, sentir et partager des instants authentiques.

[valleedelagastonomie.com](http://valleedelagastonomie.com)



# Nos autres STARS LOCALES



### Saint-Marcellin IGP

à travers les 5 sens

"On commence par la vue, pour observer sa petite forme cylindrique, sa croûte plissée et sa couleur qui change avec l'affinage. Puis l'ouïe, avec les sons de la ferme et de la cuisine, rappelant le troupeau, l'éleveur et le terroir dauphinois. Vient le toucher pour sentir la texture, ferme, moelleuse ou coulante, et d'expliquer le moulage manuel et l'affinage. L'odorat permet de distinguer les notes lactiques, puis les nuances plus animales, fruitées ou de sous-bois. Enfin le goût révèle une pâte fondante ou crémeuse, aux saveurs douces de lait, de miel ou de fruits que l'on peut associer aux produits du terroir comme les noix, le miel ou des recettes chaudes, pour une dégustation et une immersion complètes."

Une expérience proposée par le **Comité du Saint-Marcellin et Saint-Félicien**, garant du cahier des charges depuis l'IGP en 2013 et promoteur du fromage.



### Toutes ces spécialités existent aussi en chocolat !

Directement inspiré du terroir, Franck Petit, pâtissier-chocolatier à Saint-Marcellin nous offre une version chocolat inédite de notre fromage rond au lait de vache. Et qui dit Saint-Marcellin dit également raviolis au chocolat !



## On les retrouve où ?

Toutes les spécialités du terroir se retrouvent sur les marchés de producteurs, dans les boutiques de terroir et les épiceries fines. Parmi les nouveautés :

**Un Brin de Vercors** à Saint-Just-de-Claix rassemble les produits de plusieurs producteurs locaux, du fromage au miel en passant par les légumes et charcuteries, avec la présence des artisans pour échanger directement.

**La Fromagerie Rochas** qui vient d'ouvrir une nouvelle boutique à Pizanon, en plus de celle à Saint-Sauveur, propose une large gamme de fromages artisanaux ainsi qu'une sélection d'épicerie fine et de vins.

**Julius - La Cave à Manger** est une adresse récente et conviviale au centre de Saint-Marcellin, pensée comme un lieu de vie autour du vin et du bon produit. C'est à la fois un bar à vins et un petit comptoir de produits choisis, avec une forte inspiration méditerranéenne.



## TOP 3 des bonnes adresses où déguster les produits du terroir

### LE PERGROS À VARACIEUX

Table gastronomique créative où le chef "Maître Restaurateur" propose une cuisine de saison soignée, dans un cadre intimiste et chaleureux.

### AUBERGE L'ORÉE DES CHAMBARAN À CHASSELAY

Restaurant de campagne orienté terroir et reconnu dans la région, mettant en avant des produits locaux et une cuisine généreuse.

### LA TARTE À FAT À CHATTE

Adresse créative et conviviale centrée sur des tartes et recettes "comfort food" faites maison, avec de vraies options végétariennes soignées.



### Raviole du Dauphiné IGP

La raviole trouve ses origines dans l'ingéniosité des bûcherons italiens venus travailler dans les forêts du Royans. Privés de leurs raviolis traditionnels, ils remplacèrent la farce à base de viande par un mélange savoureux de fromage blanc, gruyère de Comté, persil, œufs et beurre, donnant naissance à une spécialité, également Label Rouge, qui traverse désormais toutes les tables de France. Aujourd'hui, la raviole se déguste gratinée, poêlée ou en salade, et continue de séduire par sa finesse et sa légèreté.

### La Maison Rambert à Chatte,

héritière de cette tradition, dévoile ses secrets dans le film *La Raviole, Noblesse et Tradition* : un reportage de 26 minutes qui suit le parcours du Comté affiné dans le Jura jusqu'aux assiettes du Vercors, offrant une plongée unique dans le quotidien d'une petite entreprise artisanale autour de ce plat emblématique. Nouvelle boutique prévue en 2027 !

# Escapades D'AUTOMNE

Expériences  
sensorielles en  
pleine nature

Forêts aux couleurs flamboyantes, sentiers tapissés de feuilles, air frais et lumières douces composent le décor d'escapades apaisantes. C'est le moment idéal pour se ressourcer, vivre des expériences nature, savourer des instants gourmands et profiter de nuits douillettes et de moments cocooning. Ici, l'automne se vit comme une parenthèse pour se reconnecter à l'essentiel.



© Gaëtan Mahé



© Robin Lescroart

## Rando zen "trouver l'équilibre dans les Coulmes"

Par Sport Santé Formation

Guidés par des exercices de respiration et de méditation d'Amélie, on profite de l'air pur de la forêt, des bienfaits des arbres et du bruissement des feuilles. Plus qu'une simple balade, cette rando zen transforme la forêt en véritable cocon, régénérant le corps et l'esprit, pour un moment de bien-être profond et accessible à tous.

[sport-sante-formation.over-blog.com](http://sport-sante-formation.over-blog.com)



## Stage "le monde secret des champignons"

Avec Amarok, l'esprit nature

En automne, la forêt devient le terrain de découverte pour les amateurs de champignons. Lors des stages naturalistes avec Amarok, on apprend à identifier les différentes espèces comestibles et les plus rares, à comprendre leur rôle dans l'écosystème. Au fil de la balade, on observe, touche et sent la diversité des sols, des feuilles et des arbres qui abritent ces trésors de la nature.

[amarok-espritnature.com](http://amarok-espritnature.com)



© Le Grenoblois

## Profiter du brame du cerf au Parc naturel de Chambaran

En fin de journée, la forêt du Parc naturel de Chambaran résonne du cri des cerfs. On se promène tranquillement le long des étangs et sous les arbres colorés, en observant ces animaux en semi-liberté. L'expérience est simple mais marquante car on est sûrs d'en profiter : écouter, regarder, sentir l'air frais et prendre le temps de s'immerger dans la saison.

[parcdechambaran.fr](http://parcdechambaran.fr)



## Tiny House pour couples Toute l'année

À PARTIR DE  
53€/NUIT

## Top 3 des événements gourmands à ne pas rater

- **MARCHÉ DE TERROIR**  
Dim. 20 octobre au Grand Séchoir
- **FOIRE À L'ANCIENNE ET AUX POTIRONS**  
Dim. 25 octobre à Saint-Antoine-l'Abbaye
- **MARCHÉ D'AUTOMNE**  
6 au 8 novembre à Vinay



## Zoom sur quelques activités gourmandes

### "La Terre, celle qui garde les traces de l'ours des cavernes"

Avec Inspiration Vercors, nous avons créé une série de podcasts autour des quatre éléments. Avec la "terre", mémoire du massif, embarquez pour un voyage immersif entre passé et présent à la découverte de ses mystères et premiers habitants au plus profond des cavités et des entrailles du Vercors.



© Ludvine Mégron

## Maison Jaillance

La Clairette de Die a sa marque de qualité, celle de la Maison Jaillance qui élabore des vins effervescents AOC à Die depuis 1950. Une histoire et un savoir-faire racontés lors du parcours pédagogique de Muséobulles. Mais l'aventure ne s'arrête pas là. Goûtez à l'intimité de l'expérience Jaillance avec un dîner dans les vignes. Gastronomie locale, vins d'exception, cadre bucolique du vignoble et ambiance musicale : tous sens pétillent de bonheur !

[jaillance.com](http://jaillance.com)



© Cherrystone

## Distillerie du Vercors

Vous ne rêvez pas, on fabrique bien du whisky single malt bio dans le Vercors ! Un produit multi-récompensé qui vient de Saint-Jean-en-Royans. Tout est fait sur place : de la culture de l'orge à l'embouteillage en passant par la distillation dans un alambic unique au monde. Tout un savoir-faire à explorer lors des ateliers ! Une visite guidée captivante de la Distillerie suivie d'un cours de dégustation animé par un oenologue passionné.

[distillerie-vercors.com](http://distillerie-vercors.com)



## Tente Sibley pour familles Jusqu'au 31 octobre

À PARTIR DE  
45€/NUIT

## Vos nuits insolites à la ferme

La Ferme du Moulin à Saint-André-en-Royans

Pour ce début d'automne, on choisit un séjour au rythme de la nature dans les hébergements insolites en plein cœur d'une micro-ferme vivante.

Les couples se retrouveront dans une tiny house cosy, nichée dans un parc verdoyant à l'orée d'une forêt, avec terrasse, transats et coin feu pour savourer des soirées sous les étoiles. Les familles opteront pour la tente Sibley, spacieuse et chaleureuse, idéale pour partager des moments conviviaux autour du feu ou d'un repas en plein air.

Ici, tout participe à l'expérience : observer les animaux de la ferme, humer l'air frais de la vallée, profiter du sauna après une balade, et déguster les produits de la ferme préparés avec soin au petit restaurant. Une parenthèse à la fois authentique, ressourçante et sensorielle, où le temps ralentit pour se reconnecter et retrouver le calme et la simplicité d'une nature préservée.

[la-ferme-du-moulin.com](http://la-ferme-du-moulin.com)



**SAINT-MARCELLIN  
VERCORS ISÈRE**  
TOURISME

## Pont-en-Royans · Saint-Antoine-l'Abbaye · Saint-Marcellin



• **Autoroute A7** : sortie Valence et rejoindre A49

• **Autoroute A49** : sorties Vinay, St-Marcellin ou St-Nazaire-en-Royans

• **Ligne TER Grenoble-Valence** : gares St-Marcellin, St-Hilaire-du-Rosier, Poliénas ou Vinay

• **TGV** : depuis Valence ou Grenoble

• **Aéroport Grenoble Alpes Isère**

04 76 65 48 48 | [www.grenoble-airport.com](http://www.grenoble-airport.com)

• **Aéroport Lyon Saint-Exupéry**

08 26 80 08 26 | [www.lyonaeroports.com](http://www.lyonaeroports.com)

Venir  
**CHEZ NOUS**

### Intéressés par un reportage, un article ou une interview ?

Découvrez la destination Saint-Marcellin Vercors Isère, prête à se plier en quatre pour faire la une de vos médias ! Notre service presse se tient à votre disposition pour plus d'informations, l'organisation de votre venue, vos demandes de visuels. Nous sommes impatients de vous accueillir et de collaborer ensemble pour créer un sujet mémorable.

**VOTRE CONTACT**  
presse

**Stéphanie CARLIZZA**

2 Avenue du Collège  
38160 Saint-Marcellin

[stephanie.carlizza@smvic.fr](mailto:stephanie.carlizza@smvic.fr)

**+33 (0)6 30 61 03 25**



*Ce dossier de presse rassemble une partie des partenaires de l'Office de Tourisme et ne représente en aucun cas l'exhaustivité du territoire. Document édité par l'Office de Tourisme Saint-Marcellin Vercors Isère, 2 avenue du collège 38160 Saint-Marcellin. Création : Laurie Fernandes. Images de couverture réalisées avec l'aide de l'intelligence artificielle.*

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



[tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr](http://tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr)