

Fête

14
juin
2026

du Saint-Marcellin
et de la Noix de Grenoble

Marché de producteurs - Dégustations - Animations

PROGRAMME



Champ de Mars

SAINT-MARCELLIN

saintmarcellin

SAINT-MARCELLIN
VERCORS ISÈRE
COMMUNAUTÉ

vincy

ALPES
ISÈRE
MAIRIE DE SAINT-M

isère
LE DÉPARTEMENT

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Saint-
Marcellin
MAIRIE

MAIRIE
VERCORS ISÈRE

VALLEES
GASTRONOMIE
FRANCE

www.saintmarcellin-vercors-isere.fr



CC2MF

Les partenaires



Associations
objets d'antan



Quand le patois
revit o paï de la
Franketa



Crédit Mutuel



Les partenaires institutionnels



Fête

du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble

Dans notre territoire baigné de lumière, où la douceur de vivre se savoure à chaque instant, les produits racontent une histoire unique. Une histoire de passion, de terroir et d'authenticité. Ici, chaque saveur porte l'empreinte d'une terre généreuse et du savoir-faire de celles et ceux qui la cultivent avec exigence et amour. La Fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble revient pour célébrer ensemble l'excellence de notre terroir et l'art de vivre qui l'accompagne.

Cette année, c'est à Saint-Marcellin même que nous vous donnons rendez-vous pour un hommage vibrant à deux trésors locaux : le Saint-Marcellin IGP et la Noix de Grenoble AOP. Deux produits emblématiques, deux histoires uniques, et surtout des femmes et des hommes passionnés qui, chaque jour, perpétuent un savoir-faire d'exception. Agriculteurs, producteurs, artisans et affineurs façonnent avec patience et authenticité des produits qui sont bien plus que de simples ingrédients : ils sont l'âme de notre territoire. Pendant cette journée, de partage et de découverte, laissez-vous emporter par une expérience gourmande et conviviale. Au programme : un marché gourmand et artisanal, des animations pour petits et grands, et la présence des confréries qui apporteront toute la chaleur des traditions et de la convivialité.

Cette année, ne manquez pas les démonstrations culinaires animées par des chefs locaux, véritables ambassadeurs du goût. Entre leurs mains, le Saint-Marcellin et la Noix de Grenoble deviennent une invitation au voyage, sublimant le produit dans ce qu'il a de plus pur, de plus sincère et de plus gourmand. Une cuisine vivante et généreuse, inspirée par la nature et le rythme des saisons, qui célèbre avec passion le travail remarquable des producteurs de notre territoire.

Et pour la première fois, plongez dans un espace sensoriel immersif, un parcours pédagogique unique pour comprendre, toucher, sentir et goûter les secrets de fabrication de ces deux produits d'exception. Une expérience vivante pour ressentir pleinement l'âme de notre terroir et découvrir toute la richesse d'un territoire où il fait profondément bon vivre. Cette fête célèbre notre patrimoine commun, notre attachement à la terre, au travail bien fait et aux émotions que procure la gastronomie. Faire découvrir ces trésors, c'est faire rêver. C'est offrir une parenthèse hors du temps, où se mêlent authenticité, partage et plaisir de vivre ensemble.

Alors, à toutes celles et ceux qui nous rejoindront, merci pour votre présence et très belle Fête du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble !

Frédéric De Azevedo
Président de Saint-Marcellin
Vercors Isère Communauté

Imen De Smedt
Maire de Saint-Marcellin

Philippe Rosaire
Maire de Vinay

Le comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble AOP

Le comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble AOP est chargé d'habilitier les opérateurs, de veiller au respect du cahier des charges et de promouvoir le produit. L'AOP requiert technicité et engagement. Et pour cause, la Noix de Grenoble répond à un cahier des charges strict permettant de garantir l'origine du produit et surtout un ensemble de savoir-faire et de conditions de production bien maîtrisées. Le nom « **Noix de Grenoble** » est protégé depuis 86 ans en France et dans toute l'Union européenne. Ce sont des fermes familiales, à taille humaine, des machines performantes développées par les agriculteurs eux-mêmes et une communauté de nuciculteurs engagés.

Le comité pour le Saint-Marcellin IGP et le Saint-Félicien

Aussi appelé C2MF, le comité du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien est une association regroupant tous les acteurs de la filière (producteurs de lait, producteurs fermiers et fromageries). Les missions du C2MF sont la promotion et la défense des fromages, le suivi et l'amélioration de la qualité, la pérennisation de la production locale.

Le Saint-Marcellin IGP est un fromage rond au lait de vache, fabriqué dans le Dauphiné (Isère, Drôme) et en Savoie, il est protégé par un signe officiel de qualité, l'Indication Géographique Protégée (IGP). Il regroupe 130 fermes laitières et 17 fromageries. Toute la filière travaille dans le respect du cahier des charges pour faire un fromage d'excellence qui se déguste toute l'année !

Nouveauté 2026 : Un parcours sensoriel

Plongez au cœur des savoir-faire locaux grâce à un parcours immersif et sensoriel entièrement dédié au Saint-Marcellin IGP et à la Noix de Grenoble AOP.

Ce parcours pédagogique invite petits et grands à découvrir toutes les étapes de production :

- Élevage et collecte du lait,
- Fabrication et affinage du fromage,
- Conduite des vergers de noyers,
- Récolte et transformation des noix.

Une exposition d'objets et d'outils anciens et contemporains viendra compléter cette immersion, mettant en lumière les gestes et les métiers des deux filières emblématiques du territoire.

- Espace accessible sous le chapiteau.



Des chefs au rendez-vous pour des démonstrations culinaires



Lionel BOURGEON

Lio à la bouche
Chef à domicile



Stéphane FROIDEVAUX

La Maison Fantin Latour
(Grenoble)



Jean-Jacques GALLIFFET

Maître restaurateur à la retraite.
Ancien chef de l'auberge de la
Valloire (Epinouze)

Une fête zéro déchet

Pour une fête plus respectueuse de l'environnement et engagée dans la réduction des déchets, pensez à apporter votre propre gobelet.



Des poubelles de tri sont à disposition.



Chantier jeunes

Les services Jeunesse de Saint-Marcellin et de la communauté de communes, mobilisent un groupe d'adolescents du territoire, pour contribuer activement à l'organisation de la fête.

Ils apportent un appui précieux à la logistique, notamment pour le montage et le démontage des installations, tout en participant à l'animation de l'événement, en particulier autour des jeux en bois.

PROGRAMME

Dimanche 14 juin

Champ de Mars

Toutes les
animations sont
gratuites.

9h Ouverture du marché des artisans et des producteurs

10h Ouverture de la fête avec les discours des élus

10h30 Défilé des confréries

11h15 Cérémonie officielle d'intronisations par les confréries

11h à 11h45 Démonstration culinaire du chef Lionel Bourgeon

Démonstration de cromesquis au Saint-Marcellin IGP.

- Espace démonstration culinaire

10h30 à 12h Atelier d'échange consommateurs et producteurs - Projet GI Smart

Venez échanger avec des acteurs des filières locales sur les produits AOC/AOP/IGP du territoire et contribuez au projet de recherche européen GI-Smart, dédié à l'étude de la contribution des indications géographiques au développement territorial, à la durabilité et à une alimentation saine.

- Tier lieu numérique - ouvert au public
- 1 h 30
- Sur inscription, places limitées (maximum huit personnes)



Inscriptions

12h15 à 13h Concert de la Lyre Saint-Marcellinoise

- Scène

12h30, 15h30 et 17h30 Déambulation chien de troupeau

Animé par Olivier Rolland, champion de France d'obéissance 2020 et 2023

Une présentation du travail de chiens de berger sous forme de déambulation, chiens guidant les oies et les canards.

- Parking du champ de Mars

13h à 14h Démonstration culinaire du chef Jean-Jacques Galliffet

- Espace démonstration culinaire

14h Démonstration de pressée d'huile

Animée par la confrérie de la Noix de Grenoble

La production d'huile de noix, tradition de longue date ancrée dans le territoire, permet de valoriser les petites noix. La confrérie de la Noix de Grenoble vous explique comment on presse les noix et vous invite à une dégustation d'huile tout juste sortie du pressoir !

- Stand du Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble

14h et 16h Goûter zéro déchet

Rejoignez-nous pour un goûter gourmand et écoresponsable, élaboré avec des produits locaux. Pensez à apporter votre gobelet et vos couverts.

- Stand gestion et valorisation des déchets

14 h 30 Démonstration culinaire du chef Stéphane Froidevaux

- Espace démonstration culinaire

15 h Démonstration du cassage de noix

Animée par la confrérie de la Noix de Grenoble

Familiarisez-vous avec la méthode traditionnelle de cassage de noix au maillet sur une tuile.

- Scène

16 h 30 Concours de cassage de noix

Animé par la confrérie de la Noix de Grenoble

50 noix à casser pour obtenir le maximum de cerneaux entiers. Chaque cerneau cassé coûtera dix secondes de pénalités sur le temps écoulé. Celui qui aura mis le moins de temps sera désigné champion du monde de cassage de noix !

- 25 places
- Inscription obligatoire sur le stand de la confrérie de la Noix de Grenoble

18 h 30 à 19 h 30 Apéro-concert avec le groupe *Joharpo* (blues)

Buvette et planches apéritifs sur place avec le Saint-Marcellin Sports Rugby.

- Scène

Toute la journée 9 h-18 h

À ne pas manquer !

Apéro-concert à partir de 18h30

Initiation aquarelle au brou de noix

Animée par Chloé Vandenberghe

De 10 h 30 à 17 h, ateliers toutes les 15 minutes
avec 15 places

Stand initiation aquarelle

Village des métiers anciens

Mini ferme pédagogique

Espace jeux en bois

Exposition découverte patrimoine

Des élèves des écoles du territoire racontent l'histoire de leur village et mettent en lumière son patrimoine à travers leurs mots et leurs illustrations. Ce projet est porté par la communauté de communes et co-construit en partenariat avec l'association *Histoire de*.

Atelier sur le bien-être animal et la sécurité de l'éleveur

Animé par la MFR de Chatte

Posez un licol sur la tête d'une vache (fictive), avec l'aide des élèves. L'occasion aussi d'échanger plus largement sur les pratiques des éleveurs en matière de bien-être animal.

Dans ma noyeraie...

Animée par la MFR de Chatte

Présentation de pièges réalisés par les élèves, dans le cadre d'un projet mené avec la SENURA, pour une étude d'impact sur une parcelle de noyers.

Guide pratique du visiteur



Se restaurer

- **Menu proposé par le restaurant La Tivollière : 17 €/repas/personne**

Le dimanche midi sous le chapiteau sur le champ de Mars.

Ballotine de volaille fermière, à la cuisson délicate, accompagnée de légumes printaniers, d'éclats de noix torréfiées, d'un jus corsé, ainsi que d'une polenta crémeuse au Saint-Marcellin. Gâteau fondant aux noix, praliné de noix, mousseline de noix, glaçage noix et chocolat, accompagné d'un espuma praliné et de noix caramélisées.

Réservation conseillée au 04 76 38 21 17

Tentez votre chance !

Pour chaque repas acheté, remplissez votre bulletin le jour de l'évènement et tentez de gagner deux menus gastronomiques au restaurant La Tivollière (2 gagnants).



- **Plusieurs foodtrucks sont installés sur le champ de Mars**
(cuisine végétarienne, cordons bleus, ravioles...).



Se rendre sur place

- **À vélo** : Emprunter la véloroute *La Belle Via* (V63)

Parking à vélo sur le champ de Mars.

Diagnostic vélo et petit entretien, *animé par*



- **En train** : Gare de Saint-Marcellin à 700 m (9 minutes à pied)

Plus d'informations : ter.sncf.com/auvergne-rhone-alpes



Se garer



- Parking du Diapason
(20 min à pied - 1.4 km)
- Parking de la Gare
(11 min à pied - 800 m)
- Parking de la Saulaie
(5 min à pied - 400 m)
- Parking du stade Carrier
(6 min à pied - 450 m)

S'informer



saintmarcellin-vercors-isere.fr
saint-marcellin.fr
vinay.fr
tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr
fromage-saint-marcellin.fr
aoc-noixdegrenoble.com
Plus d'informations : 04 76 38 45 48