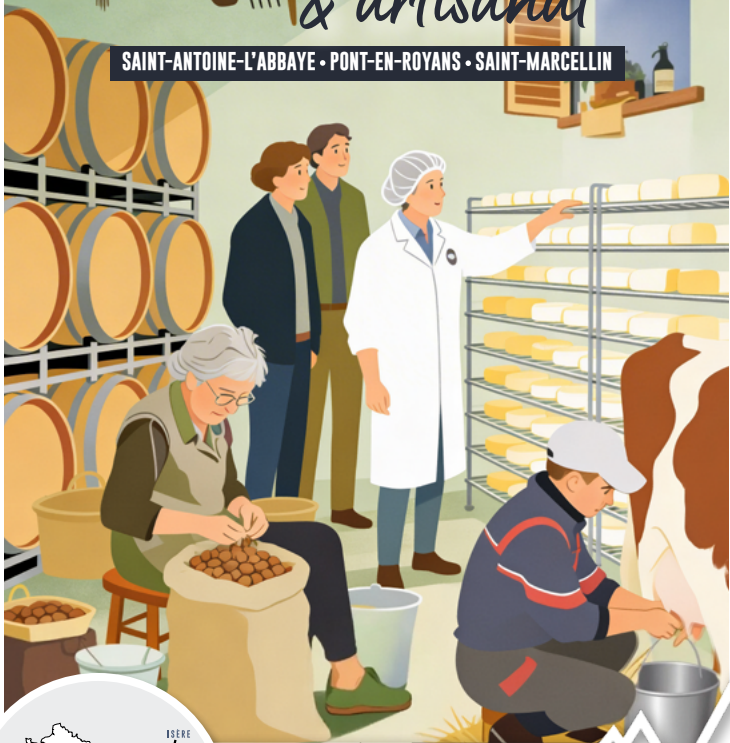




**SAINT-MARCELLIN
VERCORS ISÈRE**
TOURISME

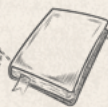
GUIDE TERROIR & artisanat

SAINT-ANTOINE-L'ABBAYE • PONT-EN-ROYANS • SAINT-MARCELLIN



#retouralessentiel

SOMMAIRE



Fromages et produits laitiers

- 1 Ferme du Clos Châtelus.....p12
- 2 Ferme Rodet Cognin-les-Gorges.....p12
- 3 Fromagerie Le Murinois Murinais.....p12
- 4 La Cabane des Brebis St-André-en-R.....p13
- 5 L'Étoile du Vercors St-Just-de-Claix.....p13
- 6 La Clef des Sables St-Lattier.....p13
- 7 Les 2 Cloches St-Marcellin.....p14
- 8 Fromagerie Rochas St-Sauveur.....p14
- 9 Fromagerie du Dauphiné Têche.....p14
- 10 Ferme de Galerne Tullins.....p15

Noix et produits dérivés

- 1 La Ferme du Clos Châtelus.....p16
- 2 Ferme Michallet Cognin-les-Gorges.....p16
- 3 Ferme Rodet Cognin-les-Gorges.....p16
- 4 GAEC des Ferrières L'Aibenc.....p17
- 5 Ferme Philibert St-Antoine-l'Abbaye.....p17
- 6 La Belle Noix St-Hilaire-du-Rosier.....p17
- 7 Cave Noisel St-Jean-en-Royans.....p18
- 8 La Clef des Sables St-Lattier.....p18
- 9 EARL Jany St-Marcellin.....p18
- 10 Ferme de Férie St-Romans.....p19
- 11 Domaine du Bané St-Sauveur.....p19
- 12 Ferme des Combeaux St-Sauveur.....p19
- 13 Ferme de Galerne Tullins.....p20

Ravioles

- 1 Maison Rambert Chatte.....p22
- 2 Ravioles à l'ancienne St-Jean-en-R.....p22

Boulangeries, chocolateries, pâtisseries, confiseries

- 1 Frigoulette Beaufort/Gervanne.....p24
- 2 Carrément Chocolaté Montaud.....p24
- 3 Boulangerie Charlotte St-Marcellin.....p24
- 4 Pâtisserie Petit St-Marcellin.....p25
- 5 Boulangerie Jaco'Pain St-Thomas.....p25

Fruits, légumes & aromatiques

- 1 Les aromatiques de Choranche.....p26
- 2 La Bicoque Echevis.....p26
- 3 La Ferme Intégrale La Baume d'Hostun.....p26
- 4 Binettes et Cie St-Antoine-l'Abbaye.....p27
- 5 Ferme Philibert St-Antoine-l'Abbaye.....p27
- 6 La Clef des Sables St-Lattier.....p27

Huiles & Balsamiques

- 1 Le Moulin de Léon Chatte.....p28
- 2 Balsamerie La Clandestine Izeron.....p28
- 3 Moulin La Belle Huile St-Hilaire-du-Rosier.....p28
- 4 La Clef des Sables St-Lattier.....p29

Poissons, viandes, & traites

- 1 Ferme Micolod Auberives-en-Royans.....p30
- 2 La Ferme du Clos Châtelus.....p30
- 3 Ferme Rodet Cognin-les-Gorges.....p30
- 4 Les Truites de la Vernaison Echevis.....p31
- 5 La Ferme Intégrale La Baume d'Hostun.....p31
- 6 MurPhy l'escargot Montagne.....p31
- 7 Les 2 Cloches St-Marcellin.....p32

Autour du miel

- 1 Miellerie des Coulmes Beauvoir-en-R.....p33
- 2 Cabane Café Choranche.....p33

Pour pouvoir localiser les producteurs/artisans plus facilement, les pictogrammes de position sont situés au-dessous/dessus de leur commune.

Pour connaître l'adresse exacte, reportez-vous à leur numéro de page ci-contre.

Vins, bières & spiritueux

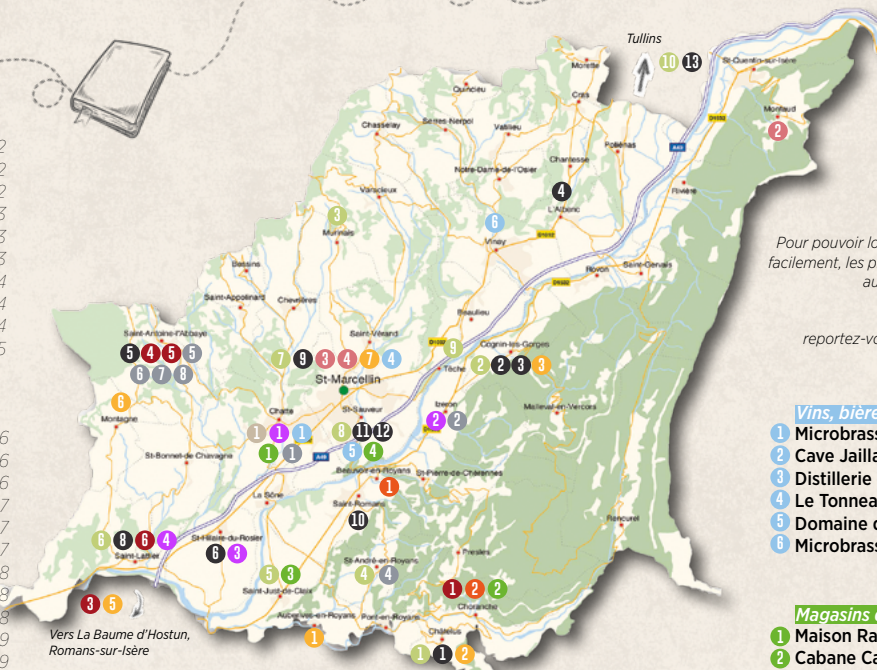
- 1 Microbrasserie Nyris Chatte.....p34
- 2 Cave Jaillance Die.....p34
- 3 Distillerie du Vercors St-Jean-en-Royans.....p34
- 4 Le Tonneau Dort St-Marcellin.....p35
- 5 Domaine du Bané St-Sauveur.....p35
- 6 Microbrasserie Tetras Byre Vinay.....p35

Magasins de producteurs

- 1 Maison Rambert Chatte.....p36
- 2 Cabane Café Choranche.....p37
- 3 Un Brin de Vercors St-Just-de-Claix.....p37
- 4 Fromagerie Rochas St-Sauveur.....p37

Artisans & Artistes

- 1 Upcycling & créa Chatte.....p39
- 2 Atelier JoHo Izeron.....p39
- 3 Mohair du Vercors La Chapelle-en-Vercors.....p39
- 4 La Cabane des Brebis St-André-en-Royans.....p40
- 5 Domaine Mael St-Antoine-l'Abbaye.....p40
- 6 Colombe Terre et Bois St-Antoine-l'Abbaye.....p40
- 7 La Plume Artisan St-Antoine-l'Abbaye.....p41
- 8 Savonnerie Ipomée St-Antoine-l'Abbaye.....p41
- 9 L'atelier de la Source St-Martin-en-Vercors.....p41



RENCONTREZ CEUX QUI CULTIVENT LE GOÛT DU VRAI !

Ouvrir ce guide,
c'est déjà **pousser la porte** d'une ferme ou d'un
atelier. Ici, le terroir ne se raconte pas ...

Il se vit et il se goûte !

Nous vous invitons à une **déambulation
gourmande** où chaque bouchée raconte un
paysage, une saison, un **savoir-faire**.

Ce guide est la boussole de ceux qui cherchent
le goût du vrai. Partez à la rencontre d'hommes
et de femmes fiers de leurs racines. **Goûtez à
la passion** de nos producteurs et laissez-vous
porter par la sincérité d'un territoire qui cultive le
partage et l'authenticité.

Choisir le circuit court, c'est bien plus que remplir
son panier : c'est une rencontre. Derrière chaque
produit de notre territoire, il y a un visage, des
mains et une histoire

Bonne lecture et surtout... **bon appétit !**

Authenticité Proximité
Saisonnalité **Solidarité**
Transparence **Transmission**
Partage Respect

Directeur de publication : Nicolas Bontoux, Laurie Fernandes, Office de Tourisme
Saint-Marcellin Vercors Isère **Création :** Axel Monier - Studio AXL **Crédits photos :**
base de données APIDAE, tous droits réservés.

Classement par ordre alphabétique des communes. Les informations figurant dans
ce guide sont fournies par les partenaires et ne peuvent engager la responsabilité
de l'Office de Tourisme et de Studio AXL. Ce document n'est pas contractuel et les
informations contenues dans ce guide peuvent faire l'objet de modifications sans
préavis. Les établissements présents dans ce guide sont partenaires de l'Office de
Tourisme (offre exhaustive disponible sur demande).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Couverture : Laurie Fernandes **Impression :** imprimerie Despesse

LES SPÉCIALITÉS DU TERRITOIRE

«Éveiller vos 5 sens»

Parcourir notre territoire, c'est d'abord laisser son regard suivre l'alignement des noyeraies qui dessinent notre paysage. Ce décor, berceau de la **Noix de Grenoble** : on en caresse la coque robuste avant d'écouter le craquement libérant un cerneau blond et croquant.

Laissez-vous séduire par les notes délicates de miel et de fruits d'un **Saint-Marcellin** à la croûte délicatement plissée. Découvrez l'onctuosité du **Bleu de Sassenage**, dont la pâte marbrée fond délicatement en bouche.

En cuisine, c'est le chant de l'eau frémissante qui donne le signal : quelques secondes suffisent pour que la **Raviole du Dauphiné** révèle toute sa délicatesse et sa générosité.



SAINT-MARCELLIN IGP

Petit fromage rond au lait de vache, le Saint-Marcellin est l'incontournable de notre territoire. Protégé par une IGP, il se déguste aussi bien sec que moelleux et séduit par son caractère authentique, seul ou cuisiné.

fromage-saint-marcellin.fr

BLEU DU VERCORS-SASSENAGE AOP

Fromage au lait de vache à pâte persillée, moelleuse et au léger goût de noisette. On le mange aussi bien seul que cuisiné pour relever le goût de nos plats.

bleudivercors-sassenage.com



LES DEUX RECETTES EMBLÉMATIQUES EN ISÈRE



Tourte de l'Isère :
À base de Saint-Marcellin
et de noix.

Dessert L'Onctueuse :
Tarte au chocolat,
aux poires et aux noix.



RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP & LABEL ROUGE

Carrés de pâte farcis au Comté AOP et au persil. Se mangent pochées à l'eau, grillées à la poêle, en gratin ou en salade. On en trouve en épicerie spécialisée ou directement dans les plats de nos restaurateurs.

NOIX DE GRENOBLE AOP

Petit fruit à coque aux multiples bienfaits. Se consomme toute l'année seul ou cuisiné, dans des recettes sucrées ou salées. En cerneau ou dans des produits dérivés en tout genre, retrouvez-les en vente directe chez les nuciculteurs.

noixdegrenoble.com



TRINQUONS AUX SAVEURS D'ICI !

On distille aussi bien du **whisky** que des **liqueurs** à base de **plantes** et de **génépi**. On savoure un bon verre d'**IGP Isère** provenant de nos vignobles ou une bonne **bière** brassée directement au pied du Vercors !

Chaque gorgée raconte l'histoire de ce terroir d'exception et révèle le savoir-faire de nos distillateurs et tonneliers.

À LA TABLE DE NOS CHEFS



Et pour déguster nos produits préparés dans de bons petits plats, demandez-nous le guide des restaurants ou rendez-vous sur l'espace dédié de notre site web :



LA NOIX, ÇA SE BOIT !

Apérinoix chez la Ferme de Férie, Trinquinoix de La Belle Noix, bière spéciale aux noix Tetras des Coteaux de la brasserie Tetras Byre...

Nos producteurs s'associent pour créer des boissons surprenantes à la noix. Des saveurs uniques et authentiques à ramener du territoire et savourer lors d'un apéro gourmand ou d'une soirée entre amis.



LABELS & ENGAGEMENTS

Des repères de confiance

SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

Ces labels garantissent des produits issus d'un savoir-faire reconnu et d'une origine certifiée :



Indication Géographique Protégée (IGP) : certifie l'origine géographique d'un produit et sa réputation.



Appellation d'Origine Protégée (AOP) : garantit qu'un produit est lié à son terroir et à un savoir-faire historique, de la production à la transformation, comme la Noix de Grenoble.



Label Rouge : signe national, assure un niveau de qualité supérieur à la normale.



Agriculture Biologique : identifie les produits issus de pratiques agricoles respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et de la biodiversité.

LES ORGANISMES GARANTS DE QUALITÉ

C2MF – COMITÉ DU SAINT-MARCELLIN

Il regroupe producteurs de lait, fermiers et fromageries pour défendre l'authenticité du Saint-Marcellin IGP et du Saint-Félicien. Il veille au respect des cahiers des charges, valorise le savoir-faire local et fait rayonner les fromages à travers des actions de communication.

fromage-saint-marcellin.fr • fromage-saint-felicien.fr

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE LA NOIX DE GRENOBLE AOP

Il fédère l'ensemble de la filière : nuciculteurs, transformateurs et metteurs en marché. Il veille à la qualité des noix AOP, accompagne les producteurs, contrôle les pratiques et fait connaître la Noix de Grenoble en France et à l'international.

noixdegrenoble.com

MARQUES & RÉSEAUX LOCAUX

Des marques de territoire engagées pour la transmission, la préservation et le lien entre l'homme et le paysage :



Produit IS(H)ERE : un signe distinctif de produits agricoles et agroalimentaires. Gage de qualité garantissant des matières premières issues de l'agriculture iséroise pour leur fabrication.



Bienvenue à la ferme : un réseau de producteurs qui vous ouvrent leurs portes et qui sont engagés dans l'agriculture durable et le circuit court.



Fermes du Vercors : collectif d'une cinquantaine de producteurs fermiers du Parc du Vercors, unis pour promouvoir des produits locaux de qualité et valoriser ensemble leur savoir-faire.



Valeurs Parc naturel régional : distingue les producteurs qui agissent pour un développement respectueux de la nature et des savoir-faire locaux.



Vallée de la Gastronomie - France* : grand itinéraire touristique valorisant les expériences gastronomiques d'exception, dont notre territoire fait partie (+ d'infos sur la page suivante).

ET CEUX QUI VEILLENT SUR NOS TRADITIONS :

LES CONFRÉRIES

Fiers ambassadeurs, les confréries, du Saint-Marcellin et de la Noix de Grenoble par exemple, défendent avec passion leur patrimoine gastronomique. Parées de leurs tenues traditionnelles, elles participent aux grands événements, promeuvent les savoir-faire et transmettent l'amour du terroir avec convivialité et fierté.



LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE

La Vallée de la Gastronomie - France* est une destination unique en son genre, créée pour faire voyager les sens. Le long des vallées de la Saône et du Rhône jusqu'à la Méditerranée, elle dévoile une diversité de terroirs au service d'un patrimoine gastronomique et viticole qui a contribué à construire la réputation de l'art de vivre à la française. Il a été reconnu par l'inscription du Repas Gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO.



À moins de 45 minutes à l'est de l'autoroute A7, la majorité du territoire Saint-Marcellin Vercors Isère fait lui aussi partie de cette vallée et propose des expériences remarquables et des offres gourmandes : visites d'exploitation, initiation à la dégustation, repas champêtre ou gastronomique, ateliers de traite des chèvres et fabrication de fromage, les offres sont multiples.

On vous emmène dans nos bonnes adresses spécialement labellisées Vallée de la Gastronomie - France* pour des instants gourmands à partager avec nos professionnels passionnés !

valleedelagastonomie.com

UNE HALTE GOURMANDE
SUR LE TERRITOIRE !



LES ÉVÈNEMENTS GOURMANDS

Nos incontournables toute l'année !



Mai - Prenez la clé des champs

Un week-end pour découvrir le quotidien des producteurs passionnés : visites d'exploitations, rencontres, animations ludiques et dégustations gratuites...



Mai à Décembre - À tout bout d'champ

Une invitation à découvrir les coulisses de l'agriculture du Vercors. Les agriculteurs vous ouvrent leurs portes pour des moments de rencontres et d'échanges.



Juin - Fête du Saint-Marcellin et de la noix de Grenoble

Marché animé, dégustations, découvertes et ambiance chaleureuse font de ce rendez-vous festif un nouvel incontournable pour les amateurs de terroir.



Juillet - Fête du Bleu (tous les deux ans)

Tout un massif qui se mobilise pour organiser un temps festif et convivial autour de l'agriculture dans le Vercors et de ses savoir-faire. Prochaine édition en 2027 !



Octobre - Marché du Terroir

Durant la semaine du goût au Grand Séchoir, l'occasion de faire ses provisions de noix, de châtaignes, de lentilles ou de confitures pour un hiver gourmand.



Octobre - Foire à l'ancienne

Des stands colorés et animés dans l'ambiance des foires d'antan à Saint-Antoine-l'Abbaye.

Les jours de marché !

Lundi

Vinay et Pont-en-Royans (Juillet et Août)

Mardi

St-Marcellin et Notre Dame de l'Osier

Jeudi

St-Lattier et Vatilieu

Vendredi

St-Marcellin, Vinay et St-Antoine-l'Abbaye

Samedi

St-Marcellin

Dimanche

Chatte et St-Vérand



FERME DU CLOS



Depuis 20 ans à la Ferme du Clos, 40 chèvres parcourent nos landes et prairies pour donner ce bon lait au goût subtil qui sera transformé sur place en fromages BIO et conformes aux valeurs du Parc du Vercors. Vous trouverez des saveurs et affinages variés en vente directe à la ferme ou chez les revendeurs et restaurateurs locaux.

Vente de fromages à la ferme du 06/01 au 30/11/2026, tous les jours. Prévenir de préférence.



210 ch. Le Clos
38680 Châtelus
06 01 35 20 49
lafermeduclos.fr

Le petit truc en + Visitez la **ferme pédagogique** ! De l'élevage à la transformation fromagère, suivez un parcours ludique et authentique ! Visites les mercredis et samedis de 15h à 17h sur réservation.

FERME RODET



Éleveur-producteur, la Ferme Rodet élève 60 chèvres de race Saanen et produit des fromages de chèvre (frais, crémeux, secs et assaisonnés) ainsi que des faisselles et yaourts.

Visite, vente et dégustation à la ferme.
Boutique ouverte toute l'année tous les jours de 8h à 19h.



37 route de la chevrerie
38470 Cognin-les-Gorges
06 70 27 80 21
06 23 97 00 29

FROMAGERIE LE MURINOIS



Depuis plus de 20 ans, nous fabriquons du Saint-Marcellin IGP et toute une variété de fromages. La production est faite à partir de lait cru de vache et de chèvre, ce qui donne au fromage son goût typé et authentique.

Ouvert toute l'année. Le lundi et samedi de 16h à 19h et du mardi au vendredi de 9h à 12h et 16h à 19h. Fermé le dimanche. Marché de Voiron mercredi et samedi.



155A route de Roybon
38160 Murinais
06 41 76 67 36
04 76 64 25 85



315 chemin de la Grenerie
38680 Saint-André-en-Royans
06 63 32 93 52

LA CABANE DES BREBIS

Élevage de brebis laitières à Saint-André-en-Royans, transformation fromagère fermière, vente de fromages, viande d'agneau et yaourts fermiers, tonte et valorisation de la laine, produits feutrés

Du 31/03 au 30/11/2026, tous les jours. Marché Saint-André-en-Royans les jeudis soir de Mai à Septembre. Marché de Saint-Antoine-l'Abbaye les vendredis soirs.



1709 Route Des Loyes
38680 Saint-Just-de-Caix
04 76 64 40 64
fromageries-etoile.com

FROMAGERIE L'ÉTOILE DU VERCOR



Depuis 1942, la fromagerie de L'Etoile du Vercors perpétue de manière traditionnelle la fabrication des deux spécialités régionales au lait de vache que sont le Saint-Marcellin IGP, tendre et typé et le Saint-Félicien, doux et crémeux.

Plus d'informations sur le site web.

LA CLEF DES SABLES



La production laitière débute avec passion. Le troupeau, arrivé au printemps et élevé sous les noyers, offre un lait transformé en yaourts onctueux, riz au lait parfumés et paneer, un fromage indien à griller. En attendant l'ouverture de la fromagerie, ces délices sont disponibles en pots individuels ou en seaux pour les professionnels.

Ouvert toute l'année.
Accueil sur les horaires du marché guinguette.



5 chemin des Pillots -
Les Sablières
38840 Saint-Lattier
09 64 25 04 96
laclefdesables.fr

Le petit truc en +
Profitez du **marché guinguette** tous les jeudis de 17h à 19h30 !
Avec des concerts en haute saison !



FROMAGERIE-TRAITEUR - 2 CLOCHES

Depuis 2021 au centre ville, Armelle et Gilles combinent les métiers passion de fromager et de traiteur. Gilles fait tourner une cave de plus de 150 variétés de fromage pour vous surprendre dans votre appétit de découverte. Pour vos événements ou repas entre amis : réalisation de plateaux fromages et charcuteries. Nouveauté: Yaourts et fromages de brebis du Vercors.

Du mardi au vendredi 8h45 à 19h30. Le samedi 7h45 à 19h30. Dimanche et jours fériés 9h à 13h. Fermé les lundis.

FERME ROCHAS



La fromagerie artisanale Rochas produit du Saint-Marcellin IGP et du Saint-Félicien depuis plus de 50 ans. Vous trouverez des fromages et produits laitiers fabriqués sur place (yaourts, faisselles, fromages à raclette, fromages de chèvre) mais aussi une grande variété de produits régionaux.

Toute l'année du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Le samedi de 9h à 19h.

Le petit truc en +

Psst ! En route vers Romans-sur-Isère ?

Faites une halte gourmande dans la **seconde boutique** de la fromagerie au 12 rue des Cèpes à Chatuzange-le-Goubet (26300).

FROMAGERIE DU DAUPHINÉ



Située à quelques kilomètres de la ville de Saint-Marcellin, berceau du fromage du même nom, la Fromagerie du Dauphiné fabrique des Saint-Marcellin IGP et Saint-Félicien. Vous les trouverez à la vente dans sa boutique avec de nombreux autres fromages et produits régionaux.

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Fermé samedi et dimanche.



31 grande rue
38160 Saint-Marcellin
04 76 38 14 34



61 rue Lucie Aubrac
38160 Saint-Sauveur
04 76 93 53 60
artisan-fromager.fr



1940A route
départementale 1092
38470 Têche
04 76 36 95 00



337 chemin des Grands
Champs
38210 Tullins
06 74 19 22 98

FERME DE GALERNE

Aline et Grégory s'appuie sur un troupeau de 70 chèvres Alpines. La ferme propose une gamme variée de fromages et tommes au lait cru, complétée par la fabrication artisanale de glaces au lait de chèvre.

Du 02/03 au 19/12 2026 le mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 17h à 18h30.

Marché à la ferme chaque 2ème dimanche du mois de 9h à 12h

Petit Franck

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE ARTISANALE À SAINT-MARCELLIN

**SPECIALITÉS
DU TERROIR
EN CHOCOLAT**




19 Grande Rue 38160 SAINT-MARCELLIN
Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h
04 76 38 10 45 • patisseriepetit@free.fr • www.patisserie-chocolatier-petit.fr
Toutes nos actualités et créations sur



FERME DU CLOS



Savorez des produits authentiques élaborés dans le plus grand respect de l'agriculture biologique. Découvrez la noix sous toutes ses formes : en coques, en cerneaux, en huile...

Vente à la ferme du 06/01 au 30/11/2026, tous les jours. Prévenir de préférence.



210 ch, Le Clos
38680 Châtelus
06 01 35 20 49
lafermeduclos.fr

Le petit truc en +

Visitez la ferme pédagogique !
De l'élevage à la transformation fromagère,
suivez un parcours ludique et authentique !

Visites les mercredis et samedis de 15h à 17h sur réservation.

FERME MICHALLET



Ferme familiale bio spécialisée en noix de Grenoble AOP, cerneaux, huile de noix et produits dérivés à base de noix, située au pied du Vercors, en plein cœur des noyeraies et dans un village typique du Dauphiné.

Visites toute l'année sur réservation. Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 8h à 12h et de 14h à 17h. Le dimanche sur réservation.



21 rue Chaponnière
38470 Cognin-les-Gorges
06 76 54 19 99
06 82 11 95 39
fermemichallet.fr

FERME RODET



Notre ferme produit et commercialise en direct des noix AOP de Grenoble bio : de l'huile, cerneaux et nous transformons la noix sous différentes formes : farine, noix caramélisées, noix salées.

Visite, vente et dégustation à la ferme.

Boutique ouverte toute l'année tous les jours de 8h à 19h.



37 route de la chevrerie
38470 Cognin-les-Gorges
06 70 27 80 21
06 23 97 00 29



239 route des Ferrières
38470 L'Albenc
06 16 44 05 09
06 46 36 69 07
gaecdesferrieres.fr

GAEC DES FERRIÈRES



Notre ferme est une entreprise familiale spécialisée dans la production de noix de Grenoble AOP en agriculture biologique et dans la transformation de ce produit d'exception. Huile de noix, cerneaux, chouchous aux noix, apéro noix grillées aromatisées, choco noix... Christian, Chantal et Laure vous accueillent pour des visites, dégustation et vente à la ferme (ou sur notre site internet).

Horaires et ouverture sur demande.



1150 route de Chapaize
38160 Saint-Antoine-
l'Abbaye
06 16 70 94 25
ferme-philibert.fr

FERME PHILIBERT



La Ferme Philibert cultive la Noix de Grenoble AOP en Agriculture Biologique et propose une gamme complète de produits dérivés qui séduira tous les gourmets : noix en coque, cerneaux, huile de noix et noix apéritives.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 18h. Merci de prévenir avant votre arrivée pour plus de disponibilité !

LA BELLE NOIX



Dans cette ferme nuiicole, rencontrez Dorothée et Ludovic et découvrez le travail de la noix bio, des champs jusqu'à l'atelier où sont transformés tous leurs produits bio et gourmands : pâtes à tartiner sucrée, salée et chocolatée, cerneaux enrobés, biscuits aux noix, vin de noix... Découvrez sur place le Moulin La Belle Huile qui presse son huile de noix traditionnelle !

Jeu de piste, visite audioguidée, vente et dégustation toute l'année. Plus d'infos sur decouvrezlanoix.fr.

Le petit truc en +

Prêts pour l'enquête ? Grâce à un jeu de piste immersif au cœur de l'exploitation nuiicole, résolvez une énigme gourmande et découvrez les secrets de la noix et de sa production de façon ludique !



160B allée des Cassières
38840 Saint-Hilaire-du-
Rosier
06 74 99 35 00
labellenoix.fr



CAVE NOISEL



Entreprise adaptée, nous accompagnons l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap en fabriquant, chaque jour, des spécialités aux noix. Huile de noix, biscuits, tartinables, confiseries... plus de 90 produits réalisés dans notre atelier équipé d'un moulin en meule de pierre datant de 1790, toujours en fonctionnement.

Visite et dégustation gratuite. Du lundi au vendredi de 8h à 17h. Le week-end : sur réservation au 06 15 78 48 42.



210 rue de l'Artisanat
26190 Saint-Jean-en-Royans
04 75 48 55 35
cave-noisel.com

LA CLEF DES SABLES



Ferme de producteurs locaux réunis en collectif à Saint-Lattier. Les agriculteurs de La Clef des Sables proposent une large gamme de produits de la ferme destinés au circuit-court : noix, cerneaux et huile.

Ouvert toute l'année.
Accueil sur les horaires du marché guinguette.



5 chemin des Pillots - Les
Sablères
38840 Saint-Lattier
09 64 25 04 96
laclefdesables.fr

Le petit
truc en +

Profitez du **marché guinguette** tous les jeudis de 17h à 19h30 !
Avec des concerts en haute saison !

EARL JANY



Nous vendons des noix et dérivés : huiles, cerneaux, cerneaux apéritif, coffrets cadeaux, confitures, saucissons et macarons... Nous sommes certifiés biologique et nos noix AOP Noix de Grenoble.

Toute l'année, du lundi au vendredi de 7h30 à 17h.
Nous appeler en cas d'absence sur la boutique. Les week-ends uniquement sur RDV.



22 rue de la plaine
38160 Saint-Marcellin
06 46 58 01 86
07 46 38 11 40
earljany.fr



482 Route de Férie
38160 Saint-Romans
06 22 82 82 37
niconoix.fr

FERME DE FÉRIE - NICONOIX



Producteurs de Noix de Grenoble AOP depuis cinq générations, Nicolas et son équipe perpétuent le savoir-faire familial tout en innovant autour de ce fruit emblématique du Dauphiné. Pionniers dans la transformation de la noix, ils élaborent une gamme gourmande et authentique : huile de noix, vin de noix, moutarde aux noix, Noixteli (pâte à tartiner), noix caramélisées et bien d'autres spécialités à découvrir.

Toute l'année, vente et dégustation à la ferme sur demande ou directement sur le site web.



1 impasse du Bané
38160 Saint-Sauveur
06 47 21 11 75
domainedubane.com

DOMAINE DU BANÉ



Le domaine, labellisé Haute Valeur Environnementale, se situe au cœur de l'appellation AOP Noix de Grenoble. Nous produisons, avec plus d'une centaine de noyers, dans l'optique écologique de la polyculture, des noix ainsi que de l'huile de noix.

Visite et vente au domaine. Toute l'année, tous les jours de 10h30 à 18h sur rendez-vous.

LA FERME DES COMBEAUX



Exploitation familiale depuis 8 générations dont 4 générations de producteurs de noix. Vente directe à la ferme : noix en coques, huiles de noix, cerneaux, noix caramélisées et salées, coffrets cadeaux, casse-noix. Panier pique-nique gourmands à emporter avec les produits de la ferme et en saison petits fruits rouges : fraises, framboises et groseilles. Accueil possible avec visite guidée et dégustation (sur réservation).

Boutique à la ferme ouverte du lundi au vendredi 9h à 12h et 14h à 18h et le week-end sur RDV. Casiers automatiques devant la ferme pour un accès aux produits 24h/24 / 7j/7. Aire de stationnement pour camping-cars.

465 chemin des
Combeaux
38160 Saint-Sauveur
07 40 49 23 55
07 80 37 13 03



FERME DE GALERNE



Producteur passionné de Noix de Grenoble AOC, l'exploitation garantit une origine et un savoir-faire traditionnels. La ferme propose des noix en coque, des cerneaux et de l'huile de noix.

Du 02/03 au 19/12 2026 le mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 17h à 18h30.

Marché à la ferme chaque 2ème dimanche du mois de 9h à 12h



337 chemin des Grands Champs
38210 Tullins
06 74 19 22 98

Le Saviez-vous ?

3 Variétés, une seule Appellation.

Le cahier des charges de l'AOP Noix de Grenoble est strict : seules trois variétés sont autorisées !

La Parisienne

Son secret : Malgré son nom, elle est 100% Iséroise ! Elle doit son nom à son créateur, M. Croizat-Paris, habitant de Vinay.

Une noix généreuse (gros calibre), bien ronde, protégée par une coque très fine. Elle s'épanouit sur les coteaux du Vercors.

La Franquette

Son secret : Une variété tardive qui sait attendre la fin des gelées printanières pour s'épanouir.

Une coque allongée et solide, abritant un fruit de calibre moyen au goût de noisette.

La Mayette

Son secret : Nommée d'après M. Mayet de Poliénas, c'est la variété la plus délicate et la plus sensible aux aléas.

Devenue rare au fil du temps, elle reste un trésor du patrimoine fruitier local pour les connaisseurs.



SOUS LA COQUE

Récolte de la Noix de Grenoble

DE LA FLEUR AU FRUIT



" Rythmé par les saisons et la patience du nuciculteur, le cycle du noyer sécrète de l'éclosion des premiers bourgeons à la chute des fruits "



L'Éveil et les Chatons (Printemps) :

Le cycle démarre par une floraison discrète. Le noyer porte sur le même arbre des fleurs mâles, appelées **chatons**, qui libèrent leur pollen au vent, et de minuscules fleurs femelles qui deviendront les futures noix.



L'Écrin du Brou (Été) :

Une fois fécondé, le fruit se développe à l'abri du **brou**, cette enveloppe charnue, verte et amère. C'est durant cette phase que le noyer puise l'eau et les minéraux nécessaires pour former une **coque fine et solide**.



La Maturité (Automne) :

Le signal de la récolte est donné par l'arbre lui-même : le brou se fend, se craquelle et laisse apparaître la robe boisée de la noix. C'est le moment où le fruit tombe au sol.



Le Ramassage (mi- septembre - fin octobre) :

Les **ramasseuses** automotrices passent ensuite entre les rangs pour recueillir les fruits avant que l'humidité de la terre ne les altère.



Le Lavage, le Triage et le Séchage :

Aussitôt récoltées, les noix sont **nettoyées** à l'eau claire dans une **laveuse** pour retirer les restes de brou. Elles sont ensuite **calibrées, triées** puis placées dans des **séchoirs** où de l'air chaud circule pour transformer la "**noix fraîche**" en "**noix sèche**".



Le Cassage et l'Énoyage :

Pour les cerneaux, le voyage se termine par le **cassage** et l'**énoyage** (séparation manuelle ou mécanique). Les **cerneaux** sont triés par couleur et débarrassés des derniers morceaux de coquille.





" Le symbole d'un héritage culinaire "

La raviole du Dauphiné obtient en 1998 la qualification de Label Rouge et l'IGP en 2009. Symbole de la gastronomie des montagnes du Vercors, avec sa farce composée de comté, de fromage blanc, de persil, d'oeufs, de beurre et de sel, elle s'affiche comme une véritable spécialité du Royans et fait partie de ces plats ancestraux qui s'installent aujourd'hui sur la plupart des tables de l'Hexagone.

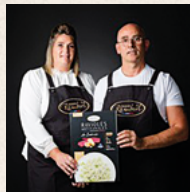
MAISON RAMBERT

Entreprise artisanale et familiale depuis plus de 38 ans. Fabrique et vente de véritables raviolos et des Marcellines. Boutique de produits locaux avec possibilité de visualiser un film de 26 minutes relatant les secrets de fabrication des raviolos de la Maison Rambert.

Visites et dégustation pour les groupes. Toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Le petit truc en +

La boutique abrite une salle de cinéma !
Ne manquez pas le film «La raviole Noblesse, et Tradition» ! Il vous dévoile les secrets de fabrication de la raviole.
Une immersion pour comprendre chaque étape de la recette !



670 Z.I La Gloriette
38160 Chatte
04 76 64 10 92
raviolos-maison-rambert.fr

RAVIOLES À L'ANCIENNE



Plongez dans l'authenticité du Dauphiné à travers nos raviolos, nos quenelles, nos pâtes fraîches et une belle sélection de produits du terroir : terrines artisanales, saucissons et spécialités locales. Une adresse incontournable pour tous les gourmands en quête de saveurs vraies et de recettes qui ont du caractère. Dans notre boutique, explorez notre gamme complète, découvrez nos nouveautés en avant-première et profitez de nos conseils pour sublimer vos recettes à la maison. Tout au long de l'année, profitez de plusieurs animations et dégustations. Pour connaître les dates, contactez directement la boutique.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi : 8h à 19h.

Samedi : 9h à 12h et 14h à 19h. Dimanche et jours fériés : 9h à 12h.

Le petit truc en +

Une vidéo immersive vous attend sur place pour découvrir les coulisses, l'histoire et la fabrication de nos produits.



Avenue des Pionniers du
Vercors
26190 Saint-Jean-en-
Royans
04 75 47 52 99
saint-jean.fr

Le Grand Séchoir

Maison du Pays de la noix

MUSÉE PARC & BOUTIQUE

www.legrandsechoir.fr / Vinay, Isère / 04 76 36 36 10

CHOCOLATERIE FRIGOULETTE

Dans un châlet authentique, au cœur de la nature dans le Vercors, chaque visite est un voyage à la gourmandise. Découvrez les secrets d'un chocolat bio & Equitable, sans lactose ni gluten, fabriqué à partir d'une fève unique de São Tomé. Dans ce lieu unique et chaleureux, on déguste, on apprend... et on savoure l'art du vrai chocolat.

Ouvert toute l'année. Dégustation du lundi au samedi de 10h à 18h. Ouvert les jours fériés.

Le petit truc en + Une immersion totale dans l'univers du chocolat ! La chocolaterie propose des **visites guidées** pour découvrir ses coulisses et des **ateliers** pour fabriquer ses propres chocolats. Chaque étape est une invitation à la gourmandise !

CARRÉMENT CHOCOLATÉ

Depuis 2021, cette chocolaterie artisanale propose des recettes anciennes ou nouvelles, au beurre de cacao avec des produits locaux, raisonnés et responsables pour des saveurs uniques.

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi de 14h à 19h30. Le samedi de 10h à 19h30. Le dimanche de 10h à 12h30. Du vendredi au dimanche, sur réservation, pour être sûr que nous puissions vous accueillir.

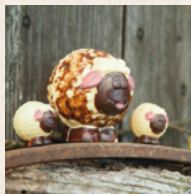
BOULANGERIE CHARLOTTE

Boulangerie artisanale, fabrication de pains spéciaux au levain. Large gamme de produits de restauration rapide faits maison. Pâtisserie, salon de thé. Salle de restauration assise en intérieur, terrasse en extérieur, vente à emporter de produits régionaux. Offre traiteur pour tout type d'événements.

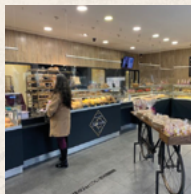
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 6h30 à 19h30. Le samedi de 7h à 19h15.



9 chemin des Bérangers
26400 Beaufort-sur-Gervanne
04 75 43 09 75
chocolats-frigolette.fr



3 chemin des granges
38210 Montaud
06 17 48 95 65
carrementchocolate.fr



250 avenue de Romans
38160 Saint-Marcellin
04 76 36 79 30
boulangerie-charlotte.com



19 Grande Rue
38160 Saint-Marcellin
04 76 38 10 45
patissier-chocolatier-petit.com



140 route du Vercors
26190 Saint-Thomas-en-Royans
04 75 47 59 82
jaco.pain.fr

PÂTISSERIE PETIT

Franck Petit, pâtissier chocolatier passionné, travaille avec des producteurs locaux sélectionnés pour obtenir des gourmandises authentiques majoritairement à base de chocolat. Le chef a concocté deux spécialités régionales aux saveurs incomparables : le petit St Marce® et les raviolis en chocolat®.

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Fermé lundi et dimanche

BOULANGERIE JACO'PAIN

Boulangerie 100% bio. Pain au levain cuit dans un four à bois, viennoiseries, pognes, Saint-Genix. Produits salés et sucrés. Épicerie et produits régionaux bio.

Restauration avec cuisine maison aux produits des fermes locales et aux couleurs d'ailleurs.

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 7h à 20h (à 19h le samedi)

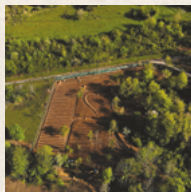


LES AROMATIQUES DE CHORANCHE



Régalez-vous de nos plantes cultivées avec amour et que leurs vertus vous accompagnent. Nous vous proposons une gamme unique de tisanes gourmandes et soignantes. Lors de nos visites botaniques, découvrez l'origine des plantes, leurs propriétés, leurs milieux d'habitation, les recettes de transformation.

Ouvert tous les jours du printemps à l'automne à partir de 12h. Visites botaniques le mercredi et samedi matin. En vente à Cabane Café.



620 route des Grottes de Choranche
38680 Choranche
06 77 35 46 77
lesaromatiquesdechoranche.com

LA BICOQUE

Entre rivière et montagne, notre ferme est familiale et biologique. Nous pratiquons la paysannerie diversifiée avec différents petits élevages et la culture de fruits et légumes que nous transformons à la ferme. Vente de produits fermiers : viande d'agneau AB sur commande, noix (entières, huile de noix, cerneaux) jus de pommes, crème de marrons, confitures, coulis de tomates, compotes...

Ouvert toute l'année. Vente et visite de la ferme sur demande.



Les Clots
26190 Échevis
07 81 12 92 31
alabicoque.com

Le petit truc en +

Vivez l'insolite avec une nuit en cabane au cœur de la nature, pour une déconnexion totale !

La ferme se distingue aussi par sa ferme itinérante et ses ateliers pédagogiques.

LA FERME INTÉGRALE



Découvrez un modèle agricole innovant où poissons et plantes cohabitent en parfaite symbiose. Grâce à l'aquaponie, le sandre est élevé en co-culture avec légumes et aromates, dans un écosystème économe en eau et complémentaire où les déchets des uns deviennent la ressource des autres.

Visite et vente à la ferme toute l'année, réservation des visites pédagogiques sur le site internet.



222 rue des Bleuets
26730
La Baume-d'Hostun
04 75 45 02 60
ferme-integrale.org



70 bis avenue du 19 Mars
1962
38160 Saint-Antoine-
l'Abbaye
06 27 66 39 83
binettesetcompagnie.fr

BINETTES ET COMPAGNIE

Lieu d'activités de transformation de produits du jardin et du verger en permaculture ouvert à tout public y compris les personnes en situation de handicap. Ces produits sont vendus sur place et sur certains marchés des environs.

Le petit truc en +

L'association vous ouvre ses portes pour des visites guidées du jardin, une occasion de découvrir les principes de la permaculture. Prolongez l'expérience et apprenez à transformer les récoltes lors des ateliers cuisine !



1150 route de Chapaize
38160 Saint-Antoine-
l'Abbaye
06 16 70 94 25
ferme-philibert.fr

FERME PHILIBERT



La Ferme Philibert cultive avec passion une large variété de produits certifiés en agriculture biologique. Découvrez leurs produits : asperges, noisettes et un verger riche de plus de 10 variétés de pommes.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 18h. Merci de prévenir avant votre arrivée pour plus de disponibilité !

LA CLEF DES SABLES



5 chemin des Pillots - Les
Sablières
38840 Saint-Lattier
09 64 25 04 96
laclefdesables.fr

Ferme de producteurs locaux réunis en collectif à Saint-Lattier. Les agriculteurs de La Clef des Sables proposent une large gamme de fruits et légumes certifiés biologiques, plantes aromatiques et médicinales, boissons et glaces maison.

Ouvert toute l'année. Accueil sur les horaires du marché guinguette.

Le petit truc en +

Profitez du marché guinguette tous les jeudis de 17h à 19h30 ! Avec des concerts en haute saison !



LE MOULIN DE LÉON

Depuis 1830, la fabrication artisanale de l'huile de noix se perpétue au Moulin de Léon. Il permet de découvrir le travail traditionnel du moulinier et de savourer l'huile vierge, élaborée par un broyage à la meule de pierre. Vente de moutarde et vinaigre de vin aux noix.

Du 01/01 au 30/06. Ouvert tous les jours sauf les week-ends. Pour connaître les jours de fabrication, nous consulter.



110 route de Saint-Bonnet
38160 Chatte
06 84 41 22 72
lemoulindeleon.com

BALSAMERIE LA CLANDESTINE



Dans une ancienne ferme dauphinoise, « la Clandestine » est une vinaigrerie artisanale qui élabore encore traditionnellement et naturellement des vinaigres bio aux fruits (noix, framboise, myrtille, miel) ainsi que des balsamiques sans arôme ajouté ni colorant.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi sur rendez-vous.



26 chemin du Bac, Lieu-dit
Les Gonthiers
38160 Izernon
06 10 82 34 01
laclandestine.fr

MOULIN LA BELLE HUILE



Séverine, artisan moulinière vous ouvre les portes de son moulin au cœur de l'exploitation nucucole familiale et vous propose une huile pressée à partir de cerneaux du Dauphiné. Découvrez sur place l'atelier fermier de La Belle Noix où sont transformés 100% de leurs produits à base de noix.

Jeu de piste, visite audioguidée, vente et dégustation toute l'année. Plus d'infos sur decouvrezlanoix.fr.



160 B Allée des Cassières
38840 Saint-Hilaire-du-Rosier
06 68 09 29 88
moulinlabellehuile.fr

Le petit truc en +

Envie d'en savoir plus sur la culture de la noix ?

Profitez d'une visite audioguidée pour découvrir chaque étape, des champs de noyers bio jusqu'au pressage de l'huile au moulin.



5 chemin des Pillots - Les
Sablières
38840 Saint-Lattier
09 64 25 04 96
laclefdesables.fr

LA CLEF DES SABLES



Ferme de producteurs locaux réunis en collectif à Saint-Lattier. Les agriculteurs de La Clef des Sables proposent la production et la vente de céréales, farines, pains et huiles.

Ouvert toute l'année.

Accueil sur les horaires du marché guinguette.

Le petit truc en +

Profitez du marché guinguette tous les jeudis de 17h à 19h30 !
Avec des concerts en haute saison !

muséo'bulles

DÉCOUVREZ LA LÉGENDE

UNE EXPÉRIENCE
IMMERSIVE AU PAYS DE
LA CLAIRETTE DE DIE



HISTOIRE
SAVOIR-FAIRE
& DÉGUSTATION
VISITE
GUIDÉE



RÉSERVATION AU
04 75 22 30 15

Jaillance

355 AV. DE LA CLAIRETTE, 26150 DIE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

FERME MICOLOD

Élevage de porcs en semi-plein air nourris avec les céréales de l'exploitation. Vente de viande, produits transformés, fumés, salés, séchés, cuits... Emballés simplement ou sous vide. Production de charcuterie fermière. Transformés en viande et charcuterie, le tout vendu par nos soins.

Ouvert toute l'année. Vente à la ferme le vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.



45 Chemin de Bimat
38680 Auberives-en-Royans
04 76 36 01 43
06 75 05 37 49
fermemicolod.fr

LA FERME DU CLOS



Élevage et vente de chevreux élevés sous leurs mères.

Vente à la ferme du 06/01 au 30/11/2026, tous les jours. Prévenir de préférence.



210 chemin Le Clos
38680 Châtelus
06 01 35 20 49
lafermeduclos.fr

Le petit truc en +

Visitez la **ferme pédagogique** !
De l'élevage à la transformation fromagère, suivez un parcours ludique et authentique !
Visites les mercredis et samedis de 15h à 17h sur réservation.

LA FERME RODET



Notre ferme élève des vaches de race Aubrac nourries à l'herbe, foin et céréales de l'exploitation. Nous élevons également des porcs de race Duroc nourris aux céréales et au petit lait qui est produit par notre fromagerie. Toutes nos viandes sont vendues au détail et conditionnées sous vide.

Visite, vente et dégustation à la ferme. Boutique ouverte toute l'année tous les jours de 8h à 19h.



37 route de la chevrerie
38470 Cognin-les-Gorges
06 70 27 80 21
06 23 97 00 29

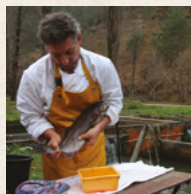


LES TRUITES DE LA VERNAISON



Pisciculture de truites arc-en-ciel et fario. Vente directe toute l'année : fraîches, en filets ou en rillettes, truites fumées renommées. Qualité et saveurs authentiques garanties !

Toute l'année, vente à la ferme du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h, le samedi de 9h30 à 12h. Fermé le dimanche et jours fériés.



3350 route des Grands
Goulets
26190 Échevis
04 75 48 68 11

LA FERME INTÉGRALE



Découvrez un modèle agricole innovant où poissons et plantes cohabitent en parfaite symbiose. Grâce à l'aquaponie, le sandre est élevé en co-culture avec légumes et aromates, dans un écosystème économe en eau et complémentaire où les déchets des uns deviennent la ressource des autres.

Visite et vente à la ferme toute l'année, réservation des visites pédagogiques sur le site internet.



222 rue des Bleuets
26730 La Baume-d'Hostun
04 75 45 02 60
ferme-integrale.org

MURPHY L'ESCARGOT



Au cœur de notre exploitation héliicole, nous élevons des escargots Gros Gris et les transformons sur place pour vous proposer de savoureuses spécialités locales à base d'escargots. Découvrez notre gamme de préparations surgelées et de produits stérilisés en bocaux, issus de notre production.

Point de vente ouvert toute l'année sur rendez-vous.

Retrouvez toutes nos actualités et événements sur notre site internet. Visite de l'exploitation possible sur rendez-vous en haute saison (juin à septembre).



115 chemin de l'Hôpital
38160 Montagne
06 04 47 86 91
07 84 46 30 49
murphy-lescargot.eatbu.com

Le petit truc en +

Durant l'été, venez profiter de nos soirées semi-nocturnes : une belle occasion de découvrir notre métier d'héliciculteur et de déguster nos spécialités à base d'escargots dans une ambiance conviviale.

FROMAGERIE-TRAITEUR - 2 CLOCHES

Depuis 2021 au centre ville, Armelle et Gilles combinent les métiers passion de fromager et de traiteur. Un large choix de plats cuisinés, de charcuterie et de charcuterie pâtissière, qu'Armelle cuisine chaque jour en utilisant des produits frais. Tous les samedis matins, une animation grande poêle devant la boutique : Couscous, bréchets de poulet en persillade, choucroute, paëlla...

Du mardi au vendredi 8h45 à 19h30. Le samedi 7h45 à 19h30. Dimanche et jours fériés 9h à 13h. Fermé les lundis.

**Le petit
truc en +**

Avis aux amateurs de fromage fondu !
La fromagerie propose près de **25 variétés**
de **raclettes différentes**. Il y en a pour tous les goûts, de quoi varier
vos plateaux à chaque occasion !



31 grande rue
38160 Saint-Marcellin
04 76 38 14 34



12 rue du Dauphin
38160 Beauvoir-en-Royans
04 76 36 21 27
06 77 38 69 87
mielleriedescoulmes.fr

MIELLERIE DES COULMES



Exploitation apicole bio d'un cheptel d'environ 200 ruches. Production de miel, propolis, pollen et produits dérivés. Vente directe boutique de la miellerie au village de Beauvoir en Royans et au magasin de producteur «Nos Champs» à Eymeux.

De mars à décembre, la boutique est ouverte le jeudi de 15h30 à 18h. Commandes possibles via le site web.

**Le petit
truc en +**

À 1km au dessus de la boutique, la ferme
pédagogique, son écomusée et son
parcours mellifère sont à découvrir en visite libre le mercredi après-
midi (15h30 à 18h)



620 route des Grottes de
Choranche
38680 Choranche
06 77 35 46 77
cabanecafe.com

CABANE CAFÉ



Espace en pleine nature dédié à la détente et à la dégustation de délicieux produits à base de miel. Délice de noix au miel, Patatine du Vercors, les goûteuses tisanes maison avec une cuillère de miel...

Du 13/02 au 15/11, tous les jours. 12h-19h non stop et sans réservation.

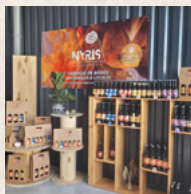
**Le petit
truc en +**

Partez à l'aventure sur le sentier
pédagogique « La vie est belle » !
Accompagnés par Beepy l'abeille, petits et grands découvrent de
manière ludique les secrets de la ruche!

MICROBRASSERIE NYRIS

Leur fabrique de bière a vu le jour en 2024 à Chatte. Un seul mot d'ordre pour les deux brasseurs : réjouir vos papilles avec des boissons florales et rafraîchissantes. Leur souhait ? Dépoussiérer le monde de la bière en proposant des produits durables et en adoptant une démarche, dans la mesure du possible, la plus locale et raisonnée.

Boutique sur place et location de tireuse. Ouvert le mardi & mercredi (14h-18h), le jeudi (9h-18h30) et le vendredi (10h-19h).



352 Z.I. La Gloriette
38160 Chatte
06 76 91 68 34
brasserie-nyris.fr

CAVE JAILLANCE

Hum... ce goût fruité qui pétillie dans la bouche ! Incontournable pour la Clairette de Die AOP, la maison Jaillance incarne tout le savoir-faire et la qualité de ce terroir. 7 degrés de bonheur et de naturalité suffisent à enchanter le palais ! La Cave Jaillance élabore des vins effervescents et des vins tranquilles AOP. Découvrez, dégustez les différentes cuvées Jaillance.

Visite, vente et dégustation au caveau. Toute l'année, tous les jours (hors dimanche en janvier). Horaires sur le site web.

Le petit truc en + Plongez dans l'histoire des bulles avec le **Muséo'bulles !** Un parcours interactif pour vous faire voyager et percer les secrets de la Clairette de Die. La visite se termine en beauté par une dégustation commentée !



355 Avenue de la Clairette
26150 Die
04 75 22 30 15
jaillance.fr

DISTILLERIE DU VERCORS

Les whiskies SEQUOIA sont bio, brassés, distillés. Une ancienne ferme fortifiée remplie de tonneaux, deux alambics « Belle et Nautilus », un Séquoia géant de 200 ans, une Ourse Blanche ... c'est un peu de ce que vous découvrirez en venant visiter la Distillerie. Depuis 2014, notre équipe distille les whiskys bio Séquoia. Multimédailles, nos cuvées qui s'adressent à tous les curieux ayant envie de découvrir un savoir faire, la distillation d'un whisky unique. Visite guidée toute l'année.

Ouvert toute l'année du mardi au samedi 9h30 à 12h30 et 14h à 17h30. Visite guidée sur réservation calendrier en ligne. 14€/adulte et 7€/enfant -12 ans.



1340 route du Camp
d'Ambel, 26190
Saint-Jean-en-Royans
04 28 42 01 85
distillerie-vercors.com



7 Place d'Armes
38160 Saint-Marcellin
09 60 54 98 37

LE TONNEAU DORT

Spécialisée dans le vieillissement en tonneaux, la fabrique Le Tonneau Dort propose des bières de caractère. Prolongez l'expérience dans leur bar convivial, le lieu idéal pour déguster leurs produits dans une ambiance chaleureuse.

Toute l'année, le mardi de 9h à 00h. Le mercredi et jeudi de 15h à 00h. Le vendredi et samedi de 9h à 1h. Fermé le lundi et dimanche.



1 impasse du Bané
38160 Saint-Sauveur
06 47 21 11 75
domainedubane.com

DOMAINE DU BANÉ

Nous produisons des vins de qualité, secs et tranquilles, rouges, blancs et rosé, en fonction du millésime et des cépages. Vinification et viticulture s'inspirent des principes de la biodynamie. Domaine certifié Haute Valeur Environnementale et membre des Vignerons Indépendants de France.

Visite et vente au domaine. Toute l'année, tous les jours de 10h30 à 18h sur rendez-vous.



235 rue Paul Guerry
38470 Vinay
06 25 25 70 06
tetras-byre.fr

MICROBRASSERIE TETRAS BYRE

Hélène et Flavien proposent des bières travaillées sur les houblons, pour leur palette aromatique infinie, sans arôme ajouté. Des bières aromatiques agréables et faciles à boire qui sont bio et éco-conçues avec un conditionnement durable et des matières premières régionales !

Ouvert le lundi, mardi et jeudi de 13h à 17h et le vendredi de 13h à 19h. Visite et dégustation gratuite sur rendez-vous, afterworks et location de tireuse.



DU CHAMP À L'ASSIETTE

Privilégier les magasins de producteurs, c'est **soutenir une démarche locale** et **transparente**.

Choisir ce modèle, c'est avant tout :

- ♥ **Donner du sens à ses achats** en privilégiant le circuit court.
- ♥ **Rencontrer des passionnés**, qui cultivent, élèvent et transforment vos produits.
- ♥ **Soutenir l'économie locale** en garantissant une **juste rémunération aux producteurs**.
- ♥ Profiter de la fraîcheur avec des **produits de qualité**, cueillis à maturité.



MAISON RAMBERT

Entreprise artisanale et familiale depuis plus de 38 ans. Fabrique et vente de véritables ravioles et des Marcellines. Boutique de produits locaux avec possibilité de visualiser un film de 26 minutes relatant les secrets de fabrication des ravioles de la Maison Rambert.

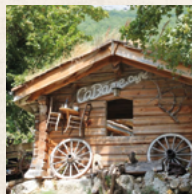
Visites et dégustation pour les groupes. Toute l'année du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Le petit truc en +

La boutique abrite une salle de cinéma ! Ne manquez pas le film «La raviole Noblesse, et Tradition» ! Il vous dévoile les secrets de fabrication de la raviole. Une immersion pour comprendre chaque étape de la recette !



670 Z.I La Gloriette
38160 Chatte
04 76 64 10 92
ravioles-maison-rambert.fr



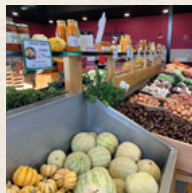
620 route des Grottes de
Choranche
38680 Choranche
06 77 35 46 77
cabanecafe.com

CABANE CAFÉ



Un lieu unique et insolite. Composez votre repas sous forme de pique nique avec des produits locaux et bio. Espace en pleine nature édifié dans le respect de l'écologie et dédié à la détente et la dégustation de produits fermiers. De mai à Septembre : soirées concert et spectacle.

Du 13/02 au 15/11, tous les jours. 12h-19h non stop et sans réservation.

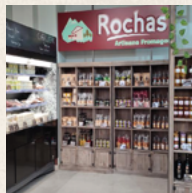


66 route de Clairivaux
38680 Saint-Just-de-Claix
04 80 79 95 06

UN BRIN DE VERCORS

Un Brin de Vercors est le fruit d'une union entre agriculteurs passionnés. Après deux années de travail collectif, ce magasin unique a vu le jour pour célébrer la richesse de notre terroir. Chaque produit proposé raconte une histoire : celle de nos partenaires locaux et de leur amour pour la terre, offrant ainsi un véritable voyage gourmand au cœur de notre région.

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 9h à 19h. Fermé le lundi, mardi et dimanche..



61 rue Lucie Aubrac
38160 Saint-Sauveur
04 76 93 53 60
artisan-fromager.fr

FROMAGERIE ROCHAS

Cette fromagerie familiale produit notamment du Saint-Marcellin IGP et du Saint-Félicien depuis plus de 50 ans. Installée à Saint-Sauveur, elle propose aussi bien des fromages et produits laitiers fabriqués sur place qu'une grande variété de produits régionaux, une épicerie fine et un rayon vins.

Toute l'année du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Le samedi de 9h à 19h.

Le petit truc en +

Pssst ! En route vers Romans-sur-Isère ? Faites une halte gourmande dans la **seconde boutique** de la fromagerie au 12 rue des Cèpes à Chatuzange-le-Goubet (26300).

L'ART DE FAIRE

Le plaisir de transmettre

Sur notre territoire, l'**artisanat** fait partie intégrante de notre identité et reflète la **richesse de nos traditions locales**.

Bois, laine, terre ou cuir : autant de matériaux que nos artisans transforment avec patience et maîtrise, forts d'un héritage transmis au fil des générations, qu'ils réinventent aujourd'hui avec créativité et sens de l'innovation.

Pousser la porte d'un atelier, c'est découvrir l'envers du décor : l'odeur du copeau de bois, le chant de l'enclume ou la douceur d'une étoffe que l'on assemble point par point.

Devenez créateur !

STAGES & ATELIERS

Nos artisans vous ouvrent leurs portes !

Que vous soyez débutant curieux ou amateur éclairé, de nombreuses possibilités s'offrent à vous ...



© J. Bourneat

Certains artisans vous proposent des **stages** ou **ateliers d'initiation** pour découvrir leur savoir-faire et les techniques traditionnelles. Ces expériences immersives vous permettent de vous **initier aux gestes du métier**. Vous pourrez aussi profiter de démonstrations, **des moments privilégiés d'échange et de partage** avec les professionnels passionnés !



© fermepedagogiqueduvercors.com

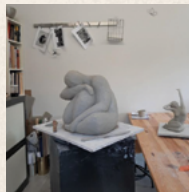


1105 route de Saint-Antoine
38160 Chatte
07 67 74 57 82
refletsdartistans.fr

UPCYCLING & CRÉA

À l'aide de ma scie à chantourner, je façonne à la main des pièces uniques à partir de bois récupéré ou issu des environs, principalement du noyer. De la petite déco aux créations sur mesure, en passant par la maroquinerie bois & cuir, tout est pensé pour allier esthétique, éthique et authenticité. Et pour les curieux, des stages permettent de créer soi-même sa pièce coup de cœur.

Toute l'année sur réservation. Horaires sur demande.



7 chemin du Port
38160 Izeron
06 86 94 72 74
atelier-joho.fr

ATELIER JOHO

Joëlle Aujoux, sculptrice, vous accompagne et vous enseigne les techniques de la sculpture tout en laissant la part belle à votre créativité. Découvrez également le travail du fil métal et réalisez vous-même votre déco personnalisée.

Ateliers libres ou à thème, collectifs ou particuliers, selon programme ou sur demande. Cours réguliers ou ponctuels, stages week-ends et vacances scolaires.



Les Croix
26420 La Chapelle-en-Vercors
06 64 29 08 80
fermepedagogiqueduvercors.com

MOHAIR DU VERCORS

Venez découvrir la vente à la ferme des produits en laine mohair de notre adorable troupeau de chèvres Angora. Bonnets, gants, chaussettes... qui vous tiendront au chaud. Ateliers filage de laine dès 7 ans ou création en laine dès 3 ans.

Ouvert toute l'année, sur rendez-vous.

Le petit truccen+

Une double dose d'évasion ! La ferme propose des sorties en chiens de traîneau pour découvrir les paysages du Vercors autrement. Une immersion totale entre douceur et grand air !



LA CABANE DES BREBIS

Dans cet élevage de brebis, découvrez des démonstrations de tonte, participez à des ateliers de feutrage et de valorisation de la laine artisanale.

Ouvert toute l'année sur demande.



315 chemin de la Grenerie
38680 Saint-André-en-
Royans
06 63 32 93 52

DOMAINE MAEL

Corinne et Norbert vous accueillent sur leur élevage d'alpagas Huacaya et Suri. Découvrez ces animaux surprenants. En vente sur place des toisons brutes, des pelotes de laine 100% alpagas, des chaussettes, des bonnets, des écharpes et autres tricotés faits main et produits feutrés à l'aiguille ou au savon ainsi que divers objets souvenirs.

Boutique et visite de l'élevage.

Ouvert tous les jours toute l'année sur RDV. Tarifs et horaires par téléphone ou sur notre site internet.



985 route des Reynauds
38160 Saint-Antoine-
l'Abbaye
06 63 52 95 05
domainemael.fr

LA COLOMBE TERRE ET BOIS

Véronique et Christian Maillet vous accueillent dans leur boutique située dans la Grande Cour de l'Abbaye. Véronique est potière et Christian est ébéniste.

La boutique est généralement ouverte de 11h à 12h et de 14h à 18h. N'hésitez pas à nous contacter au 06 85 09 53 38.



332 Grande cour
38160 Saint-Antoine-
l'Abbaye
04 76 36 45 50
06 85 09 53 38



119 grande rue
38160 Saint-Antoine-
l'Abbaye
06 76 27 80 70
ateliercuirdelune.fr

LA PLUME ARTISANE

La Plume Artisane est une boutique collective présentant les créations d'artisans locaux : maroquinerie cuir et liège, accessoires textiles, luminaires, savons... Et en arrière-boutique, l'Atelier Cuir de Lune vous accueille pour ses créations sur mesure !

Week-end et jours fériés hors vacances scolaires et du mercredi au dimanche lors des vacances scolaires (7/17 en juillet/août) de 10h30 à 12h30 et de 14h30-18h.



385 F route de
Chabeaudière
38160 Saint-Antoine-
l'Abbaye
07 50 95 91 49
savonnerie-ipomee.fr

SAVONNERIE IPOMÉE

La savonnerie Ipomée propose une gamme de savons sugras fabriqués au sein du paisible éco-hameau de Chabeaudière, à deux pas de Saint-Antoine-l'Abbaye. Les savons sont saponifiés à froid à partir d'huiles végétales biologiques et colorés avec des pigments issus de végétaux. La savonnerie est labellisée Nature & Progrès.

Accueil sur rendez-vous. Liste des points de vente sur le site web.



5, chemin des Michalons
26420 Saint-Martin-en-
Vercors
06 75 22 16 49
latelierdelasource.com

L'ATELIER DE LA SOURCE

Laboratoire de saponification à froid au cœur du Vercors spécialisé en savons de haute qualité dermatologique, ultra doux et surgras. Cosmétiques lavants et hydratants 100% naturels et 0 déchet. Découvrez les secrets de fabrication des savons et cosmétiques à la savonnerie.

Visite commentée gratuite de la savonnerie les mercredis, jeudis, et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Autres jours sur RDV (par tél.)

VENIR & SE DÉPLACER

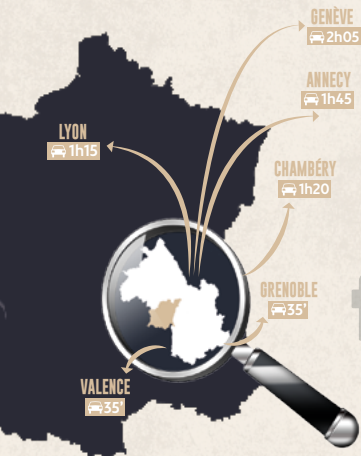
> *Organisez vos trajets en Auvergne
Rhône-Alpes sur oura.com*

Autoroute A7

Sortie n°15 Valence-sud et rejoindre A49

Autoroute A49

Sorties n°10 Vinay, n°9 St-Marcellin
ou n°8 La Baume d'Hostun



Ligne TER Grenoble-Valence :

Gares de St-Marcellin, Vinay,
St-Hilaire-du-Rosier, Poliénas

TGV : Gares de Grenoble ou Valence

Depuis Grenoble :

Cars Région Auvergne Rhône-Alpes

04 26 16 38 38 •

carsisere.auvergnherhonealpes.fr

Depuis Valence : Sud Rhône-Alpes

Déplacements Drôme-Ardèche

04 28 61 26 26 • sradda.com

Aéroport Grenoble Alpes Isère

04 76 65 48 48 • grenoble-airport.com

Aéroport Lyon Saint-Exupéry

08 26 80 08 26 • lyonaeroports.com

Et une fois
sur place ?

Oboussier Evasion 4 Transport

Transport de particuliers et professionnels. Circuits touristiques
(sorties culturelles, escapades sur-mesure, excursions gastronomiques...)

07 68 68 78 65

oboussier-evasion-4-transport.fr

Participez aux **ateliers
de confection de tisanes**
à base de **plantes
aromatiques et médicinales**



**CHARTREUSE
VOIRON**

Renseignements & réservations - www.chartreuse.fr



Office de Tourisme Saint-Marcellin Vercors Isère

☎ 04 76 385 385

✉ tourisme@smvic.fr

tourisme.saintmarcellin-vercors-isere.fr



Saint-Antoine-l'Abbaye

362 Grande Cour

Ouverture du 30/03 au 27/09/2026

Avril et septembre

Lundi, mardi et vendredi : 14h à 17h30

Mercredi, samedi et dimanche :

9h30 à 12h30 et 14h à 17h30

Jeudi : 9h30 à 12h30 (fermé l'après-midi)

Mai et juin

Tous les jours (sauf jeudi après-midi) :

9h30 à 12h30 et 14h à 17h30

Juillet et août

Tous les jours : 9h30 à 13h et 14h à 18h

Ouvert les jours fériés d'avril à août



#retouralessentiel



Saint-Marcellin

2, Avenue du Collège

Ouverture du 02/05 au 26/09/2026

Mai, juin et septembre

Mardi, vendredi et samedi : 9h à 12h30

Juillet et août

Du mardi au samedi : 9h à 12h30

Ouvert le 8 mai, 14 juillet et 15 août



Pont-en-Royans

48, Grande Rue

Ouverture du 15/06 au 13/09/2026

Juin et septembre :

Tous les jours : 9h à 12h30
et 14h30 à 17h30

Juillet et août :

Tous les jours : 9h à 13h et
14h30 à 18h (16h30 le lundi)

*Ouvert les jours fériés
en juillet et août*

Ne pas jeter sur la voie publique. Recyclez cette brochure en la laissant chez votre hébergeur ou à l'Office de Tourisme pour une seconde vie. Agissons ensemble pour la planète !