

du 9 au 17 octobre 2010

15<sup>e</sup>  
édition

# La semaine du goût

de l'Y grenoblois



*Y'en a pour  
Y tous les goûts!*

# Y'en a pour tous les goûts dans l'Y grenoblois

# La semaine du goût

Pendant toute la semaine, découvrez les produits et savoir-faire d'ici.  
Il y en a pour tous les goûts !

Du 9 au 17 octobre, tout l'Y grenoblois fête la semaine du goût.  
L'ADAYG (Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois)  
et ses partenaires locaux (collectivités, chambres de métiers et de l'artisanat, écoles  
et professionnels) vous invitent pour cette 15<sup>e</sup> édition à partager des instants gourmands,  
des moments de découverte dans une ambiance ludique et conviviale.

Ils vous invitent aussi à repenser cet acte quotidien et indispensable qu'est le repas :  
alimentation-santé, partage, plaisir, lien au terroir et au patrimoine culinaire local...

Les agriculteurs, artisans des métiers de bouche, associations et partenaires ont mis  
tous leurs talents en œuvre pour éveiller vos sens !

Vous pourrez ainsi découvrir ou redécouvrir les produits et services de la marque locale  
Terres d'ici.

Cet événement permet à chacun de visiter des lieux gourmands, d'échanger des conseils  
et recettes, de rencontrer les professionnels... de consommer autrement et de donner  
du sens à nos choix alimentaires.

**Laissez-vous aller au plaisir de manger des produits sains, de qualité et...  
de saison !**



## Sommaire

à Grenoble .....	p. 4
“Balade gourmande” des artisans de Grenoble et ses environs.....	p. 7
dans l'agglomération grenobloise .....	p. 10
dans le Grésivaudan.....	p. 13
dans le Voironnais .....	p. 16
“Balade gourmande” dans le Voironnais .....	p. 18
dans le Sud grenoblois .....	p. 20
à la découverte des fermes de l'Y grenoblois .....	p. 24
restauration .....	p. 26

# à Grenoble

## Visite guidée du MIN (Marché d'Intérêt National de Grenoble)

Visitez ce haut lieu de la région grenobloise à l'heure matinale où les grossistes et les producteurs s'activent. Sur inscription.

Mardi 12 octobre et samedi 16 octobre à 6 h du matin

MIN - 117 rue des Alliés

Renseignements : 04 76 09 58 45

## Alliance Paysans Écologistes Consommateurs de l'Isère

Conférence-débat « Manger bio en restauration collective » avec Lilian Legoff (auteur du livre Manger bio c'est pas du luxe).

Jeudi 14 octobre

Maison du tourisme de Grenoble

Plus d'informations : 09 80 08 40 30

## Les Jardins de la Poterne

Présentation d'un jardin potager et aromatique comme :

- lieu de production agricole biologique
- support d'une insertion sociale

Dégustation de plats élaborés à partir des productions du jardin et animations autour du goût.

Ouverture du four à pain ; confection de pains, pizzas, tartes...

Animations contées, chantées, poétiques.

Mercredi 13 octobre

Plus de renseignements :  
06 21 08 47 49

## Union des habitants du quartier Malherbe

Repas champêtre

Samedi 16 octobre

Centre de loisirs,  
12 avenue Malherbe, place Louis Juvet

Réservation au 06 70 11 76 99

## Association de quartier Vigny Musset

Repas champêtre

Samedi 9 octobre

Rue des romantiques

Réservation au 06 62 06 64 88



## Sur les marchés de Grenoble

Mini-marché de saison :

Déballage avec dégustation et vente de produits régionaux de saison organisé par le Fonds de promotion des marchés de Grenoble avec les commerçants non sédentaires et les producteurs.

Samedi 16 et dimanche 17 octobre au matin sur les 17 marchés de la ville de Grenoble.

Renseignements :

Fonds de promotion et d'animation des marchés de Grenoble  
04 76 27 51 17

## En magasin

SOLI'GREN

magasin de produits équitables et Terres d'ici

Projection du film « Je mange donc je suis » de Vincent Bruno

Jeudi 14 octobre à 20 h

Projection du film dans le cadre de la campagne Alimenterre, suivie d'une intervention de Thomas Noiroit sur les impacts des politiques agricoles européennes sur les agriculteurs du Sud. Échanges avec la salle.

Entrée libre.

Maison des Associations  
6 rue Berthe-de-Boissieux

Dégustation de produits locaux et rencontre avec un agriculteur du Trièves

Mercredi 13 octobre de 12 h à 13 h 30

Renseignements et inscription :

Anaïs Gui-Diby - SOLI'GREN  
04 76 53 41 98  
soligrenanimation@orange.fr

À l'approche de l'hiver, consommez des fruits et légumes crus et faites le plein de vitamines !

Vendredi 15 octobre

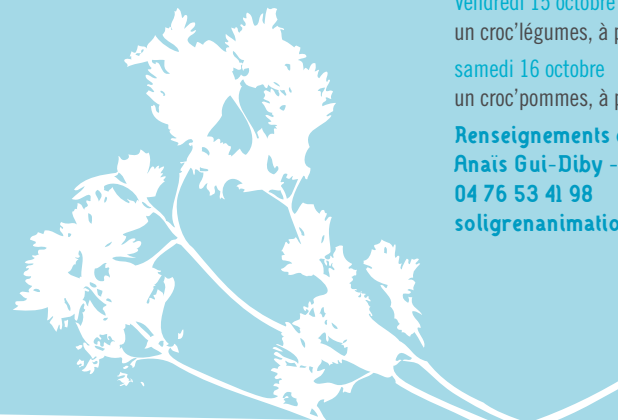
un croc'légumes, à partir de 16 h

samedi 16 octobre

un croc'pommes, à partir de 16 h

Renseignements et inscription :

Anaïs Gui-Diby - SOLI'GREN  
04 76 53 41 98  
soligrenanimation@orange.fr



## Bières et vins à la laiterie Bayard

Animations autour des vins et de la bière.

17 rue Bayard

Renseignements : 04 76 44 36 25



## Centre social des Eaux-Claires

### Atelier cuisine

avec le réseau d'échanges réciproques de savoirs : préparation et partage d'un repas de 9 h 30 à 14 h sur inscription.

Participation : 4 €/pers

Lundi 11 octobre

Centre social des Eaux-Claires

### Petit déjeuner solidaire

partez à la découverte du jardin des Sans soucis des Eaux-Claires (jardin potager et aromatique), présentation du projet à vocation social par ses jardiniers, dégustations gourmandes.

Mardi 12 octobre de 9 h à 11 h

Au jardin, 9 rue Louise-Michel  
(derrière l'église de St-Pierre-du-rondeau)

### Atelier Peinture

"à la découverte des fruits et légumes..."

sur inscription : 1 €/enfant  
(18 mois à 3 ans accompagnés d'un parent)

Mardi 12 octobre de 15 h à 16 h 30

Espace familles du Centre social

### "Je cuisine...!!!"

réalisation de muffins et de compote.  
Atelier pour enfants de 18 mois à 3 ans  
accompagnés d'un parent.

Sur inscription : 1 €/personne

Jeudi 14 octobre de 9 h 30 à 11 h

Espace familles du centre social

### Renseignements et détails

des animations : 04 76 96 76 15



# « Balade gourmande » des artisans de Grenoble et de ses environs

Vous cherchez des produits de qualité, une garantie d'origine,  
de la convivialité et de la proximité ?

Laissez-vous guider par les artisans des métiers de bouche !

## BOULANGERIES

### AUX DÉLICIES DES CHANAZOUS

Pascal Chanas  
68 avenue Jeanne-d'Arc, Grenoble  
Tél. 04 76 54 41 88

Spécialités : la baguette Grand siècle,  
Céraine, Sarmentine

#### Animations :

Découverte et dégustation  
des trois spécialités  
mercredi 13 octobre de 9 h à 13 h

### BOULANGERIE CAGOL

Véronique et Bernard Cagol  
17 avenue de Valmy, Grenoble  
Tél. 04 76 01 11 38

Spécialité : les ambassadeurs  
de la Chartreuse

### BOULANGERIE PÂTISSERIE JEAN PAIN

Franck Pouchoix  
131 boulevard Joliot-Curie, Fontaine  
Tél. 04 76 26 09 53  
Spécialité : Amandine noix et chocolat

### BOULANGERIE PÂTISSERIE RAZUREL

Maurice Razurel  
52 boulevard Joseph-Vallier, Grenoble  
Tél. 04 76 96 38 76  
Spécialité : sablé breton au beurre salé

### L'ÉPEAUTRE

Jean-Philippe Scarlata  
10 allée Henri-Frenay, Grenoble  
Tél. 04 76 43 89 98

Spécialités : pain aux tomates séchées,  
mozzarella et basilic, pain au saucisson  
à l'ail, emmenthal et vin blanc,  
pain à la châtaigne et aux figues.

### LA TOURTERIE

Pierre Carniel  
14 rue Roger-Barbe, Seyssinet  
Tél. 04 76 49 40 07

Spécialités : pains spéciaux au levain

### LE FOURNIL BRAGARD

Catherine et Lionel Rivat  
6 rue Chanrion, Grenoble  
Tél. 04 76 42 07 22

Spécialités : assortiments de petits fours  
et de sablés, pains à la fleur de sésame  
et Cérébrin

### LE PAIN AU TORCHON

Danielle Lenoir  
17 rue Bayard, Grenoble  
Tél. 04 76 54 26 50  
Spécialité : pain au torchon



Participez également au grand jeu-concours  
« Balade gourmande » !

À GAGNER :  
STAGES DE CUISINE, DE PÂTISSERIE  
ET DE DÉCOUVERTE DU CHOCOLAT

Les bulletins de jeu sont à retirer et à déposer  
chez les artisans participants.

## PÂTISSERIES CHOCOLATERIES

### LA ROYALE

David Favrin  
1 rue Thiers, Grenoble  
Tél. 04 76 46 39 17  
Spécialité : macarons

### LA DÈESSE

Philippe Berthier  
13 rue Lesdiguières, Grenoble  
Tél. 04 76 43 03 78  
Spécialités : Lady Caryatis, Chartreuse  
de charme

#### Animation :

La fabrication de chocolats  
mercredi 13 octobre de 15 h 30 à 17 h 30

### LE CHARDON BLEU

Guyène et Jean Bossy  
27 avenue Albert 1<sup>er</sup> de Belgique,  
Grenoble  
Tél. 04 76 87 36 49

Spécialités : le chardon Chartreuse  
et les palets or

#### Animation :

À la découverte du chocolat,  
les techniques de l'enrobage  
Samedi 9 octobre de 11 h à 12 h 30  
et mercredi 13 octobre de 10 h à 12 h

# « Balade gourmande » des artisans de Grenoble et de ses environs



## LES TOKES DU GÂTEAU

Françoise Pastrello  
5 rue Lakanal, Grenoble  
Tél. 04 27 85 82 80  
Spécialité : moelleux aux noix

## PÂTISSERIE CHOCOLATERIE GRAND

Thierry Grand  
112 cours Berriat, Grenoble  
Tél. 04 76 96 69 52  
Spécialité : le Dauphinois

## PÂTISSERIE HYBORD

Daniel Hybord  
37 avenue Albert 1<sup>er</sup> de Belgique,  
Grenoble  
Tél. 04 76 46 62 76  
Spécialité : le Calin

## PÂTISSERIE CHOCOLATERIE RODRIGUEZ

François Rodriguez  
6 place Henry-Chapays, Fontaine  
Tél. 04 76 26 65 62  
Spécialité : le Bergerac

## VINCENT CHAPUIS

41 avenue Jean-Perrot, Grenoble  
Spécialité : le Raphaël

## BOUCHERIES

### BOUCHERIE BARBIER

16 avenue Maréchal-Randon, Grenoble  
Tél. 04 76 42 14 67  
Spécialités : caillettes, saucisses italiennes

### BOUCHERIE BLANC - ROISAT

Maxime Blanc  
13 rue Thiers, Grenoble  
Spécialité : pavé savoyard

### BOUCHERIE ROCHAS

Laurent Rochas  
65 rue Bizanet, Grenoble  
Tél. 04 76 24 37 12  
Spécialité : la surprise du chef

### MAISON FROMENT

André Froment  
42 avenue de la Plaine-Fleurie, Meylan  
Tél. 04 76 90 58 96  
Spécialité : saveurs d'automne

## Les conseils du boucher :

Pour griller ou poêler une viande  
correctement :

- Bleu : 1 min à feu très vif
- Saignant : 1,5 min à feu vif
- À point : 2,5 min à feu moyen
- Bien cuit : 3 min à feu doux

## TRAITEURS

### AU BON JAMBON

Bernard Rouge  
3 rue de la République, Grenoble  
Tél. 04 76 51 07 32  
[www.rouge-traiteur.fr](http://www.rouge-traiteur.fr)

Spécialités : jambon maison, boudin noir,  
murçon

### Animations :

Démonstrations culinaires  
à l'office de tourisme  
mercredi 13 octobre de 14 h à 18 h

### LE CHOUAN

Victor Mastrot  
26 avenue Maréchal-Randon, Grenoble  
Tél. 04 76 42 67 76  
[www.lechouan-traiteur.fr](http://www.lechouan-traiteur.fr)  
Spécialités : tartes salées

### RÔTISSERIE DU COURS

Valérie Delas  
87 cours Berriat, Grenoble  
Tél. 04 76 96 23 16  
[www.traiteur-delas.com/contact.php](http://www.traiteur-delas.com/contact.php)  
Spécialités : terrine forestière,  
fromage de tête

### TRADITION RÉGIONALE

Jacques et Sébastien Laroze  
32 boulevard Joseph-Vallier, Grenoble  
Tél. 04 76 96 80 68  
Spécialités : lapin farci aux morilles,  
sauce forestière

### TRAITEUR BONNET

Stéphane Bonnet  
28 boulevard Maréchal-Foch, Grenoble  
Tél. 04 76 87 17 10  
<http://traiteurbonnet.fr/>  
Spécialités : tourte au veau et aux giroles,  
mystère ardéchois

## BRASSERIE

### BIÈRE MANDRIN

Vincent Gachet  
33 rue de Champ-Roman,  
Saint-Martin-d'Hères  
Tél. 04 38 37 19 67  
[www.mandrin.biz/](http://www.mandrin.biz/)

Spécialité : bière aux noix

### Animation :

Découverte de la fabrication de la bière  
mardi 12 octobre à partir de 7 h  
Inscriptions préalables

## GLACIER

### MAISON GONZALEZ

Eric Sallembien  
27 rue Servan, Grenoble  
Tél. 04 76 44 35 48  
Spécialités : crêpes glacées et sorbets  
Accueil public : le mardi de 15 h à 19 h,  
les mercredi, jeudi, vendredi et samedi  
de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h

## FROMAGERIE

### LE REFUGE DU FROMAGER

Danièle Zaza  
7 rue Montorge, Grenoble  
Tél. 04 76 50 23 29  
Spécialités : Verchicors. « 3 pis »  
Animation :  
Jeu de reconnaissance des fromages  
Du jeudi au samedi de 17 h 30 à 19 h  
Accueil public : du jeudi au samedi  
de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h 15

## POISSONNERIE

### SARL GAUTIER

Alexandra et Fabien Marie  
Tél. 04 76 05 96 27

Vente sur les marchés :

- Grenoble Estacade : mardi, jeudi,  
vendredi, samedi et dimanche,
- Fontaine : mardi, jeudi, samedi,
- Eybens : mercredi
- Meylan : mercredi
- Saint-Martin-d'Hères : mardi

Spécialités : soupe de poissons

## TORRÉFACTION

### LES CAFÉS ET THÉS BERRIAT

Étienne Bitot  
21 cours Berriat, Grenoble  
Tél. 04 76 46 43 15  
Spécialité : cafés torréfiés  
Animation :  
Torréfaction artisanale  
mercredi 13 octobre et vendredi 15 octobre  
de 9 h à 11 h 30

## TRANSFORMATION DE FRUITS

### LES BOCAUX GOURMANDS

Nelly Cabanes  
Tél. 04 76 42 50 98  
[www.bocauxgourmands.com](http://www.bocauxgourmands.com)  
Spécialités : spécialités sucrées  
avec les petits légumes  
Animation et vente :  
Identification des goûts par un jeu  
de dégustation en aveugle sur les marchés  
• samedi 9 octobre à Meylan  
• dimanche 10 octobre au marché des Saveurs  
de Gières  
• jeudi 14 octobre au marché des producteurs  
de Corenc

« Balade gourmande »  
est organisée par  
la Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat  
de Grenoble.

Pour tous renseignements,  
contactez Isabelle Pellerey  
au 04 76 70 82 30.

« Balade gourmande »  
existe en Pays Voironnais,  
à découvrir p.18





## Échirolles

### Marchés

Vendredi 8 octobre

La Butte

Dimanche 10 octobre

La Ponatière

Jeudi 14 octobre

Centre-ville

## Eybens

Animations sur le marché (cuisine à partir des produits du marché, produits de saison, jeux...)

Mercredi 13 octobre de 7 h 30 à 12 h 30

Parking Odysée, avenue Mendès-France

**Renseignements : Mairie 04 76 60 76 56**

## Gières

### Espace soins éducation

Toute la semaine, dégustations de fruits et légumes de saisons pour les enfants de 2 à 6 ans.

Jardin d'enfants

22 av. des Maquis-du-Grésivaudan

**Tél. 04 76 42 51 72**

## Meylan

### Dixième édition de la foire aux champignons

Découverte des saveurs de l'automne.

**Vente** massive de champignons sylvestres.

**Dégustations** de champignons préparés par les élèves de la « mention traiteur » du lycée de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble et de viande proposées par le Syndicat de la Boucherie.

**Exposition et sensibilisation** présentée par la Société Mycologique du Dauphiné.

**Démonstrations de pressées de noix et dégustations**, proposées par la Confrérie de la Noix de Grenoble.

**Cavage** (recherche de truffes), information, dégustation, avec la participation du Syndicat des Trufficulteurs de l'Isère.

**Cours de cuisine** avec A. Pic du restaurant les Mésanges.

**Vente** de produits du terroir.

**Conseils nutritionnels** par une diététicienne.

**Animations** pour les enfants : sulky, tours d'ânes, château gonflable, atelier de pâtisserie.

**Restauration** possible sur place avec « Le petit Resto ».

Parking assuré.

Samedi 9 octobre de 8 h à 18 h

Place de la Louisiane, Marché des Ayguinards

**Renseignements : Mairie 04 76 41 59 20**

## Pont-de-Claix

### Au fil de l'eau

**Une matinée** à la découverte des différents modes de cuisson et de préparation du poisson.

**Une chasse au trésor** ouverte à tous (petits et grands) à la recherche des ingrédients d'une recette surprise, préparation et dégustation d'un goûter.

**Des informations** autour des différents modes de consommation du poisson et des notions écologiques.

**Un atelier de confection** d'un apéritif du pêcheur.

**Une soirée festive.**

**Programme disponible dans les centres sociaux :**

**Centre social Jean Moulin**  
12 rue du Docteur-Uvalois  
Tél. 04 76 29 86 60

**Centre social I. Joliot Curie**  
27 av Antoine-Girard  
Tél. 04 76 29 86 40

## Saint-Martin-d'Hères

### Les produits laitiers

Avec l'action sociale de proximité et les équipements de quartiers, la restauration scolaire, Mon Ciné... Ateliers, dégustations, conférences, lectures, visites, expositions...

**Coordonnées et dates des lieux d'animation :**

• Lundi 11 octobre

**Maison de quartier Louis Aragon**  
27 rue Chante-Grenouille  
Tél. 04 76 24 80 10

• Mardi 12 octobre

**Maison de quartier Fernand Texier**  
163 avenue Ambroise-Croizat  
Tél. 04 76 60 90 24

• Mardi 12 octobre

**Maison de quartier Elsa Triolet**  
7 rue Elsa-Triolet  
Tél. 04 76 25 20 17



- Mercredi 13 octobre

**Maison de quartier Paul Bert**  
4 rue Chopin  
Tél. 04 76 24 63 56

- Jeudi 14 octobre

**Maison de quartier Gabriel Péri**  
16 rue Pierre-Brossolette  
Tél. 04 76 54 32 74

- Vendredi 15 octobre

**Maison de quartier Romain Rolland**  
5 avenue Romain-Rolland  
Tél. 04 76 24 84 00

• **Maison des initiatives et de la Solidarité**  
121 avenue Jules-Fallès  
Tél. 04 76 03 77 50

## Sassenage

« Passion chocolat »

Découverte du chocolat et du métier de chocolatier.

Gratuit, ouvert à tous.

Mercredi 13 octobre de 16 h à 18 h  
Espace Familles

**Plus de renseignements :**  
Mairie 0 810 038 360

## Veurey

Balade poétique  
« Le Goût Sauvage »

Balade commentée de deux heures environ pour découvrir les arbres, les plantes et l'histoire des forêts et des milieux naturels associés de l'agglomération. Un apéritif et un goûter à base de plantes seront offerts à l'issue de cette visite à la ferme Lespinasse.

Chaussures de marche indispensables, accessible tous publics.

Gratuit - sur inscription

Samedi 16 octobre  
RDV à 14 h 30 à la Ferme Lespinasse  
(route D3 de Veurey - Voroise à Montaud)

**Renseignements et inscription :**

**Jacques Vangheluwe**  
04 76 20 68 31

[jacques.vangheluwe@adayg.org](mailto:jacques.vangheluwe@adayg.org)  
(dans le cadre du programme Feader)



## Bernin

Toute la semaine

Les enfants fréquentant le centre de loisirs (le mercredi) et la garderie périscolaire (tous les soirs de 16 h 30 à 18 h 30) participeront à des animations sur le thème du goût.

Repas spéciaux :

Les enfants qui déjeunent à la cantine de l'école et à la crèche auront l'occasion de goûter à des saveurs nouvelles au travers de menus spécialement étudiés pour la semaine du goût.

Fête de la châtaigne et du vin blanc

Fête de village populaire autour de la châtaigne et du vin blanc avec des stands d'artisans d'art, de producteurs locaux et des animations gratuites.

Dimanche 17 octobre de 10 h à 18 h  
Autour de la salle des fêtes

**Renseignements : 04 76 92 35 58**

## Chapareillan

Salon du terroir, Saveur d'Antan

De nombreuses animations gustatives avec les producteurs régionaux...

Samedi 16 octobre de 14 h à 19 h  
Dimanche 17 octobre de 10 h à 19 h  
Salle polyvalente

**Renseignements :**

**Office de tourisme du Grésivaudan**  
Tél. 04 76 97 68 08

Vendanges

avec dégustation de raisin et de jus de raisin pour les enfants des écoles.

Repas Bio

au restaurant scolaire.

Repas pour les personnes âgées

Vendredi 15 octobre  
Salle du St Roch

## Crolles

Marché à la ferme

Fruits et légumes de saison, viande de porc et charcuteries, fromages, miel, jus de fruits, vins, plantes...

Vendredi 1<sup>er</sup> octobre de 15 h à 19 h  
Ferme des Échelles - 515 chemin des Échelles

**Renseignements : 04 76 08 15 18**

## Frogès

Repas du terroir pour les écoliers

Repas de produits locaux servis aux enfants de CE1 au CM2.

Vendredi 15 octobre  
Salle des sports

**Renseignements : Mairie 04 76 71 15 92**

Animations pour les CP et maternelles

Tout au long de la semaine

## La Buisière

### Magasin de producteurs « à la ferme »

Des producteurs aux consommateurs  
avec des produits de pays et de saison.

Animations et dégustations toute la semaine.

Ouverture du mercredi au samedi  
9 h 00 - 12 h 00 et 15 h 00 - 19 h 00  
RN 90 - Espace Émeraude

A côté de la sortie d'autoroute Pontcharra

**Renseignements : 04 76 71 99 67**

## La Terrasse

### Exposition saveurs et épices

Exposition centrée sur la découverte de saveurs  
du monde.

Bibliothèque Municipale  
Du 9 au 17 octobre

### Fais-moi goûter ton pays ?

Atelier de cuisine pour manier l'art des épices  
du monde et de chez nous.

Annexe de la salle de la Mairie  
Du 9 au 17 octobre

**Renseignements : Mairie 04 76 08 20 14**



### Equil'ablette

Découverte du commerce équitable et  
de ses enjeux par les enfants de l'accueil  
de loisirs autour d'une tablette de chocolat.

Accueil de loisirs  
Du 9 au 17 octobre

### Consommateurs

Quand notre mode de consommation  
nous permet d'agir concrètement.

Salle polyvalente

**Renseignements : Mairie 04 76 08 20 14**

### Repas découverte autour du monde

Restaurant périscolaire  
Du 9 au 17 octobre

## Le Cheylas

Toute la semaine, animations quotidiennes  
auprès des enfants du restaurant scolaire  
avec des repas à thèmes.

## Le Versoud

Animation sur le thème de la saisonnalité  
des fruits et légumes.

**Soirée repas partagé** : chacun amène un plat.  
Dégustation des salades produites sur la commune  
avec sauces préparées par Armand Stublin.

Vendredi 15 octobre à partir de 18 h  
Nouveau restaurant scolaire



## Lumbin

### Fête du goût et de la viande Jardin des saveurs

Marché de produits locaux avec la présence  
d'artisans locaux, animations pour petits et  
grands.

Repas nature à base de viande et de produits  
locaux (participation 15 euros), démonstration  
de chiens de berger, moutons.

Dimanche 10 octobre dès 8 h 30  
Chapiteaux sur l'aire d'atterrissage  
des parapentes

**Renseignements et réservation :**  
**Mairie 04 76 08 21 85 ou**  
**accueil.mairie.lumbin@orange.fr**  
**et à l'office de tourisme de Pontcharra**

## Pontcharra

Animations diverses sur les marchés  
hebdomadaires

Judi 14 et samedi 16 octobre  
Place Bayard

## Saint-Bernard- du-Touvet

Toute la semaine :

Repas thématiques proposés aux enfants  
fréquentant le restaurant scolaire

## Saint-Hilaire- du-Touvet

Toute la semaine :

Repas thématiques proposés aux enfants  
fréquentant le restaurant scolaire.

## Saint-Ismier

### Marché de producteurs

Lycée horticole de Saint-Ismier

**Renseignements : 04 76 52 03 63**

### Expositions de livres

sur les thèmes de la cuisine, du goût et des saveurs  
Toute la semaine à la médiathèque.

### Des menus à thème

Toute la semaine  
dans les cantines scolaires.

### Recettes originales

Toute la semaine  
pour les enfants de la crèche.

### « La famille poireau »

Animation proposée par l'association  
« Il était une fois... » pour les enfants  
du centre de loisirs

Mercredi 13 octobre

## Tencin

### Goûter de produits locaux

Parking écoles

**Renseignements : Mairie 04 76 71 36 14**

## Villard-Bonnot

Toute la semaine :

Découverte des produits dans les écoles  
maternelles.





## Charnècles

### Marché d'automne

Marché de producteurs locaux.

**Apéritif concert** avec les trompes de chasse des Échos de Chartreuse.

**Animation** jardinage, démonstration de chiens de berger avec les moutons, animation sur les vieux métiers avec les Georges-Antoin (fabrication de beurre, de jus de pomme...), exposition d'animaux de la ferme.

**Repas** pot au feu à midi.

Terrain communal en face de la mairie  
Dimanche 10 octobre de 10 h à 18 h

**Réservation et renseignements :**  
Mairie 04 76 91 07 29

## Coublevie

### « Un goûter aux saveurs de chez nous »

Dégustation de produits de saison, éveil au goût, plaisir des goûters d'antan, rencontre des producteurs locaux, ateliers sur le goût et les saveurs au travers de jeux... Pour les enfants du RAM, des écoles maternelles et primaires.

Vendredi 15 octobre vers 16 h 30  
Parvis de l'école d'Orgeoise



## La Buisse

### Faire découvrir les saveurs de différents fruits locaux

Consommateurs, Alimentation Saine, Solidarité, Agriculture du Voironnais (CASSAV)

**Dégustation de confitures Bio** dans les écoles primaires, maternelles et RAM (Réseau Assistantes Maternelles).

Des dégustations se tiendront également à la bibliothèque municipale pour le grand public.  
Du 11 au 15 octobre

## Moirans

**Dégustations de produits locaux :** partageons des moments délicieux.

Rencontre avec les producteurs de la commune, reconnaissance des saveurs, séances de cuisine, ateliers découverte, grand quiz sur l'alimentation à la ludothèque, séance de diététique avec une professionnelle.

MJC de Moirans

**Plus de renseignements :**  
Dominique Levieux au 04 76 35 41 08  
secteurenfance.mjcmoirans@yahoo.fr

### Les Jardins de la Solidarité

Dégustation de mets végétariens bio à partir des produits du jardin.

Visite du jardin et de ses activités.  
Participation 5 € / sur inscription.

Du lundi 11 au vendredi 15 octobre  
de 11 h 30 à 14 h  
Route du Vieux-Chêne

**Renseignements et inscription :**  
Amaya Wegner au 04 76 35 02 39

## Saint-Jean-de-Moirans

Dimanche 10 octobre

**Petits-déjeuners offerts** aux enfants du village

**Animations diverses :** pressée d'huile, atelier cuisine au four à bois, cuisson de plats préparés par les habitants, présence d'un apiculteur, marché de plantes aromatiques.

**Casse-croûte paysan** préparé par la MPT avec des produits du Moyen Âge (pain, charcuterie, Bleu de Sassenage...)

Toute la semaine

**Déjeuners à thème** « les herbes aromatiques » pour les scolaires

**Animation** autour de l'apiculture

**Goûter à la ferme** pour les enfants du centre de loisirs.

## Saint-Etienne-de-Crossey

### Foire gastronomique

Dimanche 10 octobre de 9 h à 18 h  
Salle des fêtes

Entrée libre

### Festival de la soupe

**Repas bio et local** à la cantine

Toute la semaine  
Réservé aux écoliers

**Confection de soupes**, avec les produits du marché et les produits cultivés dans les jardins des écoles.

Vendredi 15 octobre matin  
Réservé aux écoliers

**Spectacle** « La soupe d'Amédée » sous une yourte.

Vendredi 15 octobre après-midi  
Réservé aux écoliers

**Dégustation** des différentes soupes avec concours de la meilleure soupe.

Vendredi 15 octobre à partir de 19 h  
Salle des fêtes

### Fête de la Saint-Denis

Dégustation de jus de pomme pressée sur place, châtaignes grillées, diots et polenta.

Dimanche 17 octobre, à partir de midi  
Hameau de Tolvon, entrée libre

**Renseignements :** Mairie 04 76 06 00 11

## Saint-Geoire-en-Valdaine

### Biscuiterie Louvat

Visite commentée de la biscuiterie. Projection d'un film, dégustation, vente de produits régionaux.

Le samedi 9 octobre, visites à 11 h, 14 h, 15 h et 16 h  
Du lundi 11 au vendredi 15 octobre, visites à 11 h, 15 h et 16 h

Le samedi 16 octobre, visites à 11 h, 15 h, 16 h et 17 h

Le dimanche 17 octobre, visites à 11 h, 14 h, 15 h et 16 h  
Biscuiterie - ZA Le Bigallet

**Renseignements :** 04 76 07 51 18

## Dans les écoles et MJC

Pendant toute la semaine plus d'une quinzaine d'écoles maternelles, primaires et MJC du Pays Voironnais proposeront des animations, ateliers de dégustations, repas thématiques ou encore des rencontres avec les producteurs locaux.



# « Balade gourmande » dans le Voironnais



Vous recherchez des produits de qualité, une garantie d'origine, de la convivialité et de la proximité ! Laissez-vous guider par les artisans des métiers de bouche ! Des stages de cuisine, de pâtisserie et de découverte du chocolat sont à gagner. Les bulletins de jeu sont à retirer chez les artisans participants.

## BOULANGERIES

### AU PAIN D'ANTAN

Jérémy Razurel  
1052 route de Grenoble, Coulevie  
Tél. 04 76 67 42 42  
www.aupaindantan-voiron.com  
Spécialité : macarons

### C & P GAUDILLOT

Philippe Gaudillot  
6 place de la République, Voiron  
Tél. 04 76 05 92 42  
www.gaudillot-boulangerie-patisserie-chocolaterie.fr  
Spécialités : l'Olympiade en entremet et en chocolat

Animations :  
lundi, mardi, jeudi, vendredi à partir de 14 h 30 sur réservation (3 à 6 pers/j)

### BOULANGERIE PÂTISSERIE MAGNIN

Christophe Magnin  
3 avenue Henry-Chapays, Voreppe  
Tél. 04 76 50 24 19  
Spécialités : les surprises de l'automne



### LA GOURMANDISE

Céline Brun-Picard  
46 rue de la République, Moirans  
Tél. 04 76 35 32 52  
Spécialité : la tartelette de l'écureuil

### LE FOURNIL DE CHARNÈCLES

Béatrice et Oliver Dubus  
430 Grand-Chemin, Charnècles  
Tél. 04 76 65 31 64  
Spécialités : pain aux noix, pain bio au levain naturel, tartelette aux noix

Animation : dégustation autour de la noix samedi 16 octobre de 9 h à 13 h

### LE POT DE FARINE

Yves Flandrin  
Place de l'église, St-Geoire-en-Valdaine  
Tél. 04 76 07 13 67  
Spécialités : verrines ardéchoises et pains variés

### LE RONDEAU RIVOIS

Franck Beaud  
78 rue de la République, Rives  
Tél. 04 76 91 01 64  
Spécialité : pains spéciaux

### MAISON FRANCHINI

Régis Franchini  
47 rue Général-De-Gaulle, Tullins  
Tél. 04 76 07 75 89  
ZI route de St-Quentin, Tullins  
Tél. 04 76 65 79 43  
Spécialité : pain d'alpage

Animation :  
« Roulons des croissants ! »  
mercredi 13 octobre à 9 h  
Inscriptions préalables

## PÂTISSERIES CHOCOLATERIES

### AUX DÉLICES

Alain Vollerin  
63 rue de la République, Rives  
Tél. 04 76 91 07 25  
Spécialités : le Rivois et le Volcinq

Animation :  
fabrication de pâtes de fruits  
samedi 16 octobre de 15 h à 17 h  
inscriptions préalables

### L'ODYSÉE GOURMANDE

Véronique et Jean-Marie Saglio-Rossini  
6 rue du Général-De-Gaulle, Tullins  
Tél. 04 76 07 00 74  
Spécialités : confiseries artisanales

### LA MARJOLAINE

Mikaël Rey et Bertrand Levin  
1 rue Lazare-Carnot, Voiron  
Tél. 04 76 05 26 33  
Spécialité : macarons

### LA TROPÉZIENNE

Didier Chastin  
2 rue Sermorens, Voiron  
Tél. 04 76 05 15 16  
Spécialité : tarte tropézienne

**Les conseils du pâtissier :**  
Pour faciliter la découpe d'un entremet au chocolat ou d'un vacherin, trempez votre couteau au préalable dans l'eau chaude !

### PÂTISSERIE LAURENT CHAMPON

Laurent Champon  
17 rue des Terreaux, Voiron  
Tél. 04 76 05 54 80

Spécialité : « À la Folie »

Animation :  
la réalisation de truffes  
mercredi 13 et samedi 16 octobre  
de 14 h 30 à 17 h, inscriptions préalables.

### PÂTISSERIE DELANNEE

Pascal Delannee  
43 rue du Général-De-Gaulle, Tullins  
Tél. 04 76 07 00 54  
Spécialité : le Pomelos

Animation :  
fabrication de bonbons au chocolat  
mercredi 13 et jeudi 14 octobre  
à partir de 14 h 30, inscriptions préalables

### PÂTISSERIE DELFINO

Italo Delfino  
78 rue de la République, Moirans  
Tél. 04 76 35 30 61  
Spécialités : les glaçons à la Chartreuse et le Delfinois

## BOUCHERIES

### AU BŒUF GOURMAND

Gérard Ageron  
59 rue de la République, Rives-sur-Fures  
Tél. 04 76 91 00 27  
Spécialité : boudin aux châtaignes

### LA BOUCHERIE DE LA FERME DES CHÈRES

Jean-Paul Chene  
502 le Grand-Chemin, Charnècles  
Tél. 04 76 91 19 29

Spécialités : rôti de porc aux figues et châtaignes et rouleau de veau farci aux pruneaux et abricots secs

Animation :  
Découverte et dégustation des spécialités  
samedi 16 octobre de 9 h à 13 h

### BOUCHERIE DE L'IMPASSE

Bénédicte Charamel  
72 rue de la République, Moirans  
Tél. 04 76 35 30 84  
Spécialités : paupiettes, andouilles et caillettes

### BOUCHERIE DE RIVES

Julien Lafranceschina  
82 rue de la République, Rives  
Tél. 04 76 91 01 39  
Spécialité : bracciale

Participez également au grand jeu concours  
« Balade gourmande » !

**À GAGNER :**  
**STAGES DE CUISINE, DE PÂTISSERIE  
ET DE DÉCOUVERTE DU CHOCOLAT**

Les bulletins de jeu sont à retirer et à déposer  
chez les artisans participants.

### BOUCHERIE TULLIROISE

M'Hamed Rahal  
34 rue du Général-De-Gaulle, Tullins  
Tél. 04 76 91 29 79  
Spécialités : spécialités orientales

## TRAITEURS

### LA BOÎTE À CANARD

Eric Messelot  
6 rue Faubourg-Sermorens, Voiron  
Tél. 04 76 05 00 00  
www.boite-a-canard.fr  
Spécialité : foie gras

Animation :  
fabrication de foie gras  
samedis 9 et 16 octobre de 10 h à 12 h,  
inscriptions préalables

### LE QUÂT' PÂTES

Sylvie Seymarc  
Boulevard Franklin-Roosevelt, Voiron  
Tél. 06 32 73 35 96  
Spécialité : pâtes bio  
Vente ambulante : le mardi et le mercredi  
de 12 h à 14 h et de 19 h à 21 h

### MICHEL TRAITEUR

Michel Conticchio  
7 avenue Raymond-Tézier, Voiron  
Tél. 04 76 05 05 50  
Spécialités : andouillette, tarte à la praline

## POISSONNERIE

### SARL GAUTIER

Alexandra et Fabien Marie  
3 rue la Portelle, Voiron  
Tél. 04 76 05 96 27

Spécialité : soupe de poissons

Vente sur les marchés :  
Voiron les mercredis et Moirans les samedis

## TORRÉFACTION

### LA TORRÉFACTION DU TRIOMPHE

Joséphine Paris  
9 Grande-Rue, Voiron  
Tél. 04 76 05 06 41  
Spécialité : le délire maison

## TRANSFORMATION DE FRUITS

### LA TACOULIENNE

Gérard Reveillet  
Le Trévioz, Charnècles  
Tél. 04 76 91 50 74  
Spécialités : confitures et sorbets  
Animation :  
découverte des saveurs de fruits  
samedi 16 octobre de 9 h à 18 h

« Balade gourmande »  
est organisée par  
la Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat  
de Grenoble.

Pour tous renseignements,  
contactez Isabelle Pellerey  
au 04 76 70 82 30.

« Balade gourmande »  
existe sur Grenoble et ses  
environs, à découvrir p. 7



## Le bon goût du Sud grenoblois

Du 9 au 17 octobre

Au menu des restaurants partenaires de la semaine du goût

Liste disponible pendant l'opération à l'office de tourisme à Vizille 04 76 68 15 16

## Bresson

### Cross des châtaignes

Suivi d'un buffet campagnard avec des produits régionaux offerts à tous les coureurs.

L'un des premiers cross créé dans la région grenobloise : 32 ans d'existence... et de convivialité !

Dimanche 10 octobre

• À partir 8 h : départ libre des 9 km en formule marche

• À 9 h : deux parcours de 15 et 9 km pour découvrir ou redécouvrir Bresson avec ses châteaux, son golf et ses fameux sous bois en passant par l'oratoire, la voie romaine, la frange verte...

• Et à partir de 11 h : parcours enfants dans le parc de la mairie

Inscriptions à partir de 7 h 30

Maison des associations, parc de Bresson

Règlement, inscription et tarifs :

[www.cross-des-chataignes-bresson.org](http://www.cross-des-chataignes-bresson.org) ou tél : 06 08 76 64 88

## Brié et Angonnes

### L'Eau Vive fête ses 31 ans !

Avec un nouveau catalogue de saison dans tous ses magasins, une centaine de promotions, des animations et des dégustations

Du 11 au 16 octobre

Le Fournil de l'Eau Vive, Route Napoléon

### Après-midi du goût

Proposée par l'association Arts et Loisirs

À la salle du Mail Tavernolles

Mardi 12 octobre

### Marché Bio

Tavernolles

Mardi 12 octobre après-midi

### Randonnée gourmande

Samedi 16 octobre

RDV devant la mairie à 9 h 45

Rando à la journée « Le tour du Cuchet » avec « pique-nique campagnard » à la ferme du Thicaud

Longueur : 8,5 km / dénivelé : 350 m.

Durée : 3 h de marche effective (hors commentaires et repas)

Encadrement rando : 12 € + prévoir 10 à 15 € repas/pique-nique à la ferme

Inscription impérative avant le 14 octobre, nombre de places limité  
SIPAVAG : 04 76 24 48 59  
[www.sipavag.fr](http://www.sipavag.fr)

## Herbeys

### Atelier du goût « Frichty »

À partir d'une large palette de légumes, viandes, épices et produits d'automne chacun pourra se laisser entraîner par sa propre créativité pour composer plusieurs plats, guidé par les conseils du chef...

Osez le mélange de couleurs, des textures et des saveurs avec un zeste de passion et une pincée d'imagination...

Samedis 9 et 16 octobre de 9 h à 13 h 30

Inscription obligatoire, places limitées  
Tél. 04 76 73 65 78

### Au marché

Fruits légumes, volailles, fromage et pain produits locaux, agriculture bio.

De 9 h à 12 h

Mairie : 04 76 73 63 76

### Poire d'automne, fête du miel et du boudin

Couplée au traditionnel marché, organisée par la municipalité, les sapeurs-pompiers d'Herbeys et l'Abeille dauphinoise.

Avec exposition d'œuvres de peintres à la MPT proposée par l'ASPEH (Association de Sauvegarde du Patrimoine et de l'Environnement d'Herbeys)

Dimanche 17 octobre de 9 h à 17 h

Infos : Mairie 04 76 73 63 76  
[www.herbeys.fr](http://www.herbeys.fr)

### Animation dans les écoles

Découverte du goût et distribution d'un fruit à la récréation.

Renseignements : Mairie 04 76 72 09 65

## Jarrie

### Atelier « des Goûts et des Couleurs » animé par Carine Godot

Dans le cadre des samedis en famille au Musée de la Chimie - Le Clos Jouvin.

Samedi 9 octobre de 14 h 45 à 16 h 15

Inscription au 04 76 68 62 18

Participation : 3 €/adulte

Gratuit pour les moins de 18 ans

## Laffrey

### « Saveurs et sensations »

Animation des cantines scolaires autour du thème "les aliments construisent notre santé" au Relais Chantelouve.

Du 11 au 15 octobre

## Notre-Dame-de-Mésage

L'association Féeda vous invite à découvrir la « Cuisson écologique grâce aux fourneaux à bois et cuiseurs solaires : meilleure pour le corps et pour la planète ».

Samedi 9 octobre

Portes ouvertes et présentation du matériel à partir de 10 h

Dégustation gratuite entre 12 h et 15 h

21 lotissement du Moulin

(repli sous stand couvert si mauvais temps)

[www.feeda.org](http://www.feeda.org)

plus d'infos : 06 33 38 58 12



## Saint-Barthélémy-de-Séchilienne

### Repas à thème et saveur du terroir

Accueil des personnes âgées de la commune au restaurant scolaire.  
Organisé par le centre communal d'action sociale en partenariat avec Vercors Restauration.

Au restaurant scolaire  
Du 11 au 15 octobre

## Saint-Georges-de-Commiers

### Au marché

Avec votre vendeur de produits fermiers et votre boucher-charcutier.

Dimanches 10 et 17 octobre  
rue de la Mairie de 8 h 30 à 12 h 30

## Uaulnaveys-le-Bas

### Découverte des lamas

À la Ferme des Sorbiers : visite de l'exploitation, des différents pôles de production et dégustation de produits

Route de Montchaffrey  
Les 12 et 13 octobre de 14 h 30 à 18 h 30  
Samedi 16 et dimanche 17 octobre de 10 h à 18 h

Infos : 06 85 40 46 82  
olivero.thierry@9business.fr

## Uaulnaveys-le-Haut

### Marché du Bourg

+ de naturel, + de proximité, + de convivialité :  
Vendredi 15 octobre de 16 h à 20 h, Place Riban



## Vizille

« C'est la semaine du goût dans votre Intermarché : venez découvrir les saveurs de notre région ».

Intermarché ZI Cornage  
Infos : 04 76 78 83 50

### « Les Mots de la Gourmandise »

Exposition à l'office de tourisme

Du 11 au 16 octobre  
Entrée libre de 9 h 30 à 12 h 30  
et de 14 h à 18 h  
Place du Château

04 76 68 15 16  
www.sudgrenoblois-tourisme.com

### Des saveurs, des couleurs ...

Circuit gourmand dans la ville avec l'UCPV, des rendez-vous et animations chez les commerçants partenaires.

Du 11 au 16 octobre

Liste à votre disposition à l'OT durant l'événement.

### Soirée « Croq contes »

Claudie Rajon, conteuse, vous propose sa soirée gourmande « Ah les vaches ! »  
Soirée contée et conviviale où les histoires sur les vaches sont à déguster comme du "p'tit lait". Surprise laitière en fin de soirée.

Samedi 16 octobre à 20 h 45  
La P'tite Salle  
6 à 8 € sur réservation 04 76 78 86 34



## « Terres d'ici » une marque 100 % locale

La marque locale de l'Y grenoblois, **Terres d'ici**, a été créée en 2002 par les agriculteurs, les élus des collectivités et les membres de l'ADAYG, afin de répondre aux besoins des habitants, des restaurateurs et des artisans en quête de produits de qualité.

**Terres d'ici** c'est : 100 % origine garantie,  
100 % culture locale,  
100 % goût et saveur.

Les détaillants, les restaurateurs, les artisans, les collectivités et les entreprises de restauration collective ont fait le choix de leur approvisionnement auprès des producteurs locaux.

En choisissant **Terres d'ici**, vous aussi agissez pour le maintien d'une agriculture locale de qualité en vous faisant plaisir avec des produits sains et de saison.

Retrouvez les produits **Terres d'ici** tout au long de l'année à la ferme, sur les marchés, dans les magasins et dans les restaurants !

Liste sur demande à l'ADAYG au 04 76 20 68 31 ou sur [www.adayg.org](http://www.adayg.org)



## L'ADAYG

Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois, a été créée en 1984 par les collectivités intercommunales et les organismes consulaires pour définir et mettre en œuvre la politique agricole et forestière sur l'Y grenoblois.

L'association intervient sur 115 communes situées dans l'agglomération grenobloise, le Voironnais, le Grésivaudan, le Balcon sud de Chartreuse et le secteur sud, avec

lesquelles elle assure donc la coordination de l'ensemble des manifestations sur le territoire de l'Y grenoblois afin de construire un programme riche et cohérent avec la politique de développement agricole définie avec ses membres.

Depuis sa création, l'ADAYG contribue au développement de l'agriculture périurbaine qui nous apporte des produits de proximité et de qualité, et surtout la transparence du circuit alimentaire entre les producteurs et les consommateurs.

# à la découverte des fermes de l'Y grenoblois

## Les Vergers Bayard



Visite de l'exploitation et des vergers  
(en cours de labellisation Bio).

Promenades en tracteur dans les vergers  
(2€ par famille), dégustations de tartes  
aux poires et aux pommes, animation musicale,  
vente de pommes, poires, légumes, jus de fruits  
et confitures de la ferme.

Samedi 16 octobre de 14 h à 19 h  
Dimanche 17 octobre de 10 h à 19 h  
534 route du Mercier, Le Cheylas

### Renseignements :

**Sylvie et Fabien Jourdanet**  
04 76 71 76 66

## Ferme Lespinasse



Thème : "autour d'une plante médicinale".

Visite du jardin des plantes aromatiques  
et médicinales en permaculture, et des serres  
aux orchidées et autres plantes exotiques.

Découverte de la ferme et de ses produits  
(plantes en pots, confitures, tisanes, sirops,  
eaux florales et jus de fruits), du vieux moulin  
et des animaux (ânes, paon, poules, canards,  
oies).

Samedi 16 octobre de 14 h à 18 h  
Dimanche 17 octobre de 10 h à 18 h  
Repas le dimanche midi sur réservation  
Montaud (5 km au-dessus de Veurey)

### Renseignements :

**Brigitte et Fernando Merendao**  
04 76 93 64 49



## Ferme de la Tounette

Visite de la ferme : les vaches, les chevaux,  
les cochons, les chèvres, la basse-cour.

Dégustation et vente de produits fermiers  
Traite des vaches vers 17 h 30

Dimanche 17 octobre de 13 h à 19 h  
231 Chemin de Plate-Rousset, Biviers

### Renseignements :

**Annette et Hugues Charpentier**  
Tél. 06 88 56 01 48.

## Ferme de Savoyères



Rencontre avec les animaux de la ferme  
(moutons, chevaux, ânes et basse-cour),  
confection du pain à l'ancienne, vente  
de tartes, pains, brioches et confitures.

Vente de goûters et casse-croûte, découverte  
du travail de la laine, filage à l'ancienne.

Pour les enfants : confection de petits pains,  
ateliers de jardinage et de laine.

Pour les petits et grands : balade accompagnée  
sur les sentiers de lecture paysagère pour  
découvrir les alentours de la ferme (1/2 heure).

Samedi 16 octobre de 14 h à 18 h  
Dimanche 17 octobre de 10 h à 18 h

Repas le dimanche à midi sur réservation :  
agneau et gratin dauphinois au four à bois.  
Participation 17 € (vin non compris).

24 chemin de Savoyères, Claix

### Renseignements :

**Marie-Claude Champurney**  
04 76 98 63 92



## GAC Les Jardins du Berlioz



Visite des plantations de chrysanthèmes  
et de plantes d'automne.

Légumes de saison, dégustation de spécialités  
de la ferme.

Samedi 16 octobre de 14 h à 18 h  
Dimanche 17 octobre de 10 h à 18 h  
80 chemin du Berlioz, Villard-Bonnot

### Renseignements :

**Christelle et Gilles Thilly**  
06 06 67 01 26

## Ferme des Saisons



Dégustations de produits locaux de la Ferme  
des Saisons et d'autres agriculteurs.

Pendant toute la semaine à la ferme  
et sur les marchés.

Les Barrières, route de la gare, Murianette

### Renseignements :

**Élisabeth Perrot**  
04 76 77 43 37

## La Halte Fermière



Toute la semaine, retrouvez les produits locaux  
de saison dans le magasin de producteurs.

À l'occasion de la semaine du goût,  
dégustations de produits et promotions.

Du mardi au vendredi  
de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h  
Le samedi de 9 h à 18 h 30  
ZA des Blanchisseries, rue du Marais, Voiron

## Ferme de la Gourmandière

Visite de la ferme et de la fromagerie.

Stand de produits locaux.

Animations pour les enfants.

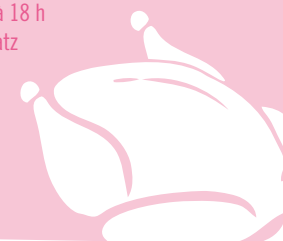
Dégustations de produits, vin chaud.

Casse-croûte (diots, charcuterie...).

Samedi 16 octobre de 10 h à 18 h  
Le Pellet, Saint-Julien-de-Ratz

### Renseignements :

**04 76 56 30 98**



## les restaurants



Les restaurateurs **Terres d'ici** vous proposent toute la semaine leurs menus à base de produits locaux :

### Restaurant Le Provençal

16 bis cours Saint-André, Pont-de-Claix  
04 76 98 01 16

### Restaurant Les Cloyères

Domaine des Fontaines  
134 Chemin des Fontaines, Bernin

#### Renseignements et réservation :

04 76 52 59 02

[www.restaurant-les-cloyeres.com](http://www.restaurant-les-cloyeres.com)

## la restauration collective

### Avenance

Lancement du Bar Soupe avec le panier Meylannais.

Dégustation, cours de cuisine pour les plus grands... le tout dans une ambiance végétale labélisée **Terres d'ici**.

Maternelle, primaire, collège  
Rondeau Montfleury, La Tronche  
Lycée Marie Reynoard, Villard-Bonnot  
Institution Notre-Dame-de-Sion, Grenoble  
Lycée Pierre Béghin, Moirans  
Collège Saint Joseph, Voiron

#### Renseignements :

**Sandrine Piccolo-Canton**  
06 17 57 76 02



### Service Restauration - Ville de Grenoble

Cuisine spectacle proposée aux enfants et personnes âgées tout au long de la semaine.

### Vercors Restauration

#### • Animations pour les enfants des restaurants scolaires

Distribution d'une toque de cuisinier, création d'un livret de recettes.

#### • Repas à thème :

##### Le terroir et produits Terres d'ici

Dans les communes partenaires de Vercors Restauration (restaurants scolaires, centres de loisirs, foyers logements, partages à domicile).

Du 11 au 15 octobre

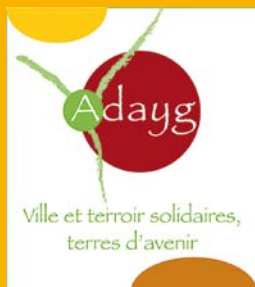


# Les partenaires

Avec la participation de :

Communauté de Communes du Pays du Grésivaudan • Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais (la CAPV) • Grenoble Alpes Métropole (la Métro) • Ville de Grenoble • Chambre de métiers et de l'artisanat • Conseil général de l'Isère • Confédération Générale de l'Alimentation en Détail • Conseil Régional Rhône-Alpes

À la ferme • Alliance • Association de quartier Vigny-Musset • Avenance • Biscuiterie Louvat • CASSAV • CCAS de Saint-Martin-d'Hères • Centre social des Eaux-Claires • Communauté de communes du Sud Grenoblois • Communes de Bernin, Bresson, Brié et Angonnes, Chapareillan, Charnècles, Coublevie, Échirolles, Eybens, Froges, Gières, Herbeys, Laffrey, La Terrasse, Le Cheylas, Le Versoud, Lumbin, Meylan, Pontcharra, Pont-de-Claix, St-Barthélémy-de-Séchilienne, St-Bernard-du-Touvet, St-Etienne-de-Crossey, St-Georges-de-Commiers, St-Hilaire-du-Touvet, St-Ismier, St-Jean-de-Moirans, Sassenage, Tavernolles, Tencin, Vaulnaveys-le-Bas, Vaulnaveys-le-Haut, Vizille, Villard-Bonnot • Fonds de promotion des marchés de Grenoble • Laiterie Bayard • Les jardins collectifs de Grenoble • Les Jardins de la solidarité • Lycée Horticole de Saint-Ismier • Marché d'Intérêt National • MJC Moirans • Office de tourisme de Grenoble • Office de tourisme du Grésivaudan • Office de tourisme du Sud grenoblois • Réseau des agriculteurs de l'Y grenoblois • Restaurants • Service restauration - Ville de Grenoble • Soli'Gren • Union des habitants du quartier Malherbe • Vercors Restauration



Programme au  
**04 76 20 68 31**

[www.adayg.org](http://www.adayg.org)

