

LA FÊTE DES FROMAGES C'est quoi ?

L'Office de Tourisme Cœur de Chartreuse organise une belle fête des fromages de Chartreuse, pour la 2^e année consécutive, mettant en avant et en valeur les productions laitières, les savoirs faire et bien sur les femmes et les hommes œuvrant au quotient dans la filière.

Des fromages de qualité et des producteurs passionnés

Une agriculture dynamique qui permet à nos producteurs de présenter une variété de fromage exceptionnels (vaches, brebis ou chèvres il y en a pour tous).

Du lien et partage

Vous faites partie de la fête ! C'est aussi grâce à vous que des liens se nouent, vous découvrirez de nouveaux produits et vous parlez de ces coups de cœurs. Et puis une fête au début du printemps ça change non ?

... et les grands

Jouer au jury en votant pour le plus beau plateau de fromages, approfondir ses connaissances en accord boissons / fromages, en apprendre plus sur les circuits courts et la fabrication de fromages, etc.

Merci pour votre soutien afin de faire de cette édition une réussite !

Une identité

Et non ! La Chartreuse n'est pas qu'une boisson ! C'est pour ça que la fête des fromages est là pour montrer toutes les richesses et les talents culinaires de Chartreuse.

Des animations pour les petits...

Ils pourront découvrir la fabrication du fromage avec un atelier autour de la transformation du lait, lire un livre spécial fromage et bien sur déguster toutes les bonnes choses présentes.

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la Voie publique



2^e FÊTE DES FROMAGES de Chartreuse

MARCHÉ
ATELIERS
CONFÉRENCES
CUISINE EN DIRECT
CONCOURS & ANIMATIONS

DIM 13 AVR.
Gratuit 9h30-17h30
SAINT-LAURENT-DU-PONT



OFFICE DE TOURISME
COEUR DE CHARTREUSE



LE PROGRAMME

DIM 13 AVR.
Gratuit 9h30-17h30
SAINT-LAURENT-DU-PONT

Toute la journée **Marché, maquillage, librairie, jeu, etc.**

Profitez du stand **maquillage** avec Marylin Borgey, des **librairies** des Pages Libres et des Chouettes Histoires de Chartreuse et du **jeu des vitrines** proposé par l'UCAL (Union Commerciale et Artisanale Laurentinoise) et évidemment d'une multitude de stands de fromages, de boissons, d'artisanat, etc.

10h - 11h **Fabrication de fromages en direct**

Assistez à toutes les étapes de fabrication de ces délicieux fromages traditionnels : Bleu du Vercors-Sassenage + Picodon + Saint-Marcellin

10h - 17h **Démonstration de forge**

Découvrez le travail fascinant du métal avec L'Âme de Chartreuse et assistez à la création d'objets uniques.

10h - 17h **Sortie du livre "Le lait en Chartreuse : de quoi en faire un fromage"**

Rencontre avec l'auteure Martine Galiano (Association La Vertevelle) pour en apprendre plus sur le lait et ses transformations en Chartreuse.

10h + 11h **Atelier découverte des fromages IGP / AOP de la région avec La Fille du Berger**



Apprenez à reconnaître et savourer les meilleurs fromages avec Charlotte Coussot, fromagère passionnée !

10h30 - 11h30 **Atelier transformation du lait pour les enfants avec Ici En Chartreuse**

Les apprentis fromagers fabriqueront eux-mêmes des produits laitiers avec la Coopérative Laitière Ici En Chartreuse ! **Gratuit, sur inscription.**

10h30 + 12h30 + 15h30 **Concert - Labo Rhytmick**

Un quatuor de Fanfare Percutée pour une journée festive en musique !

10h45 - 12h **Démonstration de cuisine en direct**

Les élèves du Lycée des Portes de Chartreuse vous concoctent des recettes locales et gourmandes sous vos yeux.

11h - 11h45 **Rencontres avec les parrains**

Profitez d'un moment convivial pour rencontrer Michel Bernini et Brice Fournier ! Discussions, anecdotes, séances photo et dédicaces seront au programme.

Entre 11h30 et 12h30 **Défilé des confréries**

Revivez la tradition avec le défilé haut en couleurs des confréries fromagères Bleu du Vercors-Sassenage et du Saint-Marcellin ! Un hommage aux savoir-faire ancestraux et à ces fromages emblématiques.

12h - 14h **Pause gourmande**

Profitez des menus élaborés par les restaurateurs locaux, autour du fromage : Chez Pompon / Là-haut, La Flambée, Les Plateaux de Chartreuse, Mary and Co, Les Succulentes et le PMU/Pizzeria.

13h30 - 14h15 **Table ronde autour des circuits courts**

Venez échanger avec un vigneron, un fromager et Brice Fournier, sur les enjeux et les bienfaits des circuits courts pour une alimentation plus locale, durable et savoureuse.

14h15 - 15h **Concours de plateaux de fromages amateur**

Admirez les plus belles compositions de plateaux de fromages réalisées par des amateurs et votez pour votre préféré.

14h30 - 15h30 **Fabrication de fromages en direct**

Assistez à toutes les étapes de fabrication de ces délicieux fromages traditionnels : Bleu du Vercors-Sassenage + Picodon + Saint-Marcellin

14h45 - 16h **Initiation accords bières et fromages avec La Fille du Berger et la Brasserie Cœur de Chartreuse ***



Découvrez les subtils mariages entre bières artisanales locales et fromages d'exception lors de cet atelier animé par des experts.

16h15 **Résultats de la tombola des commerçants de l'UCAL**

16h30 **Remise des récompenses du concours de plateaux**

Suspense et récompenses pour clore ce concours qui aura mis à l'honneur l'art de sublimer le fromage !

Ateliers payants sur inscription en ligne.
Règlement de 15€ par personne et par atelier sur place, en espèces.

















Programme susceptible d'être modifié.

Rendez-vous sur www.destinationchartreuse.fr pour plus d'infos !

RETROUVEZ...

...Du fromage

-  **Coopérative SICA Ici en Chartreuse**
Entremont le Vieux
-  **GAEC de la Farconnetière**
Saint Christophe la Grotte
-  **SCEA Plaine et Alpage**
Saint Pierre de Chartreuse
-  **Fromagerie From'Angèle**
Les Echelles
-  **GAEC la Ferme de Miri'Bêle**
Miribel les Echelles
-  **Les Bergers du Beauvoir**
Saint Christophe la Grotte
-  **Syndicat Bleu du Vercors-Sassenage AOP**
-  **Syndicat Saint-Marcellin et Saint-Félicien**
-  **Syndicat Picodon AOP**
-  **Fermes du Vercors**
-  **GAEC Bergerie de St Pierre**
Saint Pierre de Genebroz
-  **Ferme du Til**
Miribel les Echelles
-  **ESAT Le Habert**
Entremont le Vieux
-  **La Ferme des Entremonts**
Saint Pierre d'Entremont
-  **Les Chèvres de la Berthe**
Saint Franc



3 PARRAINS
David Marrant (Grands Buffets de Narbonne), Michel Bernini (Humoriste) et Bric Fournier (Resta'Acteur)

...Une boutique et stand infos



Office de Tourisme Cœur de Chartreuse
Saint-Laurent-Du-Pont • 04 76 06 22 55

...Des boissons alcoolisées

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

-  **Brasserie Cœur de Chartreuse**
Saint Laurent du Pont
-  **Domaine des Crocs Blancs**
Chapareillan
-  **Saveurs du Charmant Som**
Saint Pierre de Chartreuse
-  **La Cave de mon Père**
Porte de Savoie
-  **Les Anges du Malt**
Saint Baldoph
-  **Vins Masson**
Apremont
-  **Les Sauvageuses**
Saint Pierre de Chartreuse




...De l'alimentation artisanale

-  **Chocolaterie Sandrine Chappaz**
Saint Laurent du Pont
-  **Jus de fruits Claude Mailland**
Attignat Oncin
-  **Safran et truffes de Chartreuse**
Saint Étienne de Crossey
-  **Les ruchers de Chartreuse**
Saint Joseph de Rivière
-  **Biscuiterie Un nuage de sucre**
Entre Deux Guiers
-  **Boulangerie des 3 gourmands**
Saint Laurent du Pont
-  **Parfum de Vanille**
Gillonnay
-  **RM Escargots**
Saint Christophe la Grotte
-  **Les Salaisons de Chartreuse**
Entre Deux Guiers
-  **BocAlpin**
Cognin
-  **Eclat des cimes**
Saint Pierre de Chartreuse
-  **Boulangerie Modelon**
Saint Laurent du Pont
-  **Fournil La Bohème**
Saint Jean de Couz

...Des animations

-  **Marilyn Borgey maquillage**
Saint Christophe sur Guiers
-  **Labo Rythmick**
Chambéry

...De l'artisanat

-  **CAPS Invent - Girolle de fromage**
Saint Egrève
-  **O Briquettes - Savon au lait de chèvre**
Lescheraines
-  **L'Ame de Chartreuse**
Saint Pierre d'Entremont

...De la littérature



Librairie les Pages Libres
Entremont le Vieux



Les Chouettes Histoires de Chartreuse
Saint Pierre d'Entremont

