

isere-tourisme.com

Être curieux,
visionner, rêver...
Planifier son séjour,
**réserver son
hébergement...**
S'ouvrir à toutes
les émotions.



isère

isere-tourisme.com



*Aujourd'hui je suis plutôt gastronome.
Au programme découverte de la nuciculture
en Sud-Grésivaudan...*



Comité Départemental du Tourisme de l'Isère
Service groupes
14, rue de la République – BP 227
30019 GRENOBLE cedex 1
Tél. 04 76 54 34 36 – Fax 04 76 51 57 19
Mail : informations.cdt @isere-tourisme.com
Web : www.isere-tourismepro.fr

Galette by Atlantic - Crédit photos : P.Blanco, M.Buscail, S.Chappaz, F.Patou, A.Aujas,
Isair, Caves de Charreuse, ND La Salette, E.Lecroq, S.Corporon, D.Fernus, Edy CP,
Train la mure, Battaglia, Musée de la Grande Charreuse, W.Fautre

Balade au goût d'automne



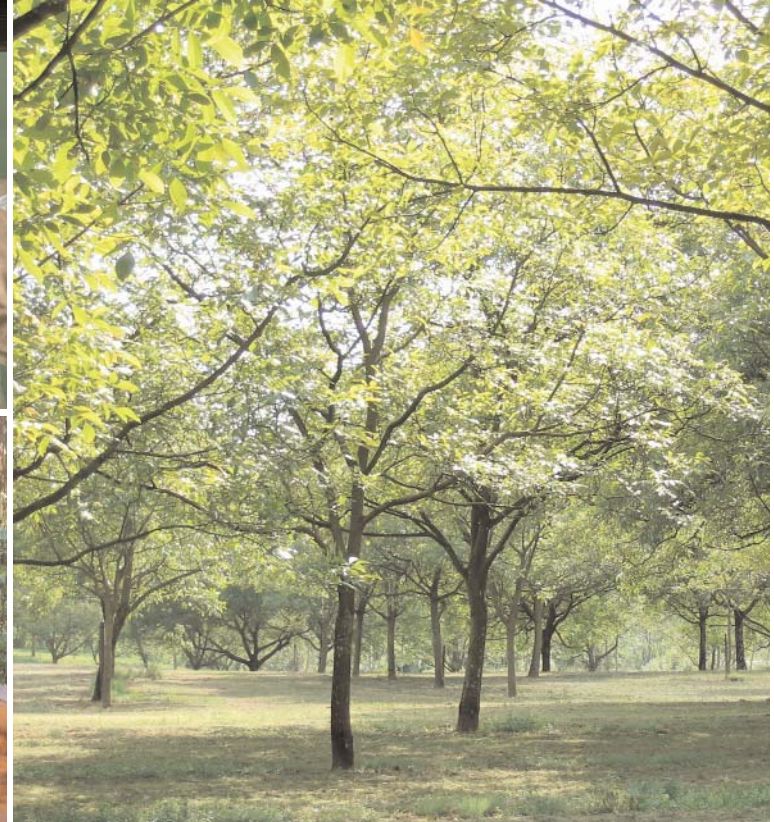
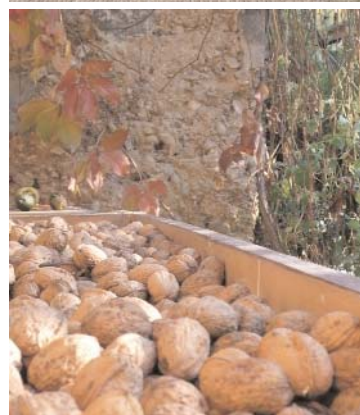
En Isère, c'est toujours selon mon humeur...

Date : mardi 30 septembre 2008

Entre le massif du Vercors et les collines des Chambaran s'étend le Sud Grésivaudan. C'est dans cette région que la noix de Grenoble a trouvé son terroir de prédilection. Au mois de septembre l'activité y est intense, c'est la période de la récolte, alors, la vallée vit au rythme des trieuses, calibreuses. Les 3 variétés franquette, mayette et parisienne sont ramassées, triées, séchées calibrées et mises en marché. Cette année la Noix de Grenoble fêtera ses 70 ans d'AOC. Un monde à découvrir et à déguster !

10h00 : Accueil au Grand Séchoir autour d'un café.

Visite guidée du Grand Séchoir. Ce musée est situé au coeur de la noyeraie iséroise, dans un ancien séchoir à noix réhabilité de manière contemporaine. Vous découvrirez l'histoire des hommes qui, d'hier à aujourd'hui, ont fait la renommée de la noix de Grenoble.



12h30 : Déjeuner dans une auberge, véritable étape gourmande au pays des noyers.

14h15 : Départ pour la ferme de la Matinière à Cognin-lès-Gorges et rencontre avec un producteur. Visite de l'exploitation et découverte de tout le travail réalisé autour de la noix : du ramassage au triage en passant par le calibrage et le séchage

16h30 : Découverte d'un ancien séchoir à noix. Madame Clément, la propriétaire saura vous faire apprécier ce magnifique patrimoine rural dont la région peut s'enorgueillir.

17h30 : Dégustation autour des produits à base de noix à la boutique du Gaec de la Matinière.

18h00 : Fin de la journée et retour dans votre localité.