

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le 23 janvier 2017

Saveurs iséroises sur le tarmac !

Déguster les spécialités des Alpes avant le décollage ? Voici la belle surprise que prévoient, ce samedi 28 janvier, les Maîtres Restaurateurs de l'Isère pour les 9000 passagers de l'aéroport Grenoble Alpes Isère.

Cette dégustation de produits locaux a lieu pour la 5^{ème} année consécutive dans l'aérogare à l'initiative du Département de l'Isère, d'Isère Tourisme, de l'aéroport Grenoble Alpes Isère, des Maîtres Restaurateurs de l'Isère en partenariat avec **Chartreuse Diffusion, la coopérative Vercors Lait, le CING (Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble) et le comité pour le Saint Marcellin.**

Ces acteurs de la gastronomie locale s'associent durant une matinée pour proposer aux voyageurs une dégustation gratuite des produits les plus emblématiques de l'Isère : la Chartreuse et son Green chaud, la noix de Grenoble mise en dessert, les fromages Bleu du Vercors-Sassenage et Saint Marcellin, sans oublier bien sûr le gratin dauphinois.

A travers cette opération, ce sont non seulement les savoir-faire isérois qui sont mis en avant mais également la finesse de sa gastronomie, les attraits touristiques du département, le sens de l'accueil et le professionnalisme des acteurs touristiques locaux.

- **92 Maîtres Restaurateurs en Isère**

Avec 92 Maîtres Restaurateurs titrés en Isère, le département occupe la 6^{ème} place* au classement national. Véritables ambassadeurs de la gastronomie, du patrimoine et du tourisme du département, les Maîtres Restaurateurs isérois ont la volonté de valoriser leur savoir-faire, gage de sérieux et de qualité, et d'apporter un soin particulier à l'accueil et au bien-être de la clientèle.

**source Maîtres Restaurateurs de France, dans l'ordre : Bas-Rhin (136), Paris (131), Haute-Savoie (129), Rhône (116), Alpes Maritimes (111), Isère (97).*

- **Le titre de Maître Restaurateur**

Il résulte de la volonté conjointe de l'état et des professionnels d'identifier et de valoriser les restaurateurs qui ont des compétences professionnelles reconnues et qui s'engagent à travailler des produits bruts, essentiellement frais. Ce titre est décerné par l'État, au travers des préfets, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant.

Le but n'est pas de dévaloriser les différentes formes de restauration, mais de permettre au consommateur de reconnaître et de situer géographiquement les Maîtres Restaurateurs.

Plus d'info : <http://www.maitresrestaurateurs.com>

Les Stations des Alpes de l'Isère

Situé au cœur des Alpes françaises, le département de l'Isère, 3^{ème} destination montagne de France propose une offre de loisirs et de sports d'hiver à la fois diverse et accessible.

- ➔ 4 massifs - Chartreuse, Belledonne, Vercors et Oisans qui offrent une grande variété de paysages,
- ➔ 22 stations de sports d'hiver – du village de montagne aux grands domaines, qui proposent toute la gamme des activités de loisirs et de sports d'hiver,
- ➔ 1200 kilomètres de pistes de ski,
- ➔ 390 remontées mécaniques,
- ➔ 30 sites de ski nordique, 1000 kilomètres de pistes balisées.

+ d'informations sur : <http://pro.isere-tourisme.com/salle-de-presse>

L'aéroport de Grenoble Alpes Isère

L'aéroport de Grenoble Alpes Isère est géré par VINCI Airports pour le compte du Conseil Départemental de l'Isère. En 2015, 303203 passagers ont transité par la plate-forme, par le biais de son terminal dédié à l'aviation d'affaires et privée, de ses lignes régulières directes ainsi que ses vols charters ski opérés par des tours opérateurs principalement anglais, scandinaves, russes ou polonais. L'aéroport Grenoble Alpes Isère emploie 50 permanents et 350 saisonniers de décembre à avril.

+ d'informations sur : www.vinci-airports.com et www.grenoble-airport.com



CONTACTS PRESSE

Isère tourisme

Brigitte Roland

Tél. 04 76 00 33 56 – 06 08 70 87 93

brigitte.roland@isere-tourisme.com

