

COMMUNIQUE DE PRESSE
08 mars 2018

Saveurs iséroises sur le tarmac !

Déguster les spécialités des Alpes avant le décollage ? Voici la belle surprise que prévoient, ce samedi 17 mars, les Maîtres Restaurateurs de l'Isère pour les plus de 7 000 passagers de l'aéroport Grenoble Alpes Isère.

Cette dégustation de produits locaux a lieu pour la 6^{ème} année consécutive dans l'aérogare à l'initiative du Département de l'Isère, d'Isère Tourisme, de l'aéroport Grenoble Alpe 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 découverte 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.

L'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère, unique association départementale

En dehors de l'association nationale des Maîtres Restaurateurs, l'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère est la seule association départementale existante. Avec 97 Maîtres Restaurateurs titrés, l'Isère 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

L'Isère et ses chefs portent haut les couleurs de la Gastronomie !

Après une année 2017 prospère pour la gastronomie iséroise et plusieurs distinctions décernées aux chefs Isérois dont le sacre de Jérémie Izarn dans Top Chef ou le titre de meilleur pâtissier accordé à Thierry Court sur M6, 2018 promet d'être également une belle année. **L'Auberge du Vernay** à Charrette, **Le Bois des Mûres** à Lans-en-Vercors et **Le Cottage** à Chonas-l'Ambellan se sont ainsi vu attribuer un « Bib gourmand » par le guide Michelin début janvier. Depuis début février, une nouvelle étoile brille dans le ciel isérois



grâce à l'obtention par Romain Hubert du restaurant l'Emulsion, de sa 1^{ère} étoile au Guide Michelin. Le département de l'Isère compte désormais 7 chefs étoilés ! Quant à **Mathew Hegarty**, chef étoilé du P'tit Polyte aux 2 Alpes, il vient d'intégrer les brigades de Top Chef 2018, début février.

Pour retrouver toutes les informations sur les Maîtres Restaurateurs de l'Isère :

<http://www.isere-tourisme.com/selection/maitres-restaurateurs>

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. Véritable porte d'entrée des Alpes françaises, l'aéroport a accueilli 346 109 passagers en 2017, par le biais de son terminal dédié à l'aviation d'affaires et privée, de ses 18 lignes régulières directes ainsi que ses vols charters ski opérés par des tours opérateurs principalement anglais, scandinaves, russes, israéliens ou polonais. L'aéroport Grenoble Alpes Isère emploie 50 permanents et 350 saisonniers de décembre à avril.

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



CONTACTS PRESSE

Isère tourisme - Brigitte Roland

Tél.+33 (0)4 76 00 33 56 – +33 (0)6 08 70 87 93

brigitte.roland@isere-tourisme.com – www.isere-tourisme.com

