

L'hospitalité, un art de vivre

Dossier

L'ISÈRE, TERRE D'ACCUEIL ET D'HOSPITALITÉ

Découvrir

OPHÉLIE, L'ART D'ÊTRE BERGÈRE

Explorer

LA MONTAGNE ENSEMBLE

Déguster

L'AMBROISIE, L'ART DE RECEVOIR

Mon Isère en quelques mots...

PHILIPPE BOURDEAU

Pour ce numéro spécial hospitalité, la rédaction invite dans ses pages Philippe Bourdeau, professeur émérite à l'Université Grenoble Alpes, installé depuis peu dans le Vercors.

Il partage ici une réflexion sur l'hospitalité, tirée de ses travaux de recherche sur les enjeux de transformation du tourisme et des loisirs.

À lire :

Anne Gotman, *Le sens de l'hospitalité. Essai sur les fondements sociaux de l'accueil de l'autre*. Paris, Presses Universitaires de France, 2001.

Michel Agier, *L'Étranger qui vient. Repenser l'hospitalité*, Le Seuil, 2018.

L'hospitalité, une diplomatie du quotidien ?



©DR

L'usage de la notion d'hospitalité se généralise dans la communication touristique et territoriale, pour exprimer l'aspiration à un « retour aux sources » du sens de l'accueil des visiteurs et des nouveaux résidents. On ne compte plus les « académies » et autres labels qui s'y réfèrent.

Plus encore qu'une compétence à acquérir, l'hospitalité est un état d'esprit, une attitude qui ne se limite ni à un slogan, ni à un protocole d'accueil normalisé. Définie comme l'« action de recevoir chez soi l'étranger qui se présente », elle a pour fondements historiques l'asile, la gratuité et une attitude altruiste, bienveillante et solidaire vis-à-vis des personnes rendues vulnérables par l'exil, la migration ou le voyage...

L'hospitalité est une épreuve relationnelle, un dérangement potentiel de nos routines. Elle oblige au compromis sous peine de malaise ou de conflit. Chacun doit participer à la cohabitation, s'adapter à l'autre, trouver la bonne distance entre intimité et sociabilité.

L'idée de recevoir l'autre comme on aimerait être reçu soi-même suggère aussi une réciprocité : l'hospitalité exige du respect et de l'attention de la part des personnes accueillies. De plus

en plus, les visiteurs et voyageurs s'impliquent d'ailleurs dans la vie locale, pour aider à entretenir des sentiers, contribuer au ravitaillement d'un refuge, ou donner un coup de main à des bergers... On retrouve cette logique dans la communication du massif du Vercors déployée après la crise sanitaire : « Le Vercors prend soin de vous, prenez soin de lui ».

Quand nous voyageons, nous ressentons l'hospitalité dans un regard, un mot, un geste ou un sourire, au-delà des différences culturelles et linguistiques. Nous constatons aussi qu'elle est « gratuite » dans la mesure où la personne qui nous l'offre n'attend rien en retour, sinon le bonheur d'accueillir simplement l'étranger de passage.

Au moment où des concepts comme le « tourisme bienveillant », le « tourisme inclusif » ou le « tourisme régénératif » cherchent à réhabiliter un tourisme de plus en plus critiqué pour ses excès et ses impacts, il semble nécessaire de renégocier en profondeur le contrat entre « visiteurs » et « visités ». Ce chantier implique de dépasser une logique d'attractivité pour raisonner davantage en termes d'habitabilité, afin de réconcilier 'devoir', 'vouloir' et 'pouvoir' accueillir, en tenant compte des particularités de chaque territoire. Avec pour horizon de construire des équilibres sociétaux et environnementaux plus soutenables. L'hospitalité ne fait-elle pas de nous des diplomates au quotidien, en nous apprenant à cohabiter avec les autres, pour vivre nos appartenances sans exclure ?

Sommaire

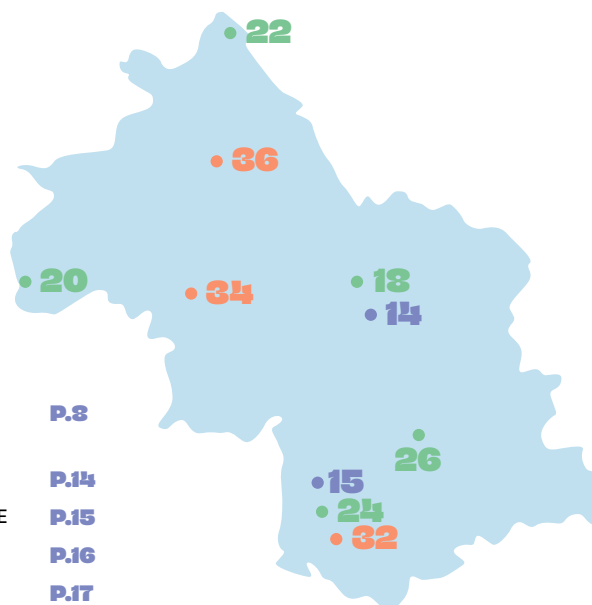
©Richard Gonzalez



Le dossier

L'ISÈRE, TERRE D'ACCUEIL ET D'HOSPITALITÉ
LE FESTIVAL DES CULTURES DU MONDE
ACCUEIL À LA FERME, L'ISÈRE PIONNIÈRE
LES JOLIES COLOS DE L'ISÈRE
UN ULTRA-TRAIL OUVERT À TOUS

P.8
P.14
P.15
P.16
P.17



Explorer

L'ENTRELACS,
AU BORD DU LAC DE PALADRU
L'ECLAIREUSE, AU BORD DU RHÔNE
LA MAGNANERIE,
ÉTAPE CYCLO SUR LA VIARHÔNA
LA MONTAGNE ENSEMBLE
OPHÉLIE, L'ART D'ÊTRE BERGÈRE

P.18
P.20
P.22
P.24
P.26

Observer

LA COOPÉRATION,
UN SECRET DE LA NATURE

P.30



©Frédéric Pattou

Créer

LA MAISON DE PAYS DU TRIÈVES

P.32

Déguster

BIENVENUE À LA FERME
DE TOUTES AURES

P.34

L'AMBROISIE, L'ART DE RECEVOIR

P.36

Partager

5 IDÉES DE PARTAGE

P.38

Cette publication a été réalisée par Isère Attractivité et le Département de l'Isère.

Ont participé à ce magazine :
Directrice de publication : Emilie Carpentier
Directrice de la rédaction : Vanessa Peregrin
Coordination : Stéphanie Scaringella
Rédactrice en chef : Véronique Granger
Rédaction : Arnaud Callec, Céline Valette, Richard Gonzalez
Révision : Frédéric Baert
Conception de la maquette : Hula Hoop
Maquettiste : Claudia Da Costa
Photo de Une : Restaurant Les Agapes de l'Arzelier - Anabelle Decaix
Photographes : Andy Bonte ; Archives du Dauphiné Libéré ; Bernard Chamarier ; Cie Gravillon ; Emmanuelle Bebi — Office du Tourisme des Balcons du Dauphiné ; Frédéric Pattou ; Geraldine Leduc ; Judicaël Rey ; Lauriane Ranchon ; Monika Glet ; Olivier Lefebvre ; Pascale Cholette ; Pauline Hanno ; Pierre Jayet ; Richard Gonzalez ; Sabine Serrad ; Thibault Lefebvre ; Thomas Vigliano ; Vincent De Taillandier - Agence Grenoble Alpes.
Impression sur Steinbess 80 gr : News Print - Riccobono - Imprimeurs - 1 boulevard d'Italie - 77127 Lieusaint
Distribution : La Poste, Le Group
Tirage : 659 000 exemplaires, 40 pages sur papier 80 gr quadrichromie (100 % fibres recyclées)
Dépôt légal : 2^e semestre 2025 ; ISSN : 2608 9211
Ce magazine a été imprimé le 7 mai 2026. Les contenus ont été élaborés avec les données connues à cette date.
info@isere-attractivite.com — www.alpes-isere.com

En couverture, une Iséroise
au restaurant Les Agapes de l'Arzelier
à Château-Bernard - Photo de Anabelle Decaix

©Andy Bonte





#alpesishere

Dans le village de Saint-Antoine l'Abbaye, l'omniprésence du Tau, ce signe en forme de T, rappelle aux visiteurs la vocation hospitalière originelle des moines Antonins. Des siècles durant, au Moyen Âge, les malades atteints du mal des Ardents, une mystérieuse épidémie qui sévissait à l'époque, affluèrent de l'Europe entière pour recevoir leurs soins. Aujourd'hui labellisé « Plus Beaux Villages de France », sacré « village préféré des Français » en 2025, Saint-Antoine attire les amoureux du patrimoine en quête de spiritualité et de beauté dans un écrin de nature préservée.

La communauté de l'Arche, installée depuis 1987 dans une partie des bâtiments de l'ancienne abbaye, perpétue cette longue tradition d'hospitalité dans sa maison d'accueil. Elle est ouverte toute l'année à ceux qui souhaitent se ressourcer et découvrir la vie communautaire.

⇒ www.arche-sta.com

⇒ saintmarcellin-vercors-isere.fr



Le Tau, emblème de l'ordre des hospitaliers de Saint-Antoine.
© Cnossos - Musée de Saint-Antoine-l'Abbaye



A hiker with a backpack is walking away from the camera on a mountain trail. The sun is low on the horizon, creating a warm, golden glow. The hiker is wearing a blue backpack, dark shorts, and colorful socks. The background shows a mountain landscape with trees and a clear sky.

#alpesishere

Une grande tablée où l'on partage ses anecdotes de randonnée et un repas chaud, un couchage douillet...

Suspendus entre ciel et roche, les refuges d'altitude font partie de l'imaginaire montagnard. Ici, pas de luxe ni de grand confort mais une chaleur humaine et une authenticité que les gardiens, âmes des lieux, s'attachent à entretenir.

Pour certains centenaires, ces havres d'hospitalité ont gagné en confort au fil des reconstructions.

Fini, la salle commune où l'on dormait entassés parfois à même le sol ! Posés au cœur des massifs de Belledonne, de Chartreuse, du Vercors et de l'Oisans, une quarantaine de refuges gardés vous accueillent cet été en Isère : des oasis de pure nature au plus près des étoiles.

L'Isère, terre d'accueil et d'hospitalité

PAR VÉRONIQUE GRANGER



Entre ses routes escarpées, ses vallons secrets et ses villages du bout du monde, l'Isère cultive depuis des siècles une tradition d'hospitalité, attirant de nombreux événements sportifs et festivals internationaux. Loin des spots du tourisme standardisé, l'accueil devient un art de vivre et une authentique rencontre entre l'hôte (l'accueillant) et son hôte (l'accueilli)...



Mont Aiguille ©Frédéric Patou



Chemin des Huguenots ©Richard Gonzalez

Au carrefour de l'Italie et de la vallée du Rhône, au cœur des Alpes, l'Isère a toujours vu défiler les pèlerins, commerçants et voyageurs venus de toute l'Europe. Conscients des difficultés de la route, à l'heure où il fallait braver à pied les cols escarpés et de rudes conditions météorologiques, les habitants, relais de poste ou monastères n'hésitaient pas à offrir un lit, un repas chaud, voire des soins aux hôtes de passage en échange de quelques pièces ou de simples nouvelles du monde. Dans les hautes vallées de l'Oisans, les colporteurs trouvaient ainsi toujours portes ouvertes. Bien plus que les marchandises qu'ils proposaient dans leurs sacoches, ils contribuaient à l'animation des villages isolés mieux qu'une série télé !

L'Isère a aussi souvent servi de refuge : les protestants pendant les guerres de Religion au XVII^e siècle, les Russes dans la vallée de la Romanche dans les années 1920, les Juifs et les résistants pendant la Seconde Guerre mondiale, les Arméniens rescapés du génocide, à Vienne... Entre 1977 et 1989, quelque 2 700 boat people, Laotiens, Vietnamiens ou Cambodgiens fuyant les dictatures communistes, trouvèrent ainsi l'asile dans un ancien pensionnat à Cognin-les-Gorges, au pied du Vercors. Et à leur suite, des Afghans, des Kurdes, des Zaïrois, des Angolais...



Porte Rue Jean Jacques Rousseau à Grenoble ©Vincent De Taillandier - Agence Grenoble Alpes

De l'hospitalité à... l'hostilité

Évidemment, l'hospitalité a ses règles, ses rituels et ses limites... notamment temporelles : il y a un temps pour accueillir et l'autre pour dire adieu ! Certains hôtes célèbres, passé l'élan de générosité spontané, peuvent même devenir vite encombrants. Interdit de séjour en France pour ses écrits subversifs, en quête de tranquillité et d'anonymat, Jean-Jacques Rousseau se montra ainsi bien peu reconnaissant envers l'avocat Gaspard Bovier, qui l'accueillit avec tambour et trompettes dans son appartement grenoblois durant l'été 1768. En plus de se plaindre de son logement, le philosophe l'accusera (avec humour) dans ses *Rêveries* d'avoir voulu l'empoisonner avec des baies sauvages, par sottise...

Laurent Beau, l'instituteur de Domène qui accepta avec son épouse de louer une partie de sa maison à Léon et Natalia Trotsky, en juillet 1934, fut quant à lui soulagé de les voir repartir en Norvège, après une année de cohabitation : les autorités françaises ayant accepté de l'accueillir, le révolutionnaire russe, traqué par Staline, vécut ici en liberté surveillée sous une fausse identité. Dans son *Journal d'exil*, Léon Trotsky évoque leurs escapades secrètes dans le massif de Belledonne, accessible depuis l'arrière de la maison, hors du regard de la Sûreté... Avec le temps, les relations toutefois avaient fini par se tendre avec ses hôtes.



La maison où fut accueilli Léon Trotsky à Domène. ©Frédéric Paffou

Un ange à la porte

L'hospitalité comporte de fait toujours une part de risque. En période de guerre, sous l'Occupation, il fallait du courage pour cacher sous son toit des résistants ou des Juifs. Barbara (Monique Serf sur son état civil) n'oublia jamais la petite ville de Saint-Marcellin où elle et sa famille trouvèrent un peu de répit, entre 1943 et 1945. L'adolescente de 15 ans prenait des cours de piano chez Marcelle Bossan et se plaisait à pousser la chansonnette, le soir, au restaurant Savoyet Serve. Des années plus tard, en 1966, elle voulut revoir « la maison fleurie sous les roses », louée par ses parents à un cordonnier-chausseur, retrouva « le parfum lourd des sauges rouges » et « les noix fraîches de septembre ». Et elle en fit cette chanson belle et déchirante, *Mon enfance*. À la fin des années 1990, en hommage à l'artiste, la ville de Saint-Marcellin a donné son nom à l'un de ses squares et à un festival de chanson française.

Après avoir servi de havre aux enfants fragiles des villes en mal d'air pur, au début du XX^e siècle, le plateau du Vercors vit également affluer les exilés polonais ou juifs durant ces années noires. Au pied de ses falaises, à 950 mètres d'altitude, le petit village de Prélentfrey est connu comme le « village des Justes », pour avoir caché, dans son préventorium des Tilleuls, trente-cinq enfants en parfaite santé, parmi ses petits pensionnaires pré-tuberculeux. Le sang-froid de l'infirmière Anne Wahl (qui découragea la police allemande de fouiller les lieux en lui faisant craindre



Barbara ©Archives du Dauphiné Libéré

la contagion) comme le silence des villageois ont sauvé la vie à une bonne cinquantaine d'enfants et d'adultes.

Le père de Georges Perec étant mort sur le front, sa mère Cécile venait cette année-là d'expédier son jeune fils de 5 ans non loin de là, à Villard-de-Lans, une station climatique réputée. Déportée à Auschwitz trois ans plus tard, elle ne revint jamais le chercher... Dans son roman autobiographique, *W ou le souvenir d'enfance*, l'écrivain évoque la succession des saisons et des jours « sans commencement ni fin », où « l'on faisait du ski ou les foins ». L'auteur de *Je me souviens* se remémorera aussi la fierté éprouvée quand il comprit après coup qu'il avait ravitaillé les maquisards, sous prétexte d'une balade dans la forêt avec ses jeunes camarades.

Après-guerre, ce sont des souvenirs bien plus joyeux que rapporteront les enfants des multiples colonies de vacances du Vercors ou de Chartreuse. Des générations d'écoliers découvrent alors les joies de la montagne et de la glisse en classe de neige, contribuant à la popularisation d'une pratique jusque-là réservée à une élite.



Le village de Prélentfrey - ©Frédéric Patou

Une tradition d'ouverture au monde

À l'écart des flux du tourisme de masse, l'Isère, riche de ses grands espaces de nature préservée, a gardé en héritage cette culture de la convivialité et du partage propre à la vie en altitude, avec ses généreuses tablées et sa belle énergie collective. Celle-ci a d'ailleurs permis à de nombreux festivals internationaux — Détours de Babel ; Jazz à Vienne ; l'Arpenteur, dans le massif de Belledonne ; Mens alors, dans le Trièves ; ou Cultures du monde, à Voiron... — de s'y enraciner. Pour les bénévoles, ce sont autant d'occasions de brassage culturel et de rencontres inspirantes autour d'une passion commune. Idem pour les grands événements sportifs, tels l'UT4M (l'ultra-trail des quatre massifs autour de Grenoble), la Coupe Icare ou encore le Tour de France (qui repasse cet été pour quatre étapes iséroises entre les 22 et 25 juillet 2026, de Voiron à l'Alpe-d'Huez, via Le Bourg-d'Oisans). Plus riches seront les liens créés, plus forte sera leur envie de revenir !





Culture du monde ©Bernard Chamarier

Festival des cultures du monde : des voyages et des mariages

Pour sa 43^e édition, du 26 juin au 4 juillet 2026, le Festival des cultures du monde, à Voiron, se prépare encore à recevoir de 150 à 200 artistes, musiciens, chanteurs ou danseurs venus du Chili, du Vietnam, d'Ukraine, de Martinique et d'Afrique du Sud. Pour les 70 à 80 bénévoles qui orchestrent l'événement et tous les amateurs de cultures traditionnelles, ces rencontres sans frontières sont riches d'enseignements et d'ouverture. Entre deux spectacles, le dîner chez l'habitant ou le pique-nique partagé à Notre-Dame de Vouise sont autant de belles occasions de créer des affinités. « En 43 ans, nous avons accueilli des artistes de 100 pays et célébré onze mariages mixtes », se félicite Nicolas Charléty, directeur du Centre des cultures du monde et de l'association organisatrice, ATP Salmorenc.



Culture du monde ©Bernard Chamarier



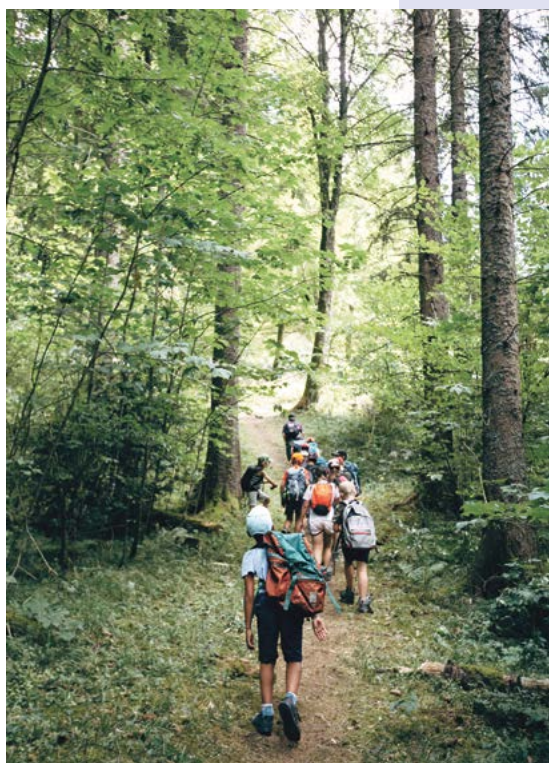
Le Moulin de Recours ©DR

Accueil à la ferme : l'Isère pionnière

Tables ou chambres d'hôtes, gîtes ou campings à la ferme, fermes pédagogiques... l'accueil de vacanciers est inscrit depuis longtemps dans l'ADN des agriculteurs. Dans les années 1950, face à l'exode rural, des paysans de montagne ont créé les tout premiers gîtes ruraux dans les Alpes. Quelques années plus tard, en 1956, Gîtes de France né en Isère tout comme le réseau « Accueil Paysan », impulsé par Peuples et cultures à la fin des années 1980.

Depuis quelques années, le réseau n'impose plus d'avoir le statut d'agriculteurs, à condition de rester dans l'esprit d'origine. Au Moulin de Recours, dans le Trièves, Ségolène Beaucent et Yvan Bidalot, accompagnateur en montagne, partagent ainsi leur coin de paradis au bord de l'Ébron, sous la tente ou dans leurs dômes géodésiques au cœur des vergers. « Nous mettons à disposition une grande salle à manger et le four à pizza, nos hôtes pouvant se fournir en produits locaux sur les marchés environnants. Les chiens, chats, poules et canards de la basse-cour contribuent à l'ambiance. » Un moyen de vivre la vie rurale en toute insouciance !

⇒ www.moulinderecours.org



Les jolies colos de l'Isère

Préparer son sac à dos et son campement, partir à l'affût des animaux sauvages, apprendre à allumer un feu et à se laver à la fontaine face au mont Aiguille... C'est l'aventure que vivent chaque été des groupes d'une vingtaine de Robinson en herbe (de 10 à 14 ans) au refuge d'Esparron, au Percy — un ancien repaire de maquisards sans eau courante ni électricité, disposant d'un dortoir en cas de pluie. « Pour les jeunes, cette immersion en pleine nature restera une expérience unique. La colo forge des souvenirs pour la vie ! » promet Damien Fossa, coprésident d'Isère Drôme Destination Juniors (IDDJ).

Pour Damien Fossa, envoyer son enfant en colo est toujours bénéfique :

« Ces séjours leur apprennent le vivre-ensemble et à se débrouiller. Une fois adultes, beaucoup reviennent sur les lieux. »

Née en 2015, cette association fédère 60 centres et villages de vacances situés dans les massifs du Vercors et de la Chartreuse (dont 40 en Isère), qui ont accueilli l'an dernier quelque 30 000 enfants en séjours collectifs — colos, classes de découvertes, camps de scouts... « Beaucoup de structures ont fermé dans la décennie 1990, victimes de la promotion immobilière ou d'un modèle tombé en désuétude. Durant l'âge d'or, dans les années 1960, jusqu'à 4 millions d'enfants venaient en colo souvent pour un mois entier, contre 1,4 million aujourd'hui dans toute la France. Notre objectif est de redynamiser ces centres et d'optimiser leur fonctionnement, en les ouvrant par exemple le week-end aux familles qui veulent se retrouver pour une cousinade ou autre. Les dortoirs à 30 et les douches collectives, c'est fini, le confort s'est amélioré ! »



Campement autour du refuge d'Esparron ©Monika Giet



L'UT4M, un ultra-trail ouvert à tous

« Notre vision de la montagne est celle d'un espace ouvert. Et notre épreuve devait refléter cet état d'esprit », assure Sandrine Liprandi. Bénévole de la première heure de l'UT4M (ultra-trail autour des quatre massifs de l'agglomération grenobloise), cette professionnelle de l'inclusion par le sport s'est engagée depuis l'an dernier avec l'équipe organisatrice pour tracer un parcours de 10 km sécurisé et adapté à tous les handisportifs (moteur, sensoriel, psychique ou intellectuel), dans le Vercors. « La course est non chronométrée, mais le départ et l'arrivée sont les mêmes pour tous, valides et handis, afin que chacun puisse vivre pleinement l'événement ! »

Inscriptions jusqu'à la fin juin sur le site ut4m.fr pour un départ le 16 juillet 2026.

⇨ ut4m.fr

Pays Voironnais

L'Entrelacs, un lieu où tout s'entrelace

 PAR VÉRONIQUE GRANGER

**Au bord du lac de Paladru, l'enseigne de l'Entrelacs,
« Épicerie-bistrot-produits locaux-événements »
a valeur à elle seule de manifeste !**

Avec son élégante enseigne en acier de couleur rouille (qui fait écho au Musée archéologique du lac de Paladru voisin, le Malp), l'ancien garage municipal s'est métamorphosé depuis dix-huit mois en un lieu de vie unique, au bord du lac de Paladru. « Nous sommes les seuls ouverts à l'année, se réjouit son créateur, Ludovic Micoud-Terraud. La fréquentation hors saison touristique nous a confirmé que la demande était forte, au-delà de nos espérances ! »

Entre ceux qui font leur marché de fruits et légumes frais, ceux qui taillent une bavette en sirotant un jus en terrasse et les mamans de l'école voisine qui profitent du coin jeux avec les enfants, toutes les générations se mêlent dans une ambiance chaleureuse. « Une cliente nous a fait cet album photo au mur, d'autres nous ont offert le porte-manteau perroquet. Tout le mobilier est de récupération ou conçu par un artisan local. » Le piano bastringue apporte un supplément d'âme : « l'autre jour, une dame s'est mise à jouer *La Vie en rose* de Piaf... et une autre a entonné le refrain dans les rayons ! »



Equipe L'Entrelacs ©Frédéric Pattou



Le MALP (Musée archéologique du lac de Paladru) ©Thibault Lefébure

Matinées huîtres et mini-concerts

Après vingt ans d'intermittence dans le spectacle, l'ancien éclairagiste originaire de Rives a ressenti le besoin de poser ses valises et conçu un projet à son image, où l'hospitalité tiendrait le premier rôle. « J'ai d'abord travaillé dans une épicerie associative, dans la Drôme. Puis nous avons vu l'appel à projets des Villages-du-lac-de-Paladru. Ma compagne Maureen habitant Montferrat, c'est un retour au pays ! »

Matinées huîtres, ateliers bien-être ou philo, dédicaces d'auteurs de la région, spectacles ou concerts... les animations rythment la vie de L'Entrelacs (un nom synonyme d'entrelacement). Prochainement, après le Turak Théâtre, l'équipe (trois salariés, dont Ludovic) accueillera la Compagnie du Gravillon, qui fait une tournée à vélo de lac en lac. « Nous sommes aussi là pour créer du lien. »

➡ www.epicerie-lentrelacs.fr



L'Entrelacs ©Frédéric Patrou

L'Éclaireuse, un tiers-lieu ouvert à tous

PAR VÉRONIQUE GRANGER

**Tout le monde a un talent et peut venir le partager à L'Éclaireuse.
C'est le postulat de ce nouveau café-resto-jeux-concerts-gîte-coworking
coopératif basé à Saint-Clair-du-Rhône.**

Soirées piano-karaoké ou jeux, rencontres avec des auteurs locaux, apéro reliure, atelier de cuisine avec la cheffe Valérie, chantiers jardin, concerts... le programme d'animations est aussi fourni qu'éclectique à L'Éclaireuse ! « En 2025, nous avons accueilli 99 événements, dont la moitié organisée par nous, et l'autre par des professionnels ou amateurs du territoire. Tout le monde a un talent à partager et peut venir chez nous », invite Liliane Develay, codirectrice de ce bistrot-resto-gîte pas comme les autres, avec Prescilia Bellat.

En janvier 2025, les deux amies ont opéré un virage à 180 degrés en reprenant cet ancien hôtel-restaurant de Saint-Clair-du-Rhône : après vingt ans dans l'action sociale, Liliane apporte ses compétences dans la création de liens et la gestion tandis que Prescilia, graphiste et herbaliste, se charge de la communication.

Trois autres associés se sont engagés dans l'aventure tout en gardant leur activité professionnelle : Thibaut et Maxime, menuisiers, ont réalisé le mobilier, le coin enfants et la boutique de produits locaux ; et Rémi, intermittent du spectacle, s'implique dans la commission culturelle. Forts de valeurs communes de transmission, d'inclusion et d'écoresponsabilité, ils ont constitué à eux cinq une coopérative et une association d'une centaine d'adhérents pour faire tourner au quotidien un lieu chaleureux et convivial. « Il manquait dans les environs un endroit où se retrouver en famille ou entre amis, précise Prescilia. Nous avons aussi des chambres, que nous louons à des salariés ou à des touristes, avec une cuisine partagée et un espace de coworking tout équipé. »



Gastronomie locale, culture et nature

Au pied du mont Pilat, à deux pas de la ViaRhôna et du port de plaisance des Roches-de-Condrieu, le site ne manque pas d'attraits. Le Rhône et ses méandres fournissent un havre de nature préservée au sein de la forêt alluviale de Gerbey, peuplée de libellules et d'oiseaux chanteurs — classée espace naturel sensible. On peut aussi profiter de la terrasse et du jardin, en cours de création. « Nous avons “débétonné” la cour et creusé une mare, à l'aide de bénévoles. Avis aux jardiniers amateurs ! » lance Liliane. L'Éclaireuse s'attache également à intégrer des personnes en situation de handicap mental et des stagiaires de l'école hôtelière dans son équipe de restauration. Chaque midi, la salle à manger fait le plein avec les plats maison de Valérie, l'une des trois salariées. Une chouette adresse !

⇒ www.leclaireuse.org



L'Éclaireuse ©DR



Les cinq associés de l'Éclaireuse ©DR

Balcons du Dauphiné

La Magnanerie : une étape cyclo chaleureuse sur la ViaRhôna

PAR CÉLINE VALETTE

À Bouvesse-Quirieu, à deux coups de pédale de la ViaRhôna, Élisabeth Champier offre une étape de charme aux cyclotouristes dans son ancienne magnanerie du XVII^e siècle. Une belle adresse labellisée « accueil vélo ».

De Groslée à la Balme-les-Grottes, le long du Rhône, la ViaRhôna — cette véloroute qui relie le Léman à la Méditerranée —, invite à une parenthèse bucolique, entre nature préservée et villages de caractère. Pour découvrir pleinement les charmes de ce territoire, rien de tel qu'une étape à la Magnanerie, à Bouvesse-Quirieu. Élisabeth Champier, passionnée d'art et de voyages, a tout prévu pour accueillir les cyclotouristes avec monture et bagages.

La maîtresse de maison, qui adore partager sa connaissance des itinéraires et des bonnes adresses, a su créer un lieu qui a une âme et dont on se souviendra longtemps. Pendant vingt ans, elle a mis tout son cœur et son énergie pour révéler le charme de cette ancienne magnanerie du XVII^e siècle. Depuis 2020, elle fait chambre et table d'hôtes. Les photos témoignent de la métamorphose.

« J'ai acheté la bâtisse en 1998 pour une bouchée de pain : elle était inoccupée depuis sept ans. J'ai tout de suite vu le potentiel. J'adore la rénovation et le bricolage : mon leitmotiv, c'est de faire un maximum par moi-même avec de la récup' et de travailler en circuit court pour faire vivre les artisans locaux. » Grâce à ses soins, la Magnanerie est devenue une maison écologique avec chauffage aux granulés de bois et panneaux solaires. L'ancienne fosse à purin a été transformée en réserve d'eau pour arroser le jardin, avec son potager et son verger pour favoriser l'autoconsommation...



La Magnanerie ©E. Bébi Office de Tourisme des Balcons du Dauphiné



La Magnanerie ©Sabine Serrad

Cadre enchanteur et saveurs du terroir

Côté ambiance et décoration, le résultat est un véritable bijou. Tout invite à la rêverie et à la contemplation. Élisabeth expose et collectionne des objets au fur et à mesure de ses pérégrinations et de ses coups de cœur artistiques, aimant à marier le moderne à l'ancien : des œuvres de street art et des meubles du XVIII^e siècle côtoient une sculpture en papier mâché d'Amélie Bourlon, artiste locale. L'extérieur est tout aussi charmant, avec verdure et piscine.

Côté cuisine, Élisabeth adore étonner les papilles de ses convives en s'inspirant de ses voyages... Tout est préparé à base de produits locaux et autant que possible, en agriculture biologique. Sans oublier le petit déjeuner, adapté aux cyclistes : pain complet bio, miel, faisselle de chèvre bio... pour faciliter les coups de pédale de la journée à venir !

➔ www.balconsdudauphine-tourisme.com

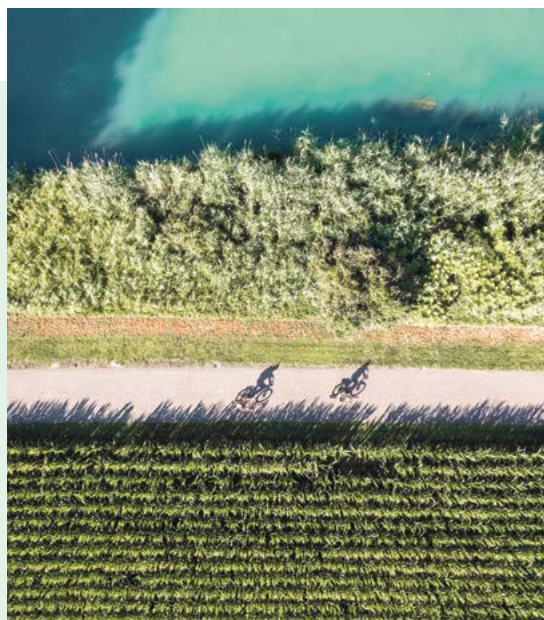


La Magnanerie ©Sabine Serrad



Le label « accueil vélo »

« Accueil vélo » est une marque nationale qui garantit un accueil et des services de qualité aux vélos le long des itinéraires cyclables. Les hébergements labellisés doivent être situés à moins de 5 km de la voie cyclable et disposer d'un local équipé et sécurisé pour leurs montures, avec un kit de réparation et de quoi recharger leur batterie. Les accueillants sont aussi sensibilisés à la pratique et peuvent conseiller leurs hôtes sur les parcours et itinéraires alentour.



ViaRhona ©Olivier Lefebvre

Vercors et autres massifs

La montagne... ensemble

PAR VÉRONIQUE GRANGER

Vercors - Grand Veymont ©Frédéric Paitou

L'hospitalité, c'est aussi l'inclusion des personnes à mobilité réduite dans les sorties en montagne. L'association Handi Cap Évasion 38, à Fontaine, propose toute l'année des randonnées en joëlette (ou l'hiver en pulka) dans nos massifs.

Le Grand Veymont, plus haut sommet du Vercors (2 341 mètres d'altitude), offre une vue de rêve sur le Trièves, le Dévoluy, les Hauts-Plateaux, la Chartreuse, Belledonne et les Écrins... C'est l'une des plus belles randonnées de l'Isère ! Elle se mérite : il faut gravir environ 1 000 mètres de dénivelé entre sentiers caillouteux et virées herbeuses sur une dizaine de kilomètres.

Le défi a été relevé il y a quelques années par l'association Handi cap évasion 38. Pour pouvoir admirer le lever de soleil sur le mont Aiguille (le voisin d'en face), la petite équipée —

14 personnes, dont deux en joëlette avec deux ânes pour le portage — avait choisi d'étaler l'ascension sur deux jours, avec un bivouac à la cabane des Aiguillettes, au pas des Bachassons, à 1 900 mètres d'altitude. À 6 h, le lendemain, tous étaient prêts pour l'assaut final par l'arête sud, sous escorte des bouquetins. Aujourd'hui encore, Élisabeth Clerc, hémiplegique depuis l'âge de 22 ans, garde des paillettes plein les yeux. « Quand je me suis retrouvée en fauteuil, à la suite d'un AVC, je n'aurais jamais imaginé pouvoir retourner en montagne, moi qui adorais cela... La joëlette a changé ma vie ! »



Une aventure humaine

Avec son unique roue qui se faufile partout et ses brancards de chaque côté, le fauteuil conçu en 1988 par Joël Claudel — fondateur de l'association — a fait des émules partout en France. Après un premier voyage dans l'Atlas marocain avec le club loisirs de l'Association des paralysés de France, en 1992, Élisabeth s'est investie au sein de Handi Cap Évasion 38, dont elle est aujourd'hui présidente. « Nous organisons deux sorties par mois, en joëlette ou en pulka (sur la neige), plus un séjour annuel de quelques jours à l'automne. Handis et valides, tous sont bienvenus. Au-delà de la marche, nous partageons une aventure humaine. Pour beaucoup, c'est un moyen de sortir de l'isolement, de prendre confiance... »

Vincent Chevalier, parmi les fidèles bénévoles qui encadrent ces expéditions, partage le même enthousiasme. « Au départ, on vient pour aider. Et l'on se rend compte que l'aidant n'est pas toujours celui que l'on croit. Bien sûr qu'il faut des porteurs, mais on reçoit bien plus que ce que l'on peut apporter. C'est l'intégration dans un monde inconnu, une philosophie de vie ! D'emblée, le handicap physique entraîne une relation très forte. »

Salarié dans une entreprise de matériel médical, ce Grenoblois a passé le diplôme d'accompagnateur en moyenne montagne et un brevet de secourisme, pour aller plus loin. « Ce n'est pas indispensable pour participer, car le maniement de la joëlette s'apprend très vite... Notre seule limite, ce n'est pas le dénivelé, mais le nombre de bénévoles ! »

Pratique

Pour ceux qui ont envie de randonner en montagne autrement, rendez-vous sur le site de Handi Cap Évasion 38 : la première sortie est gratuite.

➞ www.hce38.fr

Des balades accessibles partout en Isère



Plusieurs associations proposent des sorties accessibles à tous dans la nature en Isère. France Nature Environnement, en partenariat avec le Département, a édité un guide pratique recensant 24 parcours adaptés en montagne ou en plaine partout en Isère avec leurs niveaux de difficulté et une liste des structures à contacter.

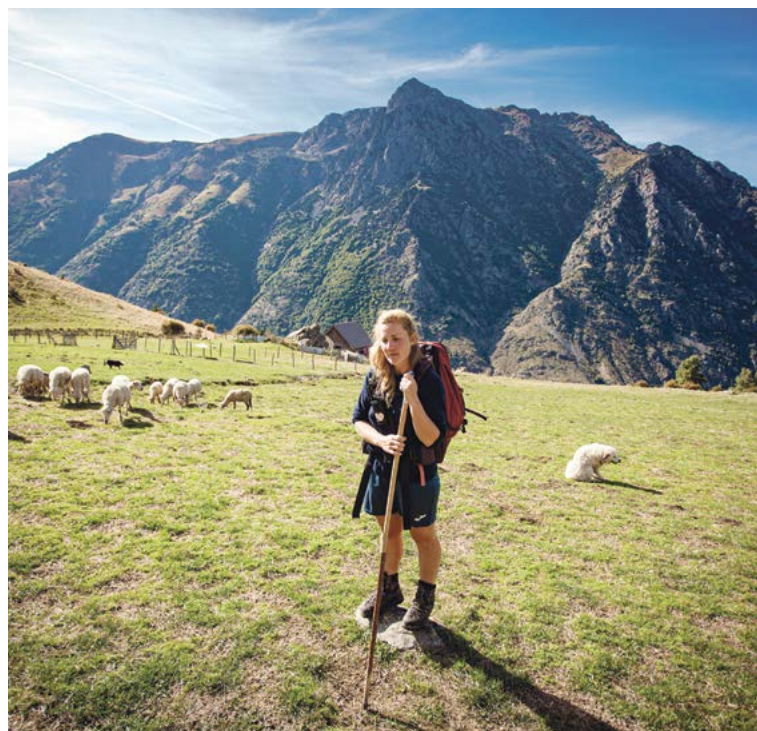
Matheysine - Oisans

Ophélie Carpentier, l'art d'être bergère

PAR RICHARD GONZALEZ



**Vous la croiserez peut être
cet été, en suivant
le GR 50 qui passe dans
la montagne au-dessus
du village de Lavalens,
dans le massif du Taillefer.
Ophélie Carpentier
a appris ici son métier
de bergère d'estive, guidée
par l'amour des paysages
et les sensations qu'offrent
la nature et les animaux.
Elle nous ouvre quelques
pages de son carnet pastoral,
qu'elle aime partager avec
les randonneurs.**



Les journées passent vite, mais l'été s'étire
au rythme des bêtes et de la météo.

La notion de temps, ici dans la montagne,
est distordue. C'est beaucoup d'attente. Quand
on est là, on cogite, sur sa vie, sur ce qu'on fait,
et l'état d'esprit est différent d'un jour à l'autre.
Il y a une philosophie à être berger. Il faut
être de bonne condition mentale pour éviter
la mélancolie. » Ophélie Carpentier a passé
là-haut son été 2025, à surveiller « ses » bêtes.
Au total, 1 100 brebis que lui ont confiées, à elle
et à son acolyte Pierre, cinq éleveurs de la région.
Cinq races rustiques et autant de comportements
différents à savoir gérer, pour réussir à conduire
un troupeau homogène.

Comprendre le paysage

Diplômée des beaux-arts d'Annecy, Ophélie Carpentier a appris à « penser l'espace » et spécialement l'univers montagnard avant d'intégrer l'École nationale supérieure de paysage de Versailles. Comprendre le paysage, savoir le lire et l'interpréter, c'était un projet cher au cœur de cette jeune femme qui a grandi à Bondeval, un petit village de l'est de la France. Elle partage désormais son temps entre les Alpes et une forêt littorale de Guyane, où elle promeut l'art local à travers l'association Chercheurs d'art, fondée par des artistes et des scientifiques.

Un métier qui ouvre l'esprit

Son propre regard d'artiste l'emmène régulièrement sur de nouveaux chemins. Durant sept mois, en 2024, elle suit une formation de berger-vacher transhumant : « Un métier qui entretient et fait vivre les paysages de montagne. » Dans la foulée, elle débarque ici pour un stage dans les pâturages du Pré-Clos, perchés à 1 500 mètres d'altitude au-dessus de la vallée de la Roizonne. « J'ai rencontré un berger, le seul qui vivait ici, alors qu'il travaillait pour un double poste, à la dure. J'étais curieuse de mettre un pied dans ce monde, physiquement intense, mais qui ouvre l'esprit. » Si le cadre est idyllique, le métier n'est pas de tout repos. Il faut savoir calmer, guider et maîtriser les brebis d'un versant à l'autre dans des pentes souvent fortes, affronter des orages violents et difficiles à prévoir. Contourner aussi les ravins où parfois un animal se blesse, soigner les piqûres d'insectes et les morsures de serpents... et répondre aux questions des randonneurs du GR 50 qui traverse ces prairies.



©Richard Gonzalez



©Richard Gonzalez

Sensibiliser à la réalité du loup

Le loup surgit souvent dans les conversations. Un sujet « assez clivant », pour Ophélie Carpentier, qui précise que tous les éleveurs ne sont pas contre sa présence. La bergère confie cependant son inquiétude : « même si on ne se couche pas tous les soirs en pensant à lui, on ressent parfois sa présence, de manière indicible. Notre rôle est de faire en sorte que le loup s'intéresse le moins possible aux troupeaux, même si on doit gérer aussi une certaine fatalité. On ne peut pas tout maîtriser dans le milieu montagnard. » Ophélie a déjà vécu une attaque le 11 août 2025 : deux brebis non rentrées en fin de journée et disparues dans la nuit. « Il ne faut pas cacher la réalité de la vie en montagne. Ces accidents doivent servir à sensibiliser le public sans créer de psychose. »



©Richard Gonzalez



©Richard Gonzalez

Conversations avec les animaux

Savoir parler aux chiens de troupeau pour les guider constitue l'une des grandes aventures du métier de bergère. « Il faut se faire comprendre, crier et répéter souvent les ordres. Heureusement les cloches des brebis détendent l'atmosphère. Notre troupeau est particulièrement musical ! » Dans le concert incessant, Ophélie a appris à écouter chacune des bêtes : « elles ont toutes une voix particulière, bien à elles. J'arrive à en reconnaître plusieurs rien qu'avec leurs bêlements. »

Un métier loin des stéréotypes

La pédagogie est nécessaire pour rassurer aussi les usagers de la montagne face aux chiens de troupeau. « On est tout le temps sur place. Les nôtres ne sont pas agressifs et n'entrent pas en contact avec les promeneurs. » Éric, le propriétaire et gardien du refuge Rivobruenti proche, lui envoie parfois des touristes curieux de voir les animaux et de comprendre la vie de bergère. « Ils découvrent que ce métier est très loin des stéréotypes qu'on véhicule encore. » À mille lieues des images de carte postale, mais dans une ambiance propice à l'écriture. Ophélie consigne chaque soir ses impressions de gardienne de troupeau dans des carnets. « Des sentiments, des sensations révélatrices de quelque chose à un instant T. » La bergère est une artiste.



©Richard Gonzalez

La coopération, un secret de la nature

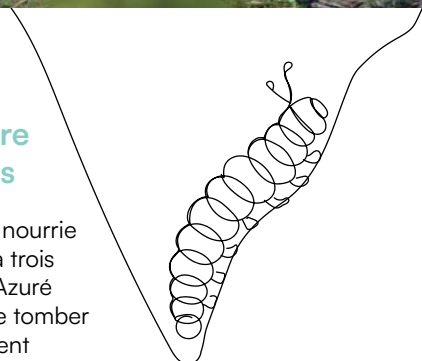
PAR ARNAUD CALLEC, NATURALISTE

Dans la nature, la survie ne se joue pas toujours dans la compétition mais dans les alliances les plus surprenantes. De nombreuses espèces tissent des liens étroits et complexes d'entraide et de partage. Une hospitalité toute naturelle.



Colocation entre blaireaux et renards

Les blaireaux sont de véritables architectes du sol. Avec leurs puissantes pattes avant et leurs griffes robustes, ils creusent des galeries de dix à quinze mètres, jalonnées de multiples entrées et de chambres douillettes pour leurs blaireautins. Le blaireau partage souvent les galeries inutilisées de son terrier avec le renard, qui y dort ou y élève ses jeunes. Un véritable sens de l'hospitalité pour cet animal méconnu.



Repas partagé entre chenilles et fourmis

Pendant l'été, après s'être nourrie de feuilles pendant deux à trois semaines, la chenille de l'Azuré de la sanguisorbe se laisse tomber au sol et imite chimiquement et acoustiquement les larves de certaines fourmis du genre *Myrmica*. Ces fourmis vont l'alimenter et la protéger pendant neuf à dix mois. En échange, la chenille sécrète un liquide sucré très apprécié par ses nourrices !





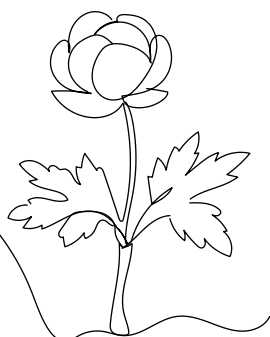
©Géraldine Leduc

Les nids de pics recyclés par les chouettes et les chauve-souris

Les pics creusent des trous dans les troncs pour y installer leur nid, et chaque année, les abandonnent pour en creuser des nouveaux.

En l'absence de vieux arbres, ces anciennes cavités deviennent alors de précieux refuges pour une multitude d'occupants : la chouette de Tengmalm adopte les trous du pic noir, tandis que la chevêchette d'Europe utilise ceux du pic épeiche.

D'autres, comme la sittelle torchepot, certaines chauves-souris et de nombreux insectes, profitent également de ces abris pour se reposer ou se reproduire.



Coévolution entre trolles et mouches

Dans les prairies humides d'altitude, la trolle d'Europe ressemble à un simple bouton d'or. Ses fleurs fermées, inaccessibles aux abeilles et gros insectes, ont pourtant trouvé leur partenaire idéal : la mouche du genre *Chiasmodon*. Celle-ci visite chaque fleur pour se nourrir et, sans le savoir, assure la pollinisation.

Quiz Nature

1. Quel animal peut partager le terrier du blaireau ?

- A - Écureuil
- B - Renard
- C - Hérisson

2. Quelle chenille est protégée par les fourmis grâce à son imitation chimique ?

- A - Azuré de la sanguisorbe
- B - Sphinx tête de mort
- C - Paon du jour

3. Quelle plante se fait polliniser par des mouches et partage ses graines ?

- A - Trolle d'Europe
- B - Orchis bouc
- C - Ophrys abeille

Réponses : 1-b : 2-a : 3-a

Rendez-vous dans les espaces naturels sensibles de l'Isère

Pour découvrir tous les secrets de la nature, le Département vous donne rendez-vous tout l'été dans 50 espaces naturels sensibles avec des naturalistes et animateurs passionnés.

Programme sur
isere.fr/rendez-vous-nature



ENS Etang de Bas ©Pascale Cholette

Le nouveau cœur battant du Trièves

PAR RICHARD GONZALEZ

C'est un projet longuement mûri qui vient de sortir de terre à Clelles, aux abords de la route départementale 1075. Conçue pour offrir une vitrine authentique aux producteurs, artisans et artistes locaux, la Maison de Pays abrite également l'office de tourisme de la Communauté de communes.

Le mont Aiguille semble veiller sur elle. L'iconique sommet, totem du Trièves, jette sa silhouette imposante sur cette nouvelle « maison », porte d'entrée de la destination. « C'est un lieu conçu pour parler des hommes et des femmes qui font et incarnent chaque jour ce lieu préservé », évoque Enri Chabal, son architecte, de l'agence Ateam, à Crolles. Il l'a donc dessinée en cherchant à l'intégrer pleinement dans le paysage, « comme si la montagne se posait sur le bâtiment », en privilégiant le bois des massifs environnants pour son ossature et une végétation abondante à ses abords (grâce à des essences locales). Tout respire la durabilité. La paille fauchée dans les prairies voisines de Prébois garantit une isolation

optimale des murs : « ce matériau naturel maintient une bonne circulation de l'humidité et capte la fraîcheur de la nuit pour tempérer l'ambiance les jours d'été. Le bâtiment sera donc sain à toute saison. » Les larges débords du toit assurent aussi une protection efficace contre l'ardeur du soleil. Des puits de lumière éclairent l'espace et, avec lui, le talent des entreprises locales. Plusieurs d'entre elles ont participé à la construction de ce projet ambitieux, dont la société Micheli, à Monestier-du-Percy, qui en a assuré la maîtrise d'ouvrage. Elle s'est formée pour la circonstance à la pose de la paille « dans les règles de l'art ».



©Richard Gonzalez



Espace d'accueil et de découverte

La Maison de Pays offre également un camp de base pour tous les visiteurs du Trièves, qu'ils souhaitent en découvrir ses mille et un recoins secrets à pied, à vélo ou en road-trip. L'office de tourisme de la communauté des 27 communes s'y niche désormais. Il y propose un espace de découverte, articulé en quatre principaux tableaux, consacrés à l'activité agricole, à la biodiversité du Trièves, à sa culture et, enfin, à son histoire, depuis l'époque des Huguenots jusqu'à son développement économique actuel, aussi doux que prometteur.

➡ www.trieves-vercors.fr

Valoriser les savoir-faire

Les tuiles en aluminium spécialement découpées pour le bâtiment rappellent les traditionnelles tuiles-écailles qui coiffent encore les fermes alentour. Une toiture chaleureuse pour une Maison de Pays qui se veut accueillante. Elle écarte ses murs largement vitrés comme si elle ouvrait ses bras, pour capter l'attention des touristes et des voyageurs de passage. L'écrin agréable valorise sans la trahir l'activité artisanale, agricole et touristique de ce plateau cher à l'écrivain Jean Giono. La boutique occupe 70 % de l'espace. Celle-ci est gérée par La Triévoise, une entreprise de 19 artisans et producteurs, associés pour promouvoir le terroir à travers leurs créations tant pour les papilles que pour la déco : pains bio et brioches, fruits et légumes, sirops, miels, tisanes et gelées de fleurs, paniers, peintures et sculptures, bijoux... Ils se relaient pour animer les lieux (dégustations incluses !) et servir les clients, enthousiastes à l'idée de parler de leur « pays ». Autour d'eux, une cinquantaine de « dépôts-vendeurs » égaient les rayons au gré des saisons, révélant l'incroyable diversité des savoir-faire locaux.



©Pauline Hanno



©Pauline Hanno

Bienvenue à la ferme de Toutes Aures

PAR VÉRONIQUE GRANGER

Géraldine, Didier et leur jeune associée Amélie accueillent les touristes à la ferme en camping-car et bientôt dans leurs hébergements insolites. Une occasion de leur faire savourer leurs productions bio dans un cadre bucolique.

Depuis la ferme de Toutes Aures à Brion, à quelques jets de pierre du col éponyme, la vue se déploie en majesté sur la plaine de Bièvre et le Vercors, à l'orée des Chambaran. C'est face à ce paysage, sur un terrain situé un peu à l'écart de leur habitation, que Didier et Géraldine Allibe ont fait construire deux petits chalets de bois tout confort, agrémentés d'une terrasse, et planté une tente un peu plus loin. « Nous avons repris la ferme de mes parents en 1989, où j'ai grandi. Mais c'est à travers les yeux des voyageurs que nous avons pris conscience de la beauté des lieux », sourit Didier.

Les premiers hôtes sont attendus pour l'automne, quand tout sera prêt. D'ici là, les camping-caristes peuvent faire étape sur le parking de l'exploitation, en toute autonomie. Venus d'Allemagne, de Suisse ou d'ailleurs, ils sont de plus en plus nombreux depuis la pandémie de Covid. « En 2021, nous avons accueilli un camping-car arrivé par hasard. Nous avons apprécié la rencontre et avons adhéré au réseau France Passion, qui propose des emplacements gratuits en milieu rural. En contrepartie, mais sans obligation, les gens repartent avec des produits de la ferme », détaille Géraldine.



Viandes, noix et fromage de chèvre maison

Viande de bœuf ou d'agneau, noix et huile de noix issus de l'exploitation, nougats, pâte à tartiner et miel d'un voisin apiculteur... dans la boutique, ouverte en 2022, tout est labellisé bio et estampillé « Nos produits IS HERE » pour les productions maison. Depuis quelques semaines se sont ajoutés les fromages de chèvre d'Amélie Villette. Originaire de Normandie, la jeune éleveuse s'est installée en septembre dernier à Brion en tant qu'associée avec son troupeau de 50 chèvres dans un bâtiment tout neuf. Les bébés chevreaux encore titubants s'ébattent dans une odeur de foin frais. Leurs doux bêlements se mêlent à ceux des 200 brebis des Allibe, dans le hangar d'à côté. Quelques vaches allaitantes complètent le tableau.

« À l'origine, nous élevions des vaches pour leur lait : tout partait à la coopérative, relate Didier. En 2017, nous avons fait notre conversion bio et changé notre production en vue d'une transmission à des jeunes. Désormais, tout est vendu en direct à la ferme, sur les marchés ou dans les magasins de producteurs. L'accueil de touristes va apporter un revenu supplémentaire. »

Un chat tigré vient se frotter aux jambes des visiteurs, un coq entonne un tonitruant cocorico... « La présence des animaux fait toujours la joie des enfants, complète Géraldine. Nous offrons la tranquillité, une immersion dans la nature. Pour nous, c'est aussi une manière de voyager. »

Contact : 06 80 42 56 36

📧 www.terres-de-berlioz.com



La ferme de Toutes Aures. ©Frédéric Pattou

Déjeuner sur l'herbe à la ferme

Rien de tel qu'un pique-nique pour déguster les produits de la ferme !

Une idée de menu :

Entrée : Radis, concombres et tomates provenant du marché hebdomadaire du Col de Toutes Aures.

Plat : Chipolatas et merguez d'agneau et de bœuf grillées de la ferme de Toutes Aures.

Fromage : Tommes de chèvre de la ferme.

Dessert : Glace aux noix de la ferme.

Boisson : Bière La Binche, la brasserie des Chambaran.



De gauche à droite : Amélie, Didier et Géraldine. ©Frédéric Pattou



La garantie 100 % iséroise

La marque Nos produits ISHERE est attribuée par le Pôle Agroalimentaire de l'Isère à des productions fermières ou artisanales respectant trois critères : elles doivent être en provenance de l'Isère, respectueuses de l'environnement et rémunérées de façon équitable.

Liste des producteurs et des points de vente sur :

📧 nosproduitsishere.com

L'Ambroisie, l'art de recevoir

PAR VÉRONIQUE GRANGER

Avec leur table étoilée fleurant bon leur Sud natal et la qualité reconnue de leur accueil, Angélique et André Taormina font briller la gastronomie du Nord-Isère, à Saint-Didier-de-la-Tour.

Dresser une jolie table. Se souvenir des prénoms des enfants dont on a fêté la première communion des années plus tôt, et qui reviennent pour la Saint-Valentin avec leur amoureux. Créer la surprise avec un accord mets-vin audacieux. Savoir se glisser dans la conversation au moment choisi... C'est cet art intuitif, fait de mille petites attentions, d'une sincère empathie et d'un travail méthodique de recueil qui a valu à Angélique Taormina le trophée de l'Accueil 2024, décerné

par les Toques blanches lyonnaises. Le lion d'argent trône aujourd'hui à côté de l'étoile Michelin, décrochée en 2019 par la maison, et des flacons de liqueurs.

« Étant moi-même cheffe de formation, comme mon mari, j'ai été d'autant plus surprise et honorée de recevoir cette distinction. J'ai toujours été admirative des grands maîtres d'hôtel ! », souffle la maîtresse de maison, qui officie aussi comme sommelière.



Angélique Taormina ©Andy Bonte



L'Ambroisie ©Andy Bonte

L'hospitalité, une seconde nature

Avec sa convivialité toute méditerranéenne et son sourire lumineux, cette fille de restaurateurs de Sanary-sur-Mer n'a pas eu à se forcer. L'hospitalité est chez elle une seconde nature ! « Quand nous avons cherché à nous installer, en 2004, nous tenions à ce que nos clients se sentent tout de suite accueillis et détendus, avec des places de parking à leur disposition, une ambiance chaleureuse... »

Loin de la Côte d'Azur devenue inabordable, le jeune couple a trouvé son cadre de rêve face au lac de Saint-Félix, dans le village de Saint-Didier-de-la-Tour. Rendez-vous des pêcheurs et des oiseaux migrateurs, cette paisible étendue d'eau est aujourd'hui bordée par un jardin de plantes aromatiques plantées par le chef. L'été, les convives se plaisent à humer les senteurs en sirotant leur apéritif en terrasse. « Nous avons 23 ans. Passer après trois générations de restaurateurs d'une famille n'a pas été facile au début, reconnaît Angélique. André a affirmé peu à peu sa signature en apportant des notes ensoleillées aux spécialités locales. Les gens viennent aujourd'hui de loin pour son menu à la truffe, ses fruits en trompe-l'œil ou ses accords terre et mer audacieux ! Après quinze ans de travail acharné, l'arrivée de l'étoile a été une consécration. »

La seconde étoile ? « On ne l'attend pas, elle viendra ou pas... » Le chef candidate en revanche cette année pour la troisième fois au titre de meilleur ouvrier de France. « C'est un travail énorme qui embarque toute la famille, nos deux fils et l'ensemble de l'équipe dans l'aventure. Mais pour André, c'est un rêve d'enfant », glisse Angélique... des étoiles plein les yeux.



©Andy Bonte

5 idées de partage

01. UN FESTIVAL AU VILLAGE

AU SAPPEY-EN-CHARTREUSE

Concerts, bals, théâtre, spectacles jeune public sur la place du village, sous le grand marronnier du pré, dans les granges et jardins des habitants ou à l'ancienne auberge de Sarcenas... Le village du Sappey va encore s'animer du 5 juin au 5 juillet avec le Sappey'tille ! Organisé depuis quelques années par le tiers-lieu la Bonne Fabrique, ce festival invite au partage. À ne pas manquer, le lever du soleil en musique à l'oratoire du Charmant Som, la conférence scientifico-loufoque de Barthélémy Champepenois et sa Cie du Gravillon (photo)...

➞ labonnefabrique.fr



Ferme de Piaillon ©Judicael Rey

02. RETROUVER LES SAVEURS D'ANTAN AU BAR À LAIT

À AUTRANS-MÉAUDRE EN VERCORS

Envie d'un bon litre de lait cru de la ferme pour retrouver les saveurs d'autrefois ? Le bar à lait de la ferme des Vallons de Piaillon est ouvert 24 h/24 en libre-service ! Les amateurs peuvent aussi se faire un bon chocolat chaud ou un lait-grenadine (parmi la quinzaine de parfums proposés dans la mini-buvette). Christian Perrin, qui élève 28 vaches laitières, écoule ainsi environ 4 % de sa production.

1589, route de la Croix Perrin, Autrans-Méaudre en Vercors.

04. SE HAUSER DU COL

Gravir à vélo (musculaire ou électrique) les montées mythiques de l'Isère sur des routes fermées à la circulation, sans classement ni chrono, avec un ravitaillement offert au sommet : c'est le principe des Échappées iséroises ! Dans la roue des champions du Tour de France, le Département de l'Isère vous réserve la route le temps d'une matinée. Ouvert à tous et sans inscription, du 31 mai 2026 au 21 juillet.

Toutes les dates sur :

➞ www.isere.fr



Casa Flores ©DR

03. OFFRIR UN BOUQUET ÉCORESPONSABLE

À VIENNE

Chez Casa Flores, pas de roses venues par avion, de bouquets sur catalogue ni d'emballages plastique : les créations de Benjamin Bret sont composées de fleurs et de végétaux de saison, cultivés à proximité. Cet amoureux de la nature a recréé son paradis vert dans l'historique « Maison de la chaîne », près du temple d'Auguste et de Livie. Il produit ses propres boutures dans sa boutique, propose des plantes à prix libre, recycle vos anciens cache-pots en échange de fleurs fraîches et peut même repoter vos plantes déprimées. Que du bonheur !

➞ casaflores.fr



ThePlaceDeby ©DR

05. PARLER TOUTES LES LANGUES

À GRENOBLE

À deux pas de l'église Saint-Louis, au centre-ville, The Place Deby (du nom de sa créatrice Kim Deby) est un nouveau lieu dédié à l'apprentissage des langues et aux rencontres multiculturelles. Accueillis par une équipe polyglotte, les expatriés et tous ceux qui font le projet de partir à l'étranger pourront apprendre de nombreuses langues (chinois, italien, espagnol, arabe...), suivre des formations certifiantes en français et anglais et bénéficier de conseils pratiques pour s'installer et s'intégrer. Tous les mois, The Place Deby propose aussi des ateliers ludiques et des sorties pour favoriser les échanges.

➞ www.theplacedeby.com



©Cie Gravillon

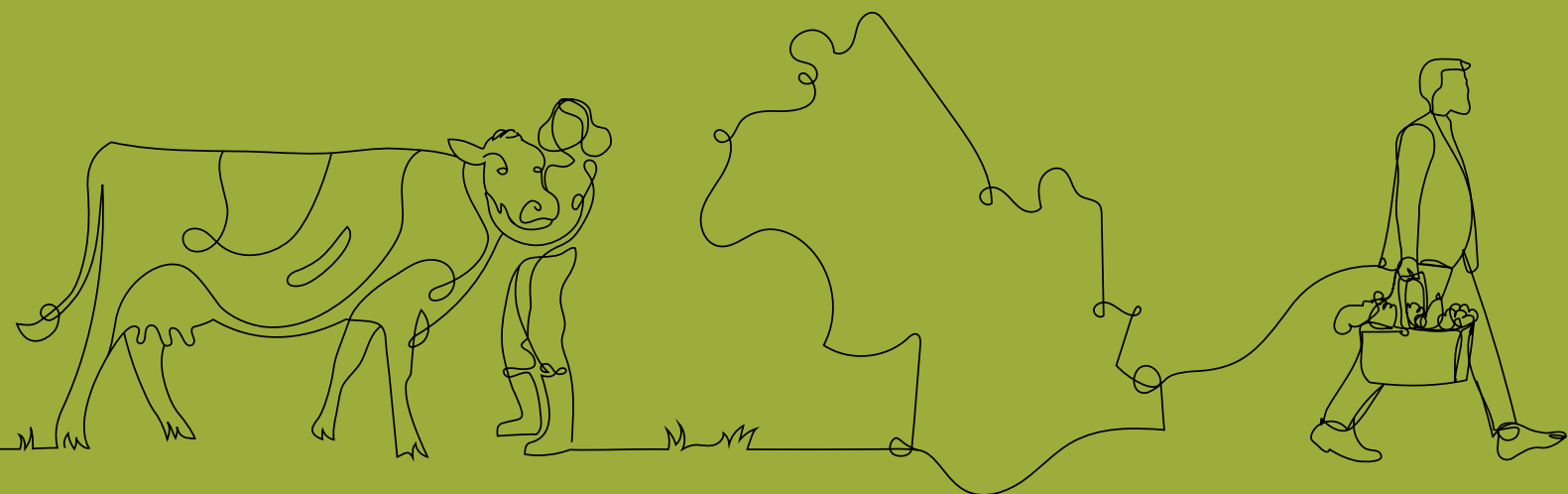


Echappées Iséroises ©Thomas Vigliano



Bientôt à Grenoble...

un magasin avec des produits récoltés, élevés, transformés à moins de 150 km du centre-ville



L'iséroise ALIMENTATION



Rendez-vous en juin au 15, rue de Bonne

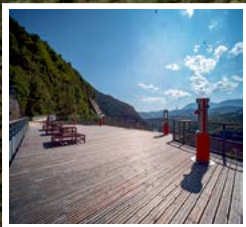
On a tous un rôle à jouer
pour consommer local, éthique
et responsable

Avec nos partenaires





Voyage authentique au pied des Alpes



©Photos : Sylvain BONTHOUX, Anthony AUBRY, Conception : Daria MUR

Véritable icône des Alpes, le Petit Train de La Mure, tracté par ses locomotives électriques historiques de 1932, vous invite à vivre un voyage spectaculaire au cœur de la Matheysine. Falaises vertigineuses, panoramas à couper le souffle et paysages préservés se dévoilent au fil des rails, sur les traces d'un riche passé minier.

En 2026 : retour des voitures historiques du début du XXe siècle.