




A table !



La Ferme (à gauche)

Ferme du Pré
Thomas & Marion Ottenheimer
26420 Vassieux en Vercors
06 16 50 83 22

Siret 507 541 910 00018
contact@ferme-du-pre.com
www.ferme-du-pre.com et sur 
Label Partner Vercors / Gîte 1 épi
Agr. Jeunesse Sport / Education Nationale



Le Gîte

Parce que vous venez sur un territoire avec une agriculture encore très présente,

Parce que certains producteurs ont un engagement éthique fort,

Parce que le voyage se fait aussi par un dépaysement alimentaire,

Parce que manger local n'est pas forcément plus cher,

Et surtout, parce que le plaisir est aussi dans l'assiette et le verre....

Nous avons recensé des produits qui nous paraissent répondre à ces critères.

Si vous voulez être certains d'avoir les volumes dont vous avez besoin, et éventuellement être livrés, le mieux est de contacter auparavant les producteurs qui souvent ont une démarche de production en petit volume.

En début de ce document, ce sont des suggestions par localisation. Puis propositions par style de vente. A priori, pas de doublons, ou pas trop...

Sur le chemin de la Ferme du Pré :

En passant par Villard de Lans :

- Vercors Lait : coopérative laitière, avec une large proposition de fromages. 04 76 95 00 11
- A St Martin en Vercors : Bouclette et Compagnie (fromages de brebis) 04 75 45 54 81, Boutique Bio la Saponaire 04 75 4527 86, Ferme de Roche Rousse (bleu du Vercors) 04 75 45 50 17.

En venant de Ste Eulalie, avant le Tunnel des Grands Goulets :

- Truites de la Vernaison : 04 75 48 68 11. A acheter toutes prêtes ou à pêcher vous-mêmes. Fraîches ou fumées. Très bonnes en papillote sur le barbecue...

En venant de Ste Eulalie, et en passant par les Tunnels des Goulets / ou en venant de Villard de Lans :

- Sur la gauche, à la Jarjatte, vente de tommes fraîches au lait de vache. Ferme des Bruyères 04 75 48 11 91
- Et à la Jarjatte, la Ferme des Grands Goulets, Sylvie et Yves Laffont, au 06 24 08 69 26. Toutes sortes de fromages de chèvre dont le Vercodon. Ce n'est pas labellisé, mais c'est comme du bio. Et les propositions sont créatives.

A la Chapelle en Vercors (12km de la Ferme du Pré)

- Viande et traiteur à la Boucherie Ronde des Saveurs au 04 75 48 20 10. Prix dégressif à partir de 3kg, sur devis et commande.
- Miellerie à l'entrée de la Chapelle en Vercors, sur la droite 04 75 48 21 15.
- Brasserie du Slalom : délicieuse bière artisanale bio, blanche, ambrée ou blonde. Possibilité achat en volume et en fût. www.brasserie-du-slalom.fr. brasserie@brasserie-du-slalom.fr Lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Vient installer la tireuse avant votre arrivée, et la récupérer après votre départ.



A table !



- Des glaces vraiment artisanales, fabriquées sur place avec des produits de qualité, certains produits sont vegan. Lyly Land, 06 72 49 89 64. 1 litre = 20 boules environ. Vendues dans des bacs isothermes.
- La Ferme de la Cime du Mas : bleu du Vercors (aussi appelé Bleu de Sassenage), fromages blancs, petites tommes fraîches 04 75 48 21 68. Possibilité de visite de la Ferme et de la traite.
- « Le potager vagabond », Séverine Tallon et Christophe Coussat , producteurs bios – 04 75 47 81 98.

En venant de Die :

- A Die : la Clairette de Die est un vin blanc pétillant un peu sucré qui ne déçoit jamais. Il y a de nombreux producteurs, et tous sont très bien. Certains ont une démarche bio.

A Vassieux en Vercors

- Pain bio, filière 100% maîtrisée par la productrice, du blé à la cuisson et la vente de son pain 04 75 47 14 83 La Tosela.
- 2 maraichers à Vassieux : Elise et Arnaud au 06 42 23 96 66 ou Jean-François au 06 65 26 20 39.
- Manger de la viande de Vassieux, en filière ultracourte : un luxe incroyable ! Viande de bœuf (06 46 09 10 29 GAEC Floremy). Bien commander à l'avance.
- Ravioles des Grands Goulets, à l'épicerie de Vassieux (frais ou congelé). Ravioles artisanales, fabriquées à la Chapelle en Vercors. Un rien plus rustiques que les ravioles du Royans : on est en montagne !

Et bien sûr, l'épicerie de Vassieux : très jolie, avec une vue magnifique, très bien achalandée, et aux prix raisonnables. Si vous avez une demande spécifique, en les prévenant à l'avance, ils feront tout pour y répondre. Possibilité aussi de vous faire préparer vos courses, éventuellement de vous les faire livrer. « A l'épicerie » au 04 75 48 28 37 (appeler entre 8h30 et 9h si vous avez du mal à les joindre) Mail : epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com.

La boulangerie (04 75 48 28 12) propose un biscuit la Pangée élu meilleur biscuit de France, à la fois riche et léger, et se conservant longtemps. Petite cerise sur le gâteau, sa présentation dans une jolie boîte en bois. Pour le pain et surtout les viennoiseries, prévoir de commander idéalement 2 jours à l'avance.

Pour une prestation traiteur ou cuisine

- Pour une prestation traiteur, nous vous recommandons le Perce Neige (qui fait aussi l'épicerie de Vassieux) : 04 75 48 28 37 (avant 9h le matin, si vous avez du mal à le joindre) Mail : epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com. Propositions à télécharger sur la page Documents Pratiques du site de la Ferme du Pré.
- Pour une prestation de type cuisine du jardin de Cécile et en hiver, cuisine du marché (que des produits frais), jusqu'à 30 personnes maximum. Pour plus de personnes, voir avec elle si elle peut venir cuisiner sur place (prévoir de lui laisser l'espace libre). Comme à la Maison, Cécile TALON au 06.17.18.60.78 Site : <https://www.commealamaison26.com/> Mail : contact@commealamaison26.com . Anticiper 15 jours avant. Cuisine à domicile selon demande.
- Pour une prestation avec un plat principal du type paëlla, cuisses de grenouilles, poulet basquaise (autres plats possibles) : Les plats de B&B. Mathieu Milesi 06.26.33.00.33. Mail : mathieumilesi26190@gmail.com
- Cuisinière à domicile pour vos envies des plus traditionnelles aux plus raffinées. Coco au 06.38.18.77.69 mail : vertacoco@outlook.fr
- Cuisinier à domicile proposé par Le Croquant, le Food Truck en direct des paysans : <https://www.lecroquantfoodtruck.com/> mendia26420@gmail.com 07.70.45.79.29



A table !



- Une prestation traiteur assez pointue au niveau gastronomique, avec une belle présentation sur des planches : Maison Carballo, Saint Jean en Royans, 04 75 48 63 88 - 06 83 11 80 46 - contact@maisoncarballo.fr Site : <http://maisoncarballo.fr/>

Pour une prestation Méchoui

- Méchoui : A St Agnan en Vercors, prestation très locale : Gérard Cottin au 06 72 72 45 10. Laisser un message, ou deux !
- Comme il est souvent pris, vous pouvez aussi demander à Thierry BOUZIGUE, a www.cqia.fr Tel : 09 50 18 31 30 et bzt@cqia.fr
- Le boucher Traiteur Odemard (Méaudre) au 04 76 95 21 50 <http://www.traiteurodemard.fr>
- Le Méchoui à roulettes, paysan rôtisseur (St Marcellin) au 06.77.77.02.08, lemechouiaroulettes@gmail.com
- A partir de 50 personnes uniquement, Gelin Traiteur au 06 37 21 94 84 www.gelin-traiteur.fr (Grenoble)

Pour des pizzas

- Boulangerie de Vassieux : grandes plaques de pizzas – A Vassieux - 04 75 48 28 12
- Auberge du Tetra-Lyre : pizzas individuelles – A Vassieux - 04 75 48 28 04
- La Flambée du Vercors : pizzas individuelles– A La Chapelle en Vercors – 07 86 68 83 24

Pour une prestation Food Truck

- Pizza Truck Père et fils, du Vercors au 07.71.05.62.90
- Le Croquant, le Food Truck en direct des paysans : <https://www.lecroquantfoodtruck.com/> mendia26420@gmail.com 07.70.45.79.29
- Food Truck ; frites et churros... M. Chevalier 06 80 65 34 73.
- Nourriture Terrestre : www.nourriture-terrestre.fr au 06.07.85.28.72

Les propositions en Food Trucks changent très vite et sont géographiquement mobiles (par définition...). Si rien ne vous convient ou si personne n'est disponible, vous en trouverez sûrement aussi par Internet.

Marchés

Tous les jeudis matins, marché à la Chapelle en Vercors.

L'été, le Samedi à la Chapelle et le p'tit marché à St Agnan le lundi soir (parfois aussi pour les fêtes de fin d'année).

A Die, gros marchés le Mercredi et Samedi matin. Ça sent le Sud !

Si en venant par le Royans, vous croisez des producteurs de noix, Si en venant par Romans ou par Die, vous croisez des producteurs de fruits, Si en venant par Die, vous croisez des producteurs de lavande : prenez le temps de vous arrêter...

Par Internet ou téléphone :

- La Saponaire : la petite boutique de St Martin en Vercors a une démarche intéressante : elle a mis son offre en ligne. Vous pouvez commander par Internet, elle livre à partir de 35 euros de commande : www.saponaire.fr C'est l'occasion d'essayer.
- Maraîchers à Tèche (près de St Marcellin) : la saison de production est courte sur le Vercors. Vous pouvez aussi contacter Marlaine CONY au 07.85.11.75.09 ou sur marlaine.cony@gmail.com . Elle est régulièrement présente sur le marché de la Chapelle en Vercors.



A table !



COURSES PLUS CLASSIQUES ou pour les GROUPES

Epicerie :

A Vassieux : « A l'épicerie » (04 75 48 28 37) peut préparer toutes vos courses (épicerie, frais surgelés, primeurs). Vous envoyez votre liste, avec votre numéro de téléphone. En général, un petit coup de fil est nécessaire pour tout bien préciser. Tout est préparé, et livré pour le jour demandé. Contact : epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com

Supermarchés :

Intermarché, tout type de courses : Die ou Saint Jean en Royans ou Villard de Lans.

Les 3 proposent un Drive : St Jean et Die sont les plus fiables.

St Jean en Royans a les prix les plus bas. Die propose des formats collectivité.

Petits prix : il y a LIDL à Die, un NETTO à Lans en Vercors.

Fournisseurs en gros pour collectivités : (infos à vérifier car changements très réguliers 😊)

Pomona : Frais et surgelés

Contact : Sandrine au 04 72 71 24 27- Commande : mercredi ou jeudi. Livraison : Lundi matin (horaire non fixe)

Fournisseur fiable et de bon conseil. Prendre contact à l'avance, car il faut ouvrir un compte.

Disgroup : Frais, surgelés, épicerie (pour les associations)

Contact : Samuel Brunet - 07 61 02 91 32 samuelbru.ducieux@sfr.fr . Commande : Jeudi. Livraison : Vendredi avant 15h

Minima de commande à 50 euros HT. Prendre contact à l'avance, car il faut ouvrir un compte.

Transgourmet : Frais, surgelés, épicerie (pour les associations)

Contact : M. Fréd Fleury. 06 75 22 48 80. Commande : mardi. Livraison : Jeudi matin (horaire non fixe)

Attention, les minima de commande sont souvent élevés. Prendre contact à l'avance, car il faut ouvrir un compte.

METRO : à Valence ou Grenoble, (il faut la carte) Livre sous réserve d'un mini de commande. Tel : 0825 09 09 09.

Pellerin, épicerie / frais, sauf primeurs : 04 75 02 52 52 - Contact : Stéphane au 06 85 56 82 38. Commande le jeudi, livraison le Samedi. Pour être sûr d'avoir tout, appeler une semaine avant. Car certains articles nécessitent une pré-commande. Attention, les prix sont parfois un peu élevés, particulièrement sur les articles en pré-commande.

Bontout / Nature à table , épicerie : 04 75 84 03 44 - Livraison les semaines impaires le Jeudi

Picard et Thiriet livrent à Vassieux : les contacter pour voir si leur jour de livraison coïncide avec votre besoin

Pour plus de simplicité pour vous, n'hésitez pas à commander à l'avance, surtout si vous êtes nombreux.

Régalez-vous !

Thomas et Marion