



Manger local




Le Gîte

Gîte Ferme du Pré

Thomas Ottenheimer
26420 Vassieux en Vercors
04 75 48 27 66 ou 06 16 50 83 22

Siret 507 541 910 00018
contact@ferme-du-pre.com

www.ferme-du-pre.com et sur 
Marque Parc / Gîte 1 épi
Agr. Jeunesse Sport / Education Nationale



La Ferme (à gauche)

*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....*

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.

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 Ronde des Saveurs au 04 75 48 20 10.
- Epicerie bio Le panier Garni.
- 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.
- 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.



Manger local



- 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.
- Avant Vassieux en Vercors, juste avant de tourner à gauche pour aller chez nous, vin bio et clairette à la chambre d'hôte de la Mure. Très bons produits.
- « 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

- Manger de la viande de Vassieux, en filière ultracourte : un luxe incroyable ! Viande de bœuf (06 46 09 10 29 GAEC Floremy) et de porc (Corentin au 06.10.38.03.09). 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 !
- 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.
- Vin bio à la chambre d'hôte de la Mure (rouge, blanc, rosé) en baginbox ou bouteilles. Que nous recommandons. Ils sont sympas : si vous avez des surplus non ouverts, ils peuvent les reprendre. Et si, au contraire, vous manquez pendant le week-end, ils peuvent compléter puisqu'ils sont là à deux pas du gîte.
- Fromages blancs, lait frais directement de la vache : chez Laton 06 12 51 75 48.

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 traiteur ou cuisinier à domicile, Vercors Traiteur, 07.83.25.51.19 Mil : vercorstraiteur@gmail.com
- 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 !



Manger local



- 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 une prestation Food Truck

- Pizza Truck Père et fils, du Vercors au 07.71.05.62.90
- 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.

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. 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 :

- Les petites mains locales : Nadège Roux au 06 84 05 29 15. <https://lespetitesmainslocales.fr/> local, bio, formidable ! une initiative ultra-locale tout en étant ultra-connectée : vous pouvez passer commande.
- 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 !
- Vercors Touch : livrés au gîte ou chez vous. vercorstouch.com. Si vous avez des gros volumes, n'hésitez pas à appeler Cathy au 06 21 50 33 98.
- 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.

Régalez-vous !

Thomas et Marion