

# 3<sup>e</sup> FÊTE DES FROMAGES de Chartreuse

SAINT-LAURENT-DU-PONT



12  
Avril  
9h30-17h  
Gratuit

MARCHÉ

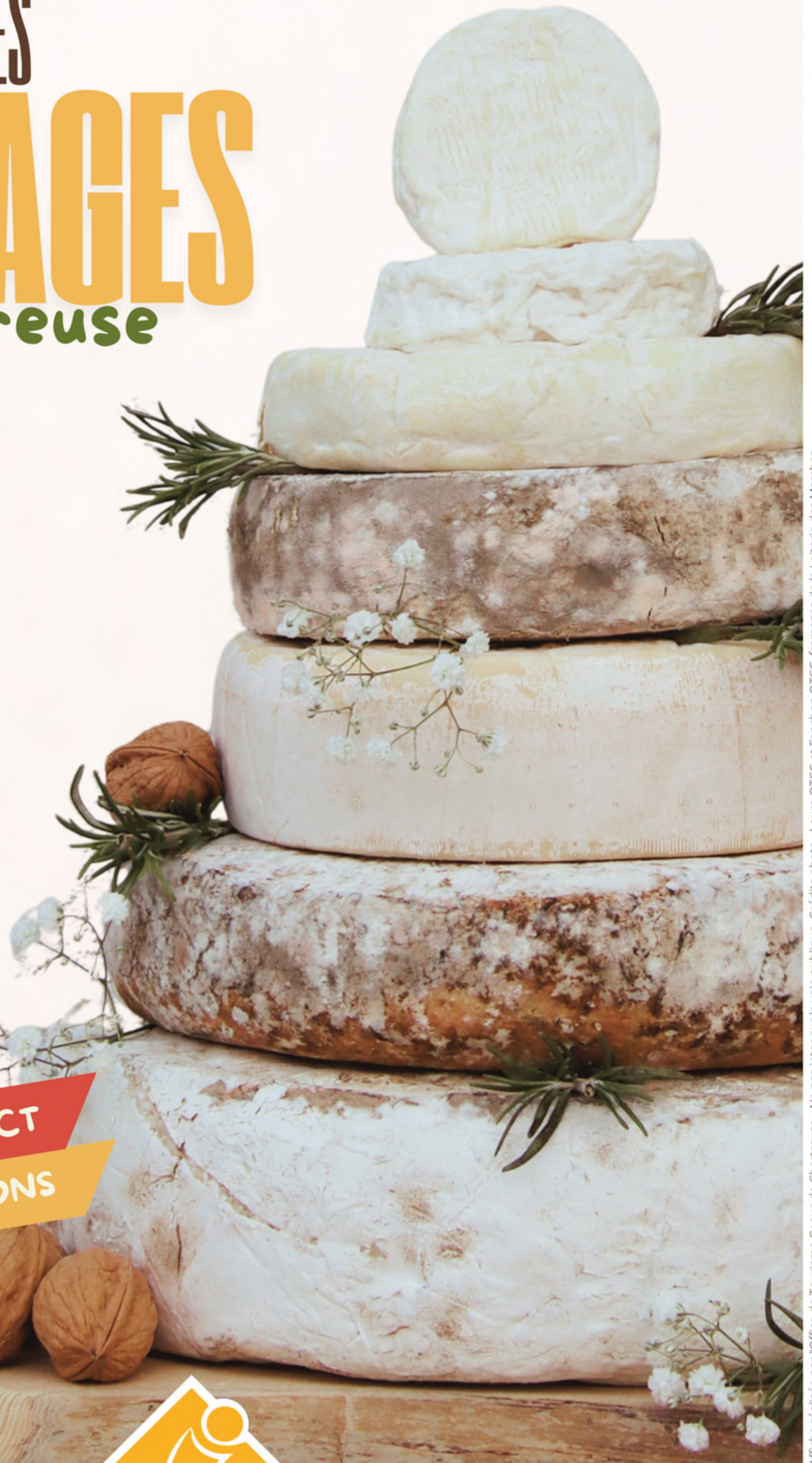
ATELIERS

CONFÉRENCES

AMBIANCE FESTIVE

MASTERCLASS EN DIRECT

CONCOURS & ANIMATIONS



OFFICE DE TOURISME  
COEUR DE CHARTREUSE



Affiche réalisée par l'Office de Tourisme Coeur de Chartreuse - Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photo : Laura OTCC et Fanchon OTCC, fromages de la Laiterie des Marchés

# ARCABAS

Art sacré monumental

14 MAI - 11 NOV. 2026



© Denis Vinçon, Département de l'Isère

**Musée de la Grande Chartreuse**  
Saint-Pierre-de-Chartreuse



Perrette marchait, son pot au lait sur la tête, ses rêves et l'imagination déjà bien affinée : un veau, une vache, un empire... et puis plaf, plus rien. Le lait par terre et les ambitions avec. En chemin vers le marché, elle rêvait de richesse, de prospérité, et sans doute d'un petit stand bien placé à la fête des fromages de Saint Laurent du Pont. Elle avait oublié qu'il ne faut jamais vendre la croûte avant d'avoir affiné le fromage.

Ici, pas de rêves renversés, seulement du lait devenu fierté, des croûtes qui racontent des histoires, et des parfums qui feraient vaciller même les certitudes les mieux ancrées.

Ici, à la Fête des fromages, rien n'est imaginaire. Les vaches ont bel et bien gravi les pentes, les fromagers ont veillé leurs meules et faisselles comme des trésors, et les affineurs ont attendu, patiemment, que le temps fasse son œuvre.

Alors venez, flânez, goûtez, titillez vos papilles, et rêvez vous aussi. Mais rassurez-vous : ici, aucun risque de renverser le pot. Tout est déjà dans l'assiette et sur les stands.

**BERTRAND BARD** PRÉSIDENT DE L'OFFICE DE TOURISME COEUR DE CHARTREUSE

Depuis 3 ans déjà, le fromage est le roi du début du printemps en Chartreuse. Lancée en mars 2024 par l'équipe de l'Office de Tourisme Coeur de Chartreuse, cette fête se veut une vitrine de ce qu'on fait de mieux en termes de savoir-faire agricole laitier et cette journée est l'occasion de venir parler à des éleveurs, des producteurs ou des affineurs passionnés et passionnants.

Cette fête, c'est avant tout de l'échange, de la découverte et de la convivialité. Nous avons voulu organiser bien plus qu'un marché, mais un rendez-vous où tout le monde trouve son compte : les fanas de fromages, les curieux, les assoiffés d'apprentissage, les familles.

Nous sommes fiers de réunir autant de producteurs et d'acteurs de la vie agricole et artisanale sur une journée de printemps, comme un prélude aux beaux jours.

Nous vous souhaitons une belle journée et en profitons pour remercier nos généreux sponsors sans qui la fête n'aurait pas lieu ainsi que la mairie de Saint Laurent du Pont pour son aide logistique précieuse.



Une gamme de fromages authentiques  
issus d'un savoir-faire ancestral



Les Fromagers  
de Sainte Colombe



SAINT-MARCELLIN



SAINT-FÉLICIE



depuis

19 12



lait produit à moins de

25km



de fromages  
par an



Certifications  
IFS + SMETA + IGP



30  
Employés



3.200m<sup>2</sup>  
de surface de production

# PROGRAMME

## Toute la journée

- **Moulage de Saint-Marcellin (atelier enfants)** - Stand IGP Isère, gratuit
- **Caricatures avec Romain Guyot** - À proximité de la buvette – 10€
- **Jeu “Le chat et la souris”** - Stand Librairie Les Pages Libres, gratuit
- **Dédicaces du livre “Le Lait en Chartreuse...”** - Librairie L’Encre du Guiers (10h30 – 12h et 14h30 – 16h)
- Animation musicale par la **Banda VINOIX**
- Interviews, annonces et animation sonore par **Radio Couleur Chartreuse**
- **Maquillage pour enfants** avec Fiona Tigroux (13h - 17h)
- **35 stands artisanaux** : Fromages d’Isère et de Savoie, vins, bières, liqueurs, savons, poterie et artisanat local.
- **Pôle AOP / IGP Isère (toute la journée)** - Dégustations et démonstrations autour du Saint-Marcellin, Saint-Félicien, Bleu du Vercors-Sassenage, noix de Grenoble et vins de l’Isère.

## Les temps forts

### 10h30 – 11h TABLE RONDE : MÉTIER DE CRÉMIER-FROMAGER

**Maison des associations (salle du haut) – Gratuit**

Un temps d’échange pour mieux comprendre les différences entre lait cru, pasteurisé et thermisé.

### 11h MASTERCLASS DESSERT FROMAGER

**Maison des associations (salle du haut) – Gratuit**

Démonstration en direct par la marraine autour d’un dessert à base de Saint-Félicien et de noix de Grenoble, avec fiches recettes à la clé.

### 12h INTRONISATION OFFICIELLE DE LA CONFRÉRIE DU SAINT MARCELLIN ET DU SAINT FÉLICIE

**Parc de la mairie – Gratuit**

Un moment convivial avec la confrérie du Saint-Marcellin et du Saint-Félicien.

### 14h – 15h ATELIER DÉGUSTATION FROMAGES & ACCORDS

**Maison des associations (rez-de-chaussée) – 15€/pers. , sur inscription**

Animé par Charlotte Coussot, pour découvrir des associations gourmandes.

### 14h – 15h30 CONCOURS DE DESSERT FROMAGER

**Parc de la mairie – Gratuit**

Concours amateur jugé par des professionnels, suivi de la remise des prix.

### 15h - 15h45 ATELIER ENFANT : CRÉATION FROMAGE-ANIMAL

**Parc de la mairie (barnum restauration) – Gratuit**

Un atelier ludique à destination des plus jeunes.

### 16h30 TIRAGE DE LA TOMBOLA



# CAVES BILLON

Vins • Spiritueux • Bières • Sodas • Cafés • Services

73330 DOMESSIN

04 76 31 10 27



VOTRE

ASSUREUR LOCAL

**Nathalie**  
**VERSCHAEVE**



Agent Général d'assurances

06-06-97-95-27 / 04-56-60-82-29

8 place Jean Moulin, 73660 Les Echelles

[nathalie.verschaeve@thelem-assurances.fr](mailto:nathalie.verschaeve@thelem-assurances.fr)



## ...Du fromage

-  **Ferme du Til**  
Miribel les Échelles
-  **Fromagerie From'Angèle**  
Les Echelles
-  **GAEC la Ferme de Miri'Bêlè**  
Miribel les Echelles
-  **GAEC Les Bergers du Beauvoir**  
Saint Christophe la Grotte
-  **SCEA Plaine et Alpage**  
Saint Pierre de Genebroz
-  **GAEC Bergerie de St Pierre**  
Saint Pierre de Genebroz
-  **ESAT Le Habert**  
Entremont Le Vieux
-  **Les Chèvres de la Berthe**  
Saint Franc

RETROUVEZ...

-  **La Ferme des Entremonts**  
Saint Pierre d'Entremont
-  **L'Atelier des Fromages**  
Coopératives d'Entremont & de Yenne
-  **GAEC Ferme de Plantimay**  
Saint Joseph de Riviere
-  **Ferme API ROVE Du Frou**  
Saint Christophe sur Guiers
-  **Ferme la Marmotte en Bauges**  
La Motte en Bauges
-  **SIVER Syndicat Bleu du Vercors - Sassenage AOP**
-  **Syndicat Saint-Marcellin et Saint-Félicien**

## ...De l'alimentation artisanale

-  **RM Escargots**  
Saint Christophe la Grotte
-  **Fingourmets**  
Tullins
-  **EARL de Charroi**  
Vinay
-  **Terre de Goji**  
Tullins
-  **Ferme de Rouge Gorgette**  
Saint Christophe la Grotte
-  **Ferme du Gua**  
Saint Julien du Gua
-  **Choco Pat**  
Saint Geoire en Valdaine
-  **Les Sauvagesse**  
Saint Pierre de Chartreuse
-  **Fournil La Bohème**  
Saint Jean de Couz
-  **Les ruchers de Chartreuse**  
Saint Joseph de Rivière
-  **O Rucher de Julie**  
La Buisse
-  **Safran et truffes de Chartreuse**  
Saint Étienne de Crossey

## ...Des boissons alcoolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

-  **Domaine des Crocs Blancs**  
Chapareillan
-  **Caveau du lac Saint André**  
Les Marches
-  **Domaine des Alpains**  
La Buisse
-  **Stand IGP Vins de l'Isère**  
Isère
-  **L'Antre Deux Bières**  
Entre Deux Guiers
-  **La Marmotte Masquée**  
Saint Pierre de Chartreuse

## ...De l'artisanat



### Erickart - Bijoux

Chambéry



### O Briquettes - Savon lait de chèvre

Lescheraines



### Romain Guyot - Caricature

Voreppe



### Camille Buffle - Ostheopathe animale

Vimines



### L'esprit de la feuille - Plantes médicinales

Voreppe



### Atelier Céramique Cécile Marinoni

Saint Christophe la Grotte

## Une boutique et stand infos...



### Office de Tourisme Coeur de Chartreuse

Saint-Laurent-Du-Pont

04 76 06 22 55

## ...De la restauration



### Restaurant Pompon & Là-Haut

Corbel / Entremont Le Vieux



### Les Succulentes

Saint Laurent du Pont



### Marshall's Food Truck

Saint Pierre de Chartreuse



### Plateaux apéro

Syndicat St Marcellin et SIVER Bleu du Vercors



### Mary and Co

Saint Laurent du Pont



### Lebon'Oeuf

La Buisse



### Restaurant la Flambée - Stéphane Bandet et disciples d'Escoffier

St Pierre d'Entremont



ma destination nature !

depuis 10 ans déjà !



# JM VRD Ingénierie

bureau d'études VRD

Julien Mary - 06.98.72.07.96 - 38600 FONTAINE - jmbevrd@gmail.com



## ALP'À VÉLO

Vente • Réparation • Location



 11 Place de la Corderie 73360 Les Échelles

 04.79.28.87.07

 alpavelo73@gmail.com

 www.alpavelo.fr

## GARAGE PELLET



RÉPARATIONS TOUTES MARQUES  
VENTE DE VÉHICULES NEUFS ET OCCASION  
SPÉCIALISTE KIA

222 rue des Allobroges  
73360 Les Échelles

**04 79 36 62 64**

sarlgaragepellet@orange.fr

SARL SIRET 841 227 770 00010 - APE 4520 A  
ID TVA FR 81 841 227 770

# UNE MARRAINE

d'exception !



## Rose DIAZ-REBOTTON De la Laiterie des Marches

**Accueillir Rose Diaz-Rebottton  
comme marraine, c'est célébrer  
bien plus qu'un savoir-faire.**

C'est honorer une trajectoire  
audacieuse, une transmission  
familiale, une excellence qui ne  
cesse de se réinventer.

### ...Son parcours

Tout commence en 2004, à seulement 14 ans, lorsqu'elle met déjà la main à la pâte — ou plutôt au caillé — à la Laiterie des Marches, aux côtés de ses parents. Curieuse et ambitieuse, elle poursuit des études littéraires, explore les arts appliqués à Lyon, s'ouvre au monde en Angleterre, puis intègre la Toulouse Business School. Pendant ses études, elle travaille chez Xavier Fromager à Toulouse, Meilleur Ouvrier de France crémier-fromager — une école de l'exigence et du goût juste.

Puis viennent Shanghai, Hong Kong et Macao où elle exerce comme fromagère dédiée à un chef de restaurant et d'hôtel. Une expérience internationale rare, qui affine son regard autant que son palais. En 2019, avec son mari Gabriel Diaz, elle rachète la Laiterie des Marches, maison familiale reprise par ses parents en 1991. En 2025, ils ouvrent un second établissement à Saint-Alban-Leyse, affirmant une vision moderne et ambitieuse de la fromagerie artisanale.

### ...Une laiterie historique

Fondée en 1880 par les Sœurs de Saint-Vincent-de-Paul, la Laiterie des Marches est née au cœur d'une œuvre sociale. Les religieuses, installées au château des Marches légué à Sœur Alix (Costa de Beauregard), y créent un orphelinat et une ferme. Pour faire vivre l'établissement, elles descendent à Chambéry vendre fromages et crèmerie.

Aujourd'hui encore, cette histoire se ressent dans chaque fromage sélectionné, dans chaque conseil donné, dans chaque sourire derrière le comptoir. C'est l'une des plus anciennes fromageries de Savoie toujours en activité — un patrimoine vivant, transmis avec fierté.

L'Office de Tourisme Coeur de Chartreuse, l'Élevage apicole et miel de Chartreuse et l'Abeille de Chartreuse vous proposent :



# DÉCOUVERTE DU RUCHER

📍 RIVIÈR'ALP • LES ÉCHELLES

🕒 LES MERCREDIS + VENDREDIS + SAMEDIS • DE 14H À 16H

Vivez une **expérience unique** aux côtés d'**apiculteurs passionnés** qui vous ouvriront les portes de **l'univers de la ruche**. Découvrez le rôle essentiel des abeilles dans notre écosystème, observez leur organisation étonnante, et **apprenez les secrets de la fabrication du miel**.

## AU PROGRAMME

- 🐝 Présentation de la vie dans la ruche
- 🐝 Rencontre avec les abeilles en toute sécurité
- 🐝 Échange avec un apiculteur passionné
- 🐝 Et pour finir en douceur... une dégustation !



*Ne pas mettre de parfum, ni de crème.  
Cheveux attachés et chaussures fermées.  
Réservation la veille au plus tard.*



**ADULTE : 13€**

**ENFANT\* : 9€**

\*DE 6 À 16 ANS



**RÉSERVATION**



04 79 36 56 24



destinationchartreuse.fr

29<sup>e</sup> édition

aux

# Marché

# Fleurs

SAINT LAURENT DU PONT

GRAINETIERS

FOOD TRUCK

OBJETS DU JARDIN

ANIMATIONS & ATELIERS

HORTICULTEURS ET PÉPINIÉRISTES

**DIMANCHE 10 MAI** 2026

Place du marché  
8h - 18h

04 76 06 22 55  
[destinationchartreuse.fr](http://destinationchartreuse.fr)  
Accès libre et gratuit

Ressources : Freepik et Canva, Organisé par l'Office de Tourisme, Affiches et flyers réalisés et imprimés par nos soins, Ne pas jeter sur la voie publique.



OFFICE DE TOURISME  
**COEUR DE CHARTREUSE**

