

GRAND JEU CONCOURS

Balade gourmande

Gagnez des stages de cuisine, de pâtisserie et de découverte du chocolat.



Pour jouer, remplir et déposer le bulletin de jeu chez votre artisan participant au grand jeu concours Balade gourmande.

Balade gourmande

Grenoble et ses environs



Illustration : d'inc.com

POISSONNERIES

SARL GAUTIER

Alexandra et Fabien MARIE
Tél. : 04 76 05 96 27
Vente sur les marchés :
• Grenoble Estacade mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche
• Fontaine mardi, jeudi, samedi
• Eybens mercredi • Meylan mercredi
• St-Martin d'ères mercredi, samedi
Spécialités : le lavaret et la soupe de poissons

LE JEAN DORÉ

Hélène MICHOT
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 65 28
Spécialités : la truite du Vercors, le fera et la perche du Lac Léman

FROMAGERIES

FROMAGES SAVEURS ET COMPAGNIE

Philippe HOURTANE
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 25 37 32
Spécialité : le bleu de Sassenage bio

FROMAGERIE CENTRALE

Nathalie ARENAS
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 40 31
Spécialité : le chèvre de Saint-Nizier du Moucherotte

GLACIER

MAISON GONZALEZ

Eric SALLEMBIEN
27, rue Servan
Grenoble
Tél. : 04 76 44 35 48
Spécialités : les crèmes glacées et les sorbets

Accueil public : le mardi de 15h à 19h, les mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h



TRANSFORMATION DE FRUITS

FRUIANDISES

Valérie MAZZILLI et David CLOPET
18, rue de La Poste
Grenoble
Tél. : 04 76 43 76 71
www.fruilandises.fr
Spécialités : les bouquets de fruits ou de légumes de saison

SARL A.C.E

« Le Fruitier des Halles »
Alice BOVE
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 51 84 88
Spécialités : les pommes de Savoie, les châtaignes, les noix de Grenoble...

BRASSERIE - VIN

BIERE MANDRIN

Vincent GACHET
14, rue Lesdiguières - Grenoble
Tél. : 04 76 26 56 69
33, rue de Champ Roman
Saint-Martin d'ères
Tél. : 04 38 37 19 67 - www.mandrin.biz/
Spécialité : la Mandrin blanche aux sept plantes du massif de la Chartreuse

Animation : à la découverte de la bière, 8 000 ans de tradition et d'innovation
Samedi 15 octobre à 14h30,
Mercredi 19 octobre à 16h,
Samedi 22 octobre à 11h.



LE CELLIER DES HALLES

Benjamin UZAN
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 24 69 76
Spécialité : « le Mas du Burlet »

avec le soutien de :



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Isère

Tél. : 04 76 70 82 09
www.cma-isere.fr

DANS LE CADRE DE
la semaine du goût
de l'Y grenoblois

Vous cherchez des produits de qualité, une garantie d'origine, de la convivialité et de la proximité ?

Laissez-vous guider par les artisans des métiers de bouche !

PÂTISSERIES CHOCOLATERIES

LA DÉESSE

Philippe BERTHIER
13, rue Lesdiguières
Grenoble
Tél. : 04 76 43 03 78

Spécialités : les chocolats nougatine noix et noix pralinée, le cake à la noix, les tartes aux noix, les pâtisseries salées à la noix

Animations :
semaine à la « Noix »
et chocolat « show »
mardi 18 octobre
et jeudi 20 octobre
de 15h à 19h.

L'INSTANT GOURMAND

Thierry COURT
22 bis, rue de la Poste
Grenoble
Tél. : 04 76 26 23 57
www.instant-gourmand-38.com
Spécialité : les macarons à la Chartreuse et à la noix

Animation :
dégustation surprise.

Conseil du pâtissier

Pour faciliter la découpe d'un entremets au chocolat ou d'un vacherin, trempez votre couteau au préalable dans l'eau chaude !

LE CHARDON BLEU

Guyène et Jean BOSSY
27, avenue Albert 1^{er} de Belgique
Grenoble
Tél. : 04 76 87 36 49
www.auchardonbleu.com
Spécialité : les macarons

Animation : confection de macarons samedi 15 octobre et mercredi 19 octobre de 10h30 à 12h30.

LES TOKÉS DU GÂTEAU

Françoise PASTRELLO
5, rue Lakanal
Grenoble
Tél. : 04 27 85 82 80
www.ltdg.fr
Spécialités : le cake praliné citron et la guimauve Chartreuse myrtille

Animations :
"Réalisons des gâteaux au chocolat",
samedi 15 octobre à partir de 9h.
Confection de guimauves,
mardi 18 octobre de 14h30 à 16h.
Animations sur inscription.

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE GRAND

Thierry GRAND
112, cours Berriat
Grenoble
Tél. : 04 76 96 69 52
Spécialité : le carré noix

PÂTISSERIE CHOCOLATERIE RODRIGUEZ

François RODRIGUEZ
6, place Henry CHAPAYS
Fontaine
Tél. : 04 76 26 65 62
Spécialité : le capucine

BOULANGERIES

AUX DÉLICES DES CHANAZOUS

Pascal CHANAS
68 avenue Jeanne d'Arc
Grenoble
Tél. : 04 76 54 41 88
Spécialité : la baguette aux noix et au Saint-Marcellin fondant

Animation : découverte et dégustation des spécialités mercredi 19 octobre de 9h à 13h

BOULANGERIE CAGOL

Véronique et Bernard CAGOL
17, avenue de Valmy
Grenoble
Tél. : 04 76 01 11 38
Spécialités : une sélection de tartes d'autrefois et de tartes à la rhubarbe

BOUCHERIES

BOUCHERIE BLANC-ROISAT

Maxime BLANC
13, rue Thiers
Grenoble
Tél. : 04 76 87 55 36
Spécialité : les caillettes aux herbes

BOUCHERIE CHEVALINE

Salvatore MESSINA
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 22 12
Spécialités : la saucisse de cheval au fenouil et le saucisson de chèvre

Conseil du volailler

Pour réussir la cuisson d'une volaille, commencer la cuisson à four froid. Cuisson d'un poulet de 1,5 kg : four à 180 °C pendant 1h15.

ÉPICERIE FINE

AL DENTE

Étienne GROLL
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 44 46 37
Spécialités : les tapenades et le caviar d'artichaut et d'aubergine

DU CÔTE DES GOURMANDS

Franck POUCHOIX
126, boulevard Joliot Curie
Fontaine
Tél. : 04 76 26 09 53
Spécialité : l'amandine noix et chocolat

LE PAIN AU TORCHON

Danielle LENOIR
17, rue Bayard
Grenoble
Tél. : 04 76 54 26 50
Spécialité : le pain de campagne

Conseil du boulanger

Conservez le pain dans un torchon loin d'une source de chaleur.

BOUCHERIE ROCHAS

Laurent ROCHAS
65, rue Bizanet
Grenoble
Tél. : 04 76 24 37 12
Spécialité : les friands d'automne

MAISON FROMENT

André FROMENT
42, avenue de la Plaine Fleurie
Meylan
Tél. : 04 76 90 58 96
Spécialité : les paupiettes de veau provençales

J-P. BOUSQUET

Jean-Patrice BOUSQUET
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 22 24
www.volaillesbousquet.fr
Spécialités : les saucisses de canard, la saucisse de Toulouse de canard et les volailles de Bresse

L'ÉPICERIE

Meryll NEVE
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 62 49
Spécialités : les produits de la ferme Cochet

TRAITEURS

AU BON JAMBON

Bernard ROUGE
3, rue de la République
Grenoble
Tél. : 04 76 51 07 32
www.rouge-traiteur.fr
Spécialités : le jambon fermier « maison » cuit au bouillon et le murçon

Animation : découverte des produits maison du mardi 18 octobre au vendredi 21 octobre de 11h à 13h

ÇOÛ'IN LE MAGICIEN RÔTISSSEUR

Philippe HOURTANE
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 51 96 46
Spécialité : le poulet fermier rôti

LE CHOUAN

Victor Mastrot
26, avenue Maréchal Randon
Grenoble
Tél. : 04 76 42 67 76
www.lechouan-traiteur.fr
Spécialité : la choucroute et sa garniture entièrement préparée maison

Conseil du traiteur

Sortez le foie gras du réfrigérateur 10 min avant de le déguster. Il sera frais et exprimera ses meilleurs arômes.

LA FÉE MAISON

Céline VIAL CAEL
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 13 87
www.fee-maison.fr
Spécialité : la « Brattwurst »

LA RAVIOLE À CARLO

Carlo SALVI
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 62 07
Spécialités : la raviole et la marcelline dans tous ses états

ROTISSERIE DU COURS

Valérie DELAS
87, cours Berriat
Grenoble
Tél. : 04 76 96 23 16
www.traiteur-delas.com/contact.php
Spécialités : le terrine d'automne et le jambon persillé

TRAITEUR BONNET

Stéphane BONNET
28, boulevard Maréchal Foch
Grenoble
Tél. : 04 76 87 17 10
www.traiteurbonnet.fr
Spécialités : le foie gras de canard, le saumon fumé maison et les boudins blancs

Animation : découverte des produits maison les samedis 15 et 22 octobre de 8h à 12h30

TRADITION RÉGIONALE

Jacques et Sébastien LAROSE
32, boulevard Joseph Vallier
Grenoble
Tél. : 04 76 96 80 68
www.tradition-regionale.com
Spécialité : la terrine de ravioles au murçon

TRIPERIE

Jean Paul BUCHS
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 54 66 77
Spécialité : la tête de veau

LE BISTROUQUET

Daniel ARENAS
Les Halles Sainte Claire
Grenoble
Tél. : 04 76 63 07 64
Spécialité : les Empanadas

Balade gourmande

existe aussi en Pays Viroonnais :
www.cma-isere.fr