

Manger local



Marion Ottenheimer
275, rue des Maquis
26420 Vassieux en Vercors
06 38 05 23 21

chaletsdelafrache@gmail.com

www.chaletsdelafrache.fr et sur 



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.

2 offres de produits bio et locaux en ligne ! www.saponaire.fr (St Martin) et <https://lespetitesmainlocales.fr/> (La Chapelle)

Sur le chemin des Chalets de la Frache :

En passant par Villard de Lans :

- Vercors Lait : coopérative laitière, avec une large proposition de fromages. 04 76 95 00 11
- Boutique Bio la Saponaire St Martin 04 75 4527 86, Ferme 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. Très bonnes en papillote sur le barbecue... Echevis

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

- à la Jarjatte vente de Vercodons, fromages de chèvre de la Ferme des Grands Goulets

A la Chapelle en Vercors (12km)

- A Vassieux, direction Col de Rousset, Le Potager-Verger des Aubepines 06.65.26.20.39 ou 06 66 90 14 78, maraîchage biologique
- Viande et traiteur à la Ronde des Saveurs au 04 75 48 20 10
- Ravioles des Grands Goulets, à l'épicerie de Vassieux (congelé ou frais). Ravioles artisanales, fabriquées à la Chapelle en Vercors. Un rien plus rustiques que les ravioles du Royans : on est en montagne !
- 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.

Manger local

- 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.
- Avant Vassieux en Vercors, après le Col de Proncel, vin bio à la chambre d'hôte de la Mure en bouteille ou baginabox. Vous y trouverez aussi de la Clairette.

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. Existe sans alcool.

A Vassieux en Vercors

- Manger de la viande de Vassieux, en filière ultracourte : un luxe incroyable ! Viande de bœuf, colis de 30 steaks hachés congelés (06 46 09 10 29 GAEC Floremy) et de porc (Corentin au 06.10.38.03.09). Bien commander à l'avance.
- Fromages blancs, lait frais directement de la vache : chez Laton 06 12 51 75 48.
- Ravioles des Grands Goulets, à l'épicerie de Vassieux (congelé ou frais). Ravioles artisanales, fabriquées à la Chapelle en Vercors. Un rien plus rustiques que les ravioles du Royans : on est en montagne !
- Pain bio, issu d'une 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).
- Epicerie, traiteur (possible sur plusieurs jours), spécialités du Vercors, souvenirs : 04 75 48 28 37 epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com. Peut fournir des fruits et légumes frais en quantité sur commande.
- Spécialités du Vercors, souvenirs et petit snack Aux plaisirs du Vercors : 04 75 48 26 67.
- Pour une prestation de type cuisine du jardin de Cécile et en hiver, cuisine du marché (que des produits frais), Comme à la Maison, Cécile TALON au 06.17.18.60.78 Site : <https://www.commealamaison26.com/> Mail : contact@commealamaison26.com . Cuisine à domicile et adaptation aux régimes alimentaires selon demande.
- Pour une prestation avec un plat principal à partir de 10 personnes 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

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. Sans oublier une offre de pain incroyable – difficile de choisir ce qu'on préfère - et des viennoiseries délicieuses (bien penser à commander si vous le pouvez, surtout pour les viennoiseries)

Marchés

Tous les jeudis matins, marché à la Chapelle en Vercors. Aussi le Samedi, l'été. Petit marché bio et local le lundi soir à St Annan en Vercors, uniquement l'été aussi. Parfois à Noël.

Courses plus classiques

- **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. Contact : epicerie.traiteur.vassieux@gmail.com
- **Intermarché**, tout type de courses : Die ou Saint Jean en Royans. Drive possible dans les deux.
- Petits prix : il y a un **LIDL** à Die, lun-sam 8h30-19h30 et un **NETTO** à Lans en Vercors.

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...