



L'Assemblée Générale de l'Amicale VENDEUVRE aura lieu le samedi 26 avril 2025, à 8h dans la salle du PATIO de Saint-Pierre-de-Bressieux, en Isère - 38870

Chères adhérentes et chers Adhérents, vous êtes conviés à l'Assemblée Générale Annuelle Ordinaire de notre amicale qui aura lieu le samedi 26 avril 2025 dans la salle des fêtes du PATIO, 100, route de Bressieux à Saint-Pierre-de-Bressieux – 38870 - dans l'Isère, où le village entier et 3 associations se sont fédérés pour nous recevoir !

Dès 8h **Accueil** des participants avec café, thé et viennoiseries offerts par les 3 associations.

Remise des badges d'entrée, signature de la feuille de présence

9h Mot de bienvenue et présentation d'Henri FAURE, Maire et des Présidents des 3 associations.

Invitation des accompagnants pour une découverte de l'architecture typique du village : pisé, galets...

- Mot du Président Christian PINON**, présentation du Conseil d'Administration et du Bureau.
 - Hommage aux adhérents du premier jour qui nous ont quitté en 2024.
 - Compte-rendu des activités de l'Amicale en 2024 et de l'AG de MAIXE-LUNEVILLE.
 - Site INTERNET, Forum, FACEBOOK, Manifestations, Bulletins et cadeaux 2024
 - Actualités et Gestion des commandes de pièces détachées, documents et accessoires.
 - Présentation, missions et actions conduites par les Référents de Région.
- Point financier** de l'Amicale sur l'année 2024, quitus et proposition de report à nouveau.
- Validation des **cotisations** 2025 et du **budget** prévisionnel pour l'année civile 2025.
- Présentation du projet de la prochaine assemblée de **2026**, en Dordogne.
- Responsabilités à prendre dans l'animation pour l'avenir de notre Amicale VENDEUVRE.**
- Mandat à voter pour la réalisation des formalités juridiques et administratives nécessaires.
Questions diverses...

11h30 Photo de groupe organisée auprès des tracteurs VENDEUVRE, face à la salle du PATIO

12h Apéritif offert par les 3 associations, servi avec des spécialités locales, dans le Gymnase voisin

12h30 Déjeuner-découverte de spécialités de la Gastronomie Dauphinoise

14h – 18h Grande fête pour tous « Tracteurs et Métiers d'Antan reçoivent l'Amicale VENDEUVRE »

Après-midi Exposition de tracteurs et multiples animations organisées sur place par les 3 associations...

De 15h à 17h30 Ouverture de la boutique de pièces détachées VENDEUVRE installée sur le site.

18h Dans le hall du PATIO : Diorama et découverte originale de la NOIX de GRENOBLE – AOP depuis 1937

19h Cocktail puis Soirée musicale autour d'un dîner assis, servi dans la salle du PATIO.

Merci de retourner votre inscription + le règlement par chèque au trésorier Jean-Pierre CADOUX 83, rue Ampère 38000 Grenoble ou de vous inscrire à partir du site Internet www.amicalevendevre.com

Ou alors, de lui renvoyer votre bulletin de vote - essentiel pour le quorum - si vous ne pouvez pas participer en 2025

Tout est à renvoyer au plus tôt et avant le jeudi 10 avril 2025

Attention, il n'y aura ni relance, ni inscription après la date de clôture **du 10 avril 2025** et pour toutes questions au sujet des inscriptions, merci de téléphoner directement au trésorier Jean-Pierre CADOUX qui gère le dossier : 06 14 20 33 38.

Avant de participer à notre Assemblée Générale, aller voir et revoir le site INTERNET de l'AMICALE !
www.amicalevendevre.com

A bientôt... Le Président, Christian PINON



Saint Pierre de Bressieux en Isère

A.G. Vendeuvre les 26 et 27 avril 2025

« Tracteurs et Métiers d'Antan reçoivent L'Amicale Vendeuvre »



Le château de Bressieux



38870 St Pierre de Bressieux
Au cœur de la forêt, 300 hectares de nature préservée !



La halle de la Côte Saint André



Le grand séchoir de Vinay



Parc naturel régional de Chartreuse

Exposition de tracteurs et de matériels agricoles d'époque.

Battage à l'ancienne.

Animations autour des métiers du début du XXème siècle

Dimanche, balade des tracteurs et repas champêtre.

Visitez les Terres de Berlioz, Bressieux, la Côte-Saint-André, le parc naturel des Chambaran, le grand séchoir de Vinay avec la noix AOP de Grenoble...



Contact : Jean-Pierre 06 14 20 33 38

Imprimé par nos soins, ne pas jeter sur la voie publique

Programme et détails utiles pour l'AG de 2025, en Isère

1. Pourquoi une AG à Saint-Pierre-de-Bressieux, petit coin charmant de l'Isère, en 2025 ?

Depuis quelques temps déjà, Jean-Louis CHAMPON, adhérent isérois passionné de mécanique avait lancé l'idée de recevoir notre AG en Isère, il s'agissait de répondre à une invitation lancée par 3 associations locales et dynamiques, prêtes à se fédérer avec la commune de Saint-Pierre-de-Bressieux pour nous recevoir ! La ténacité de Jean-Louis a porté ses fruits ! Épaulé par Jean-Pierre et Agnès CADOUX de Grenoble, voilà qu'en 2025, l'Amicale est accueillie sur les « Terres de Berlioz » en Isère par ses hôtes qui organisent pour elle, une grande fête locale dont ils ont choisi le titre « Tracteurs et Métiers d'Antan reçoivent l'Amicale VENDEUVRE » !

2. Présentation de la commune et des 3 associations qui se sont fédérées pour nous accueillir

M. Henri FAURE, natif et maire du village explique combien le caractère rural et convivial de sa commune est important à préserver et à partager, et ce, grâce aujourd'hui à l'Association Georges Antonin – 100 adhérents – qui se veut « Musée dynamique des métiers d'Antan » et qui présentera au long du week-end de notre AG, des animations inédites sur les métiers du début du XXème siècle ; Réaumont-Animation et ses 30 adhérents, œuvre à d'improbables restaurations de vieilles mécaniques qu'elle sera heureuse d'exposer et d'expliquer, aux côtés des « Amis de l'Agriculture à l'Ancienne » dit les 3A, qui restaurent et feront tourner de vieux tracteurs, des batteuses fixes et du matériel rural local. Ces 3 associations assurent un devoir de mémoire qui plaira, nous l'espérons, aux collectionneurs passionnés que sont les adhérents de l'Amicale VENDEUVRE.

3. Plan du village de Saint-Pierre-de-Bressieux - 38870 C'est tout un week-end sur un même lieu !



4. Stationnement des camping-cars et des voitures

Tous nos véhicules doivent tous se garer dans le fond du terrain près du gymnase et de la salle des fêtes où aura lieu l'AG, parkings gratuits et balisés : *pour cela suivre les flèches*. Le stationnement des camping-cars sur ce terrain n'est possible que du vendredi 25 avril 2025 en milieu d'après-midi au dimanche 27 avril 2025, en fin d'après-midi.

Pensez-bien à vous inscrire pour réserver votre place de camping-car sur le bulletin d'inscription.

Nos hôtes vont installer pour ce week-end-là, des prises électriques pour se raccorder mais à vous, camping-caristes de prévoir les rallonges et les prises domestiques afin de vous brancher correctement.

Les camping-cars ont une borne Camping-car sur le parking du SUPER U au 2, chemin de la Pierre à Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs 38590 - 04 76 65 40 47 ou bien Place Mitterrand à Saint-Jean-de-Bournoy - 38440

5. Pas de précommande de pièces détachées pour la boutique VENDEUVRE, en 2025

Cette année, pas de précommande à prévoir pour la boutique VENDEUVRE qui sera installée en face de la salle des fêtes du PATIO où aura lieu l'AG.

La boutique VENDEUVRE sera ouverte pour la vente des pièces détachées, le samedi 27 avril 2025, de 15h à 17h30 et le dimanche matin de 9h à 11h. Elle ouvrira aussi le dimanche après-midi de 14h à 17h en version allégée.

Le trésorier, Jean-Pierre CADOUX, sera disponible pour les cotisations, le samedi après-midi uniquement.

6. Les hébergements et les réservations sur « Les Terres de Berlioz »

Chacun a l'initiative de sa réservation d'hébergement. L'office de tourisme local est 1, Boulevard De Lattre de Tassigny 38260 La-Côte-Saint-André 04 74 20 61 43 contact@terresdeberlioz.com

- 1. Le vendredi soir : Retrouvailles mais pas avant 19h/19h30 autour d'un Buffet froid - sur inscription**
dans la salle du Gymnase, 105, route de Bressieux 38870 Saint-Pierre de Bressieux. Nos hôtes organisent un buffet froid pour se retrouver la veille au chaud et à l'abri, en toute simplicité...
- 2. Samedi matin dès 8h dans la salle du Patio, rendez-vous pour l'Assemblée Générale 2025**
Remise des badges, signature de la feuille de présence, accueil avec un café/thé et viennoiseries servis par nos hôtes. Accueil des personnalités et présentation du Maire et des associations qui nous reçoivent avant le lancement de l'AG.
- 3. Propositions du samedi matin pour les accompagnants :** Famille et amis sont les bienvenus.
Le samedi matin, pendant le déroulement de l'AG, vous êtes invités à découvrir l'architecture dauphinoise de ce village avec des spécialistes de la construction en Pisé qui vous expliqueront pourquoi et comment ces maisons et granges ont été construites en terre et en galets ! *Pensez-bien à vous inscrire pour réserver votre place sur le bulletin d'inscription.*
- 4. Déjeuner samedi 27 avril 2025 vers 12h – sur inscription**
Après la photo de groupe au côté de tracteurs VENDEUVRE, vous serez invités à rejoindre le gymnase où une équipe des 3 assos et le traiteur ont préparé pour nous, l'apéritif et le déjeuner de spécialités dauphinoises dont la région regorge !
- 5. L'après-midi : découverte des métiers d'Antan et ouverture de la boutique VENDEUVRE**
Les associations qui nous reçoivent ont organisés en notre honneur une belle fête à l'ancienne comme ils savent si bien les réussir, tel un musée vivant, vous êtes invités à découvrir ou redécouvrir leurs activités et surtout à y participer!
- 6. Cocktail, dîner et soirée musicale - sur inscription - le samedi 26 avril 2025 dès 18h, au PATIO**
Ce moment très convivial est organisé pour passer d'inoubliables moments ensemble avec les bénévoles des 3 associations qui nous reçoivent. Pendant le cocktail – *prévoyez une petite laine !* - la NOIX de GRENOBLE - AOP depuis 1937- sera mise à l'honneur puis nous partagerons un dîner avec d'autres spécialités dauphinoises servies à table et la soirée se poursuivra dans l'ambiance des chansons des années 70-80 grâce à « Musiques à facettes », très appréciés localement !
- 7. Le dimanche 27 avril : petit café dès 8h et départ de la balade des tracteurs à 9h/Retour vers 11h**
Cette année, la mise en place de la balade des tracteurs se fera sur place le dimanche matin vers 8h, en fonction du nombre de tracteurs mis à disposition par les associations qui nous reçoivent.
Le parcours envisagé est d'environ 10 ou 12 kilomètres mais comme toujours tout dépendra de la météo des jours précédents et de ce matin du dimanche 27 avril 2025, aussi ! Une pause-café est prévue à mi-parcours.
Si vous souhaitez exposer votre tracteur, appeler directement Jean-Louis CHAMPON au 06 37 20 60 05 afin de convenir des détails avec lui et confirmez-lui tout par mail sur jeanlouisch0557@gmail.com
- 8. La fête des Métiers d'Antan et l'exposition du matériel agricole ancien reprend de 9h à 17h**
La fête et tous les stands seront ouverts pour tout public et la boutique VENDEUVRE aussi sauf entre 11h et 14h.
- 9. Déjeuner champêtre, le dimanche 27 avril 2025 vers 12h**
Qui dit champêtre, dit « dans les champs, dehors au soleil » ! Alors on y croit tous très fort au soleil du 27 avril... Mais, par précaution, ce déjeuner préparé par nos hôtes sera servi dans le gymnase et sur présentation de votre ticket prépayé au moment de votre inscription ! Mais, pour le soleil, tout est réservé !

Attention Le bulletin d'inscription complet et le règlement doivent être retournés par la poste à
Jean-Pierre CADOUX, 83, rue Ampère 38000 GRENOBLE avant le jeudi 10 avril 2025.

Une précision : les chèques bancaires à l'ordre de l'Amicale VENDEUVRE seront déposés vers le 24 avril 2025.

Il est aussi possible de vous inscrire à partir du site internet de l'Amicale sur www.amicalevendeuvre.com

Compte de résultat AMICALE VENDEUVRE au 31 décembre 2024

CHARGES TTC	2024	PRODUITS TTC	2024
Achats de pièces	47 275 €	Ventes de pièces et documents	64 253 €
Variation du stock	-4 855 €	Frais de ports récupérés sur les ventes	4 486 €
Frais AG MAIXE 2024	12 694 €	Participation AG 2024 MAIXE	9 258 €
Charges de fonctionnement	30 493 €	Dons extérieurs	150 €
		Dons des membres CA	5 161 €
		Adhésions	12 400 €
TOTAL DES CHARGES D'EXPLOITATION	85 607 €	TOTAL DES PRODUITS D'EXPLOITATION	95 708 €
TOTAL DES CHARGES FINANCIERES	1 399 €	TOTAL DES PRODUITS FINANCIERS	1 063 €
Dons, libéralités	222 €	TOTAL DES PRODUITS EXCEPTIONNELS	5 €
TOTAL DES CHARGES	87 228 €	TOTAL DES PRODUITS	96 776 €
EXCEDENT DE TRESORERIE 2023	9 548 €		
TOTAL GENERAL	96 776 €	TOTAL GENERAL	96 776 €

Bilan AMICALE VENDEUVRE AU 31 DECEMBRE 2024

ACTIF	2024	PASSIF	2024
Stock de marchandises	73 268 €	Fonds associatifs	101 969 €
Autres créances	313 €	Report à nouveau	13 440 €
Disponibilités	54 414 €	Excedent exercice 2024	9 548 €
Charges constatées d'avance	563 €	Fournisseurs	3 400 €
		Produits constatés d'avance	200 €
TOTAL ACTIF	128 557 €	TOTAL PASSIF	128 557 €

Budget AMICALE VENDEUVRE 2025

CHARGES TTC	2025	PRODUITS TTC	2025
Achats de pièces	43 000 €	Ventes pièces	60 000 €
Frais site AMICALE VENDEUVRE	550 €	Ventes de documents	1 800 €
Fournitures administratives	1 500 €	Frais de port récupérés	3 500 €
Frais emballages	400 €	Cotisations adhérents 220 x 50€	12 500 €
Frais transports présence réunion CA	4 500 €	Intérêts des comptes financiers	600 €
Voyages et déplacements	4 100 €	Contribution des adhérents AG 2023	9 500 €
Frais financiers Hipay/Paypal	1 100 €		
Frais financier Banque Postale/Crédit Agricole	250 €		
Frais postaux timbres	2 600 €		
Frais d'Assemblée Générale 2023	14 000 €		
Frais d'expédition des pièces envoyées	3 900 €		
Frais revision Expert comptable	1 300 €		
Publication et envoi du bulletin fin 2023	4 500 €		
Articles publicitaires (publicité, agendas, calendriers)	3 500 €		
Assurances	2 100 €		
Maintenance logiciel comptabilité	450 €		
Cotisations FFVE	150 €		
TOTAL GENERAL	87 900 €	TOTAL GENERAL	87 900 €

TEXTE DES RÉSOLUTIONS PROPOSÉES À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE ANNUELLE

du samedi 26 avril 2025 à Saint-Pierre-de-Bressieux, en Isère.

Désignation du Président et du bureau de séance pour cette assemblée générale ordinaire en 2025

Comme le précise l'article 12 des statuts, le président de l'Amicale préside l'Assemblée Générale, Christian PINON, actuel président de l'Amicale est en fonction pour présider cette assemblée générale ordinaire du samedi 26 avril 2025. Le président désigne Mr..... en qualité de scrutateur et Mr..... en qualité de secrétaire.

Le président précise que adhérents à jour de leur cotisation 2024 sont présents ou ont envoyé leur bulletin de vote, l'Assemblée générale peut donc valablement délibérer. Le président déclare l'Assemblée générale ouverte.

RÉSOLUTION N°1 : Examen du rapport de gestion, approbation des comptes et quitus pour l'exercice 2024.

L'Assemblée Générale, après avoir entendu le rapport de gestion sur l'activité de l'Amicale au cours de l'exercice clos au 31 décembre 2024, chiffres validés par le Cabinet d'expertise-comptable IN EXTENSO, approuve les comptes de cet exercice, tels qu'ils ont été présentés. Lesdits comptes se soldent par un excédent de trésorerie de 9 547,83 €. Elle approuve également les opérations traduites dans ces comptes. En conséquence, elle donne à la Présidence, aux membres du Conseil d'administration, aux membres du bureau et au Trésorier, quitus entier et sans réserve de l'exécution de leurs mandats pour l'exercice écoulé. L'Assemblée générale remercie le Président et son équipe pour la réussite de cet exercice 2024.

Cette résolution est adoptée à

RÉSOLUTION N°2 : Affectation du Compte de « Report à nouveau » au compte « Fonds Associatif »

Lors de la clôture de l'exercice 2024, il a été constaté que le compte « Report à Nouveau » avait un solde positif de 13 439,84 €. Sur proposition du Président et après échanges et discussions, l'Assemblée Générale décide d'affecter cette somme sur le compte « Fonds Associatif ». Après ce dépôt, le montant du compte « Fonds Associatif » sera de 115 409,01 € et le montant du compte « Report à nouveau » sera à zéro.

Cette résolution est adoptée à

RÉSOLUTION N°3 : Affectation du solde de l'exercice 2024

Lors de la clôture de l'exercice 2024, il a été constaté un excédent de trésorerie de 9 547,83 €. L'Assemblée Générale décide d'affecter cette somme au compte « Report à Nouveau ». Après cette affectation de 2024, ce compte sera porté à la somme de 9 547,83 €.

Cette résolution est adoptée à

RÉSOLUTION N° 4 : Validation du montant des cotisations pour 2025

Après échanges et discussions, l'Assemblée Générale décide de ne pas changer le montant de la cotisation 2025. Celle-ci reste à 50 € pour l'année. Le montant de la cotisation de « Jeunes-Primo-Adhérents », catégorie d'adhérents créée par l'AGE d'octobre 2021 à Salviac, est maintenue à 30 €, pour les jeunes de moins de 25 ans (preuve à l'appui), adhérent pour la première fois et uniquement pour la première adhésion. Ceux-ci bénéficieront des mêmes avantages que les adhérents actifs actuels.

Cette résolution est adoptée à

RÉSOLUTION N°5 : Validation du budget prévisionnel de l'Amicale pour 2025

Après échanges et discussions, l'Assemblée Générale décide de valider le budget 2025 présenté par le Président et le Trésorier, ce budget prévoit d'être à l'équilibre sur l'activité de l'année 2025.

Cette résolution est adoptée à

RÉSOLUTION N°6 : Mandat pour agir

L'Assemblée Générale Ordinaire des adhérents de l'Amicale VENDEUVRE donne tous pouvoirs à M..... et M..... et/ou au porteur d'un original, d'une copie ou d'un extrait du procès-verbal de la présente assemblée, pour accomplir toutes les formalités nécessaires.

Cette résolution est adoptée à

Plus rien n'étant à l'ordre du jour, le président clôt l'Assemblée Générale Ordinaire à Heures.



Bulletin d'inscription pour participer à l'Assemblée Générale 2025 de l'Amicale VENDEUVRE à Saint-Pierre-de-Bressieux en Isère

Le café, les viennoiseries, l'apéritif et les visites des accompagnants sont offerts par l'Amicale Vendeuivre

Les repas seront servis dans le gymnase ou le Patio 105 Rte de Bressieux, 38870 Saint-Pierre-de-Bressieux

Montant par personne

Camping-car	Dîner buffet froid	Visite guidée locale	Déjeuner servi à table	Dîner-Soirée musicale servi à table	Repas champêtre
	vendredi 25-avr 19h30	samedi 26-avr 9h30	samedi 26-avr 12h30	samedi 26-avr 19h30	dimanche 27-avr 12h30
Oui-Non	18 €	Offert	38 €	36 €	14 €

Nom et Prénom de l'adhérent

Nom et Prénom de votre accompagnant

Adresse

Code postal et ville

Numéro de téléphone fixe et portable

Adresse email

Vous souhaitez venir avec vos amis, de la famille, ils sont les bienvenus...

Nom et Prénom

Montant à additionner en fonction du nombre de personnes

TOTAL à payer = Repas vendredi soir + Déjeuner samedi midi + Dîner samedi soir + Repas champêtre du dimanche midi.

€

Cette année, la mise en place de la balade des tracteurs se fera sur place le dimanche matin vers 8h, en fonction du nombre de tracteurs mis à disposition par les associations qui nous reçoivent.

Le chèque qui accompagne votre inscription est à rédiger à l'ordre de "Amicale Vendeuivre" et à envoyer avec le dossier complet

à l'adresse suivante : Jean-Pierre CADOUX 83, rue Ampère 38000 GRENOBLE tél. 06 14 20 33 38

Pour faciliter l'organisation, ce bulletin d'inscription accompagné du règlement doit parvenir au trésorier, avant le jeudi 10 avril 2025

Vous pouvez aussi vous inscrire directement sur notre site internet "www.amicalevendeuivre.com" et régler en ligne. Impérativement avant le jeudi 10 avril



Bulletin de VOTE

à retourner pour le 10 avril 2025 au Trésorier ou avant.

Si vous ne pouvez pas assister à cette AGO du samedi 26 avril 2025 à SAINT-PIERRE-DE-BRESSIEUX, renvoyer votre bulletin de vote qui vaudra présence. Ce bulletin de vote est à retourner complété au plus tôt (mais avant le 10 avril 2025) au Trésorier, Jean-Pierre CADOUX 83, rue Ampère 38000 GRENOBLE

Et si finalement vous décidez de participer à cette AGO, à la réception de votre inscription et du règlement, votre vote reçu sera annulé, vous signerez sur place la feuille de présence et vous voterez au cours de l'Assemblée générale.

Il est très important pour l'Amicale VENDEUVRE que vous retourniez ce bulletin de vote car si le quorum des adhérents présents ou ayant votés n'est pas atteint, il faudrait convoquer une nouvelle assemblée, ce qui occasionnerait des frais !

Merci beaucoup Le président Christian PINON

Je soussigné, Adhérent de l'Amicale VENDEUVRE, à jour de sa cotisation 2024,

Nom, prénom, _____

Adresse _____

retourne son bulletin de vote à mettre en œuvre, lors de la tenue de l'assemblée générale ordinaire de l'association AMICALE VENDEUVRE enregistrée sous le N° W101000413 à la Préfecture d'Orléans et dont le Siège est au 2145, Rue Marcel Donette 45700- PANNES, Assemblée Ordinaire qui se tiendra à SAINT-PIERRE-DE-BRESSIEUX, le samedi 26 avril 2025.

Vote des différents résolutions présentées au dos des chiffres de 2025

Résolution N° 1 Comptes et Quitus	Oui	Non	S'abstient
Résolution N° 2 Fonds Associatif	Oui	Non	S'abstient
Résolution N° 3 Report à nouveau	Oui	Non	S'abstient
Résolution N° 4 Montant des cotisations	Oui	Non	S'abstient
Résolution N° 5 Validation du budget	Oui	Non	S'abstient
Résolution N° 6 Mandat pour agir	Oui	Non	S'abstient

Village du lac de Paladru 38850 ou 38730	34 kms	Le musée archéologique du lac de Paladru 51, rue du Musée 38850 Villages du lac de Paladru 04 56 26 16 16	Ce musée MALP propose à partir de tous les vestiges et découvertes locales, un voyage temporel captivant pour découvrir la vie des hommes sur place au temps du néolithique et de l'an mil.
Saint-Nazaire-en-Royans 26190	38kms	La grotte de Thais où l'homme de Cromagnon a laissé des traces de son histoire, il y a plus de 15 000 ans	
Pont-en-Royans 38680	40 kms	Le musée de l'Eau Place du breuil 38680 Pont-en-Royans 04 76 36 15 53 Ce musée présente le Vercors et l'eau de la Bourne et s'ouvre à l'eau dans le monde entier, usage, consommation, pollution... grâce à des films en3D et des expositions temporaires.	C'est un lieu rafraichissant et passionnant !
Vienne 38100	47 kms	C'est une ville fortifiée sur les coteaux bordant le Rhône. Cité romaine, son temple gallo-romain et son théâtre antique sont remarquablement conservés. Magnifique petite ville de 35 000 habitants qui mérite le détour...	Ville importante du temps de l'empire romain, elle fut la capitale du peuple gaulois des Allobroges avant la conquête romaine. Vienne est aussi célèbre pour son festival de Jazz annuel qui se déroule début juillet dans le théâtre antique.
Saint-Pierre-de-Chartreuse 38380	61 kms	Musée de la Grande Chartreuse dit La Corrierie 670 Route du désert de Chartreuse 38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse 04 76 88 60 45	Maison basse du monastère, cette bâtisse abrite le musée qui éclaire les visiteurs sur l'ordre et la vie des moines Chartreux présents sur le site depuis l'an 1084
Saint-Quentin-Fallavier 38070	68 kms	Le musée de la Vie Rurale Rue des Gargues 38070 Saint-Quentin-Fallavier 04 74 95 30 36	Crée en 1990, dans un ancien corps de ferme, il est spécialisé dans l'agriculture dauphinoise. <i>Vérifier les horaires d'ouverture car c'est un site tenu par des bénévoles.</i>

Et pour plus d'informations : **Office de Tourisme « Les Terres de Berlioz »**

1, boulevard Delattre-de-Tassigny 38260 LA-COTE-SAINT-ANDRE 04 74 20 61 45

			
À découvrir	... autour	du Pays...	de Bressieux
<i>Lieu</i>	<i>Distance</i> <small>À partir de Saint-Pierre-de-Bressieux</small>	<i>Nom et coordonnées du site</i>	<i>Précisions utiles</i>
Saint-Pierre-de-Bressieux 38870	Sur le village	Le parc Naturel de Chambaran 3200, route de Revel 38870 Saint-Pierre-de-Bressieux Réservation au 06 31 10 74 21 Le Port REVEL 3500, Route de Revel 38870 Saint-Pierre-de-Bressieux	Parc privé et clos de 300 hectares et 40 kms de chemins et sentiers, 6 étangs et près de 250 animaux sauvages... C'est un centre qui forme à la manœuvre et à la sécurité, depuis 1960, des pilotes et des capitaines du monde entier à partir d'une flotte de plus de 25 navires en modèles réduits électriques et radiocommandés à l'échelle de 1/25ème.
Bressieux 38870	2 kms	Le château médiéval de Bressieux – XIIème siècle- et le Musée présente les objets découverts sur place et retrace le quotidien des Seigneurs de Bressieux au du Moyen-Âge à la révolution.	Chateau du XIIème siècle où vient d'être tourné en novembre 2024, un long épisode de la série KAMELOOT (sur 15 jours avec 200 personnes)
Saint-Siméon-de-Bressieux 38870	2,7 kms	L'architecture de l'usine Girodon sur la Grande rue Une ancienne tannerie du XVIIème au 22, impasse du Mollard construite en torchis et pan de bois Le magasin de producteurs « Délices des champs » 11, rue de Roybon offre viandes et légumes locaux	L'usine Girodon 263, Grand-rue, fut une usine-pensionnat construite en pisé dès 1873 qui devint une cité ouvrière du textile pour le tissage de la soierie lyonnaise. Elle a compté jusque 950 ouvriers et a fermé ses portes en 1934.
Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs 38590	5.8 kms	Le site du château delphinal Médiathèque intercommunale 1 Route de la Daleure 38590 Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs 04 76 93 94 78 Du 15 février au 20 sept 2025 Horaires d'ouverture assez large mais à vérifier.	Construit par le Dauphin Jean II vers l'an 1300, ce château domine la plaine marécageuse de la Bièvre et protège contre les assauts du Conte de Savoie, vient ensuite grâce à son fils Humbert II la construction du village au pied du château...
L'exposition gratuite sur Mandrin « Louis Mandrin : 300 ans d'une Légende ! »			

Roybon 38940 Très vaste commune de 6 731 hectares et 1 200 habitants	10 kms	<p>Créée au XIVème siècle par un édit favorable du Dauphin de Vienne pour défricher la forêt, Roybon a été bâtie sur un ponton sur les bords de la Galure, un affluent de l'Isère.</p> <p>Devenue une place-forte, Roybon a été bâti de galets et de pisé, avec quelques maisons à colombage.</p>	<p>La statue de la liberté, installée place Saint-Romme, du nom du donateur de cette statue léguée par son ami Bartholdi et surtout esquisse de celle offerte par la France aux USA, en 1886.</p> <p>L'ancienne gendarmerie était une maison-forte avec un escalier à vis abrité dans la tour médiévale. une tout</p>
La-Côte-Saint-André 38260 Elle est le cœur du territoire des « Terres de Berlioz »	11 kms	<p>C'est le centre économique et culturel de la plaine de la Bièvre</p> <p>Ville natale du compositeur et chef d'orchestre Hector BERLIOZ, la ville est le siège du fameux « Festival Berlioz » qui se tient chaque année à la fin de l'été.</p> <p>La halle médiévale est très typique, elle symbolise toujours les nombreux échanges commerciaux au cœur de cette région.</p> <p>Le bourg est sur l'un des chemins de Compostelle depuis la ville de Genève.</p>	<p>Le musée Berlioz au 69, Rue de la République présente la maison natale et détaille la vie intime du compositeur, c'est un lieu passionnant...</p> <p>La distillerie Cherry Rocher fut fondé en 1705 sur place, elle est connue pour ses eaux-de-vie et ses fruits au sirop.</p> <p>La maison JOUVENAL au 25, rue de la République est une chocolaterie histoire de famille et de passion. Elle se visite et propose des ateliers et des dégustations !</p>
Beaucroissant 38140	19 kms	<p>La foire de Beaucroissant s'y déroule au printemps depuis l'an 1219, c'est une foire du Moyen-âge.</p>	<p>Cette année la foire s'y installe le même week-end de notre AG 2025.</p> <p>Sur la colline, la Chartreuse de Parménie, qui domine la ville est un lieu de pèlerinage local important et fut aussi occupé par les maquisards du Vercors en 1944.</p>
Vinay 38470	21 kms	<p>Le grand séchoir/ Maison de la Noix de Grenoble 705 route de Grenoble 38 470 VINAY 04 76 36 36 10</p>	<p>Avec sa charpente et ses structures de claies ajourées, le séchoir à noix traditionnel et d'origine est préservé et protège le Musée.</p> <p>Ouvert du 1er avril au 31 octobre : tous les jours sauf lundi de 10h à 18h.</p>
Tullins 38210	22 kms	<p>La ville présente un centre ancien avec des maisons datant des XVII^e et XVIII^e siècles, un Hôtel-Dieu es XV^e et XVI^e siècles et une église du XI^e siècle. L'ancien hameau de Fures présente un patrimoine industriel historique passionnant.</p>	<p>La ville est située dans la zone de culture agricole de la plus grande noyeraie d'Europe. Nommée Tullins-Fures à cause de sa gare SNCF, cette petite ville de 7 500 habitants est remarquable à parcourir à pied. Elle abrite le siège social des 3A</p>

Saint-Antoine-l'Abbaye 38160	22 kms	<p>Ce village de 1 200 habitants fut élu « plus beau village de France » en 2009.</p> <p>Tout le village est typique est à découvrir, il y a de nombreuses boutiques d'artisan d'art</p> <p>Miripilli, l'île aux pirates est un parc de loisirs pour les familles, sur 3 hectares, ouvert de 11h à 18h dès le mois d'avril, autour du monde de PETER PAN. Étang de Chapaize 38160 Saint-Antoine-l'Abbaye 04 76 36 44 77</p>	<p>Ce village abrite le sanctuaire de Saint-Antoine, réputé contre le « mal des ardents » qui sévit au Moyen-âge, tant en Flandres qu'en Dauphiné... L'ordre des « Antonins » y fut créé au service des plus pauvres.</p> <p>Le Musée départemental où l'entrée est gratuite, est meublé et installé sur le site abbatial ; il présente les « Chroniques de l'Abbaye » autour d'un jardin médiéval passionnant.</p>
Chatte 38160	26 kms	<p>Le jardin ferroviaire et musical 26, route de Lyon 38160 LA CHATTE 04 76 38 54 55 https://www.jardin-ferroviaire.com</p>	<p>Jardin où les trains miniatures circulent dans un environnement connu qui rappelle aussi des scènes de grands films-cultes ! Animaux acceptés</p>
Hauterives 26390	27 kms	<p>Le Palais idéal du facteur CHEVAL 8, rue du palais 26390 HAUTERIVES « Où le songe devient réalité » selon Joseph Ferdinand Cheval, 1879-1912 et 10 000 journées, 93000 heures et 33 ans d'épreuves »</p>	<p>Bien réserver son jour de visite car ce palais est maintenant très fréquenté.</p> <p>Au cœur d'un jardin luxuriant, ce palais construit de la seule main d'un facteur inspiré par les cartes postales qu'il distribuait est un emblème de l'Art Brut.</p>
Voiron 38500	30 kms	<p>Les caves de la Chartreuse 10, Boulevard Edgar Kofler 38500 Voiron 04 76 05 90 34 Ouvert de 10h à 18h30 ts les jours Boutique et bar sur place</p>	<p>Là où était préparé les liqueurs de Chartreuse avant le déménagement des caves à Entre-deux Guiers en 2018.</p> <p>2 500m2 de parcours découverte du savoir-faire des moines chartreux</p>
Revel-Tourdan 38270	31 kms	<p>La cité médiévale est au cœur de ce village traversé par 3 rivières : le Dolon, la Petite et la Grande Derroy. 38270 REVEL-TOUDAN</p> <p>Ce bourg est traversé par le GR 65 qui est aussi un chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.</p>	<p>REVEL est un ancien bourg médiéval du Haut-Moyen-âge avec un pigeonnier du XVIIème, l'église Saint-Jean-Baptiste du XIIème, le château de Barbarin du XIXème...</p> <p>TOURDAN est dans la plaine, étape de Via Romana qui reliait Vienne à l'Italie...</p>
Val-de-Virieu 38730	34 kms	<p>Le Château de Virieu 1245, Rue du château 38730 Val-de-Virieu</p>	<p>Ce château privé est ouvert au public de 14h à 18h, est l'un des plus beau château de l'Isère avec ses 4 tours pointues, ses logis bordés de lucarnes, sa roseraie et son jardin à la française !</p>

Puis, dénicher la célèbre maison Bonnat à Voiron ou se régaler chez Valrhona à Tain-l'Hermitage, c'est dire combien les Dauphinois sont connus pour leurs talents à rendre chacune et chacun « Fondu de Chocolat »... !

La chartreuse verte et jaune

La chartreuse tire ses origines dans une liqueur verte et jaune, fabriquée par les moines chartreux en Isère, en bordure du Massif de la Chartreuse. Aujourd'hui, les liqueurs sont produites près de Voiron, en utilisant un mélange de plantes et d'herbes préparé par deux moines du monastère de la Grande-Chartreuse. La recette exacte de la chartreuse demeure secrète et n'est connue que des deux moines qui préparent le mélange végétal. La recette ne faisant pas l'objet d'un brevet, son secret n'expire pas et permet donc de préserver le monopole de l'ordre cartusien. Depuis 1970, la société Chartreuse Diffusion se charge du conditionnement, de la publicité et de la vente de la Chartreuse parfois difficile à dénicher car victime de son succès !

L'Arquebuse de l'Hermitage

Cherry Rocher est une distillerie, fondée en 1705, à La Côte-Saint-André (Isère) par Barthélémy Rocher. Elle est renommée pour ses eaux-de-vie et liqueurs de fruits. L'Arquebuse, boisson phare de cette distillerie, est préparée par macération et distillation de plantes choisies pour leurs vertus naturelles. Sa composition contient 33 plantes, dont la sauge, la gentiane, le tilleul et l'arnica, très bon pour la digestion !

Les sirops Bigallet

La distillerie Bigalet est une entreprise familiale, implantée dans les hautes terres du Dauphiné, en Isère, à Panissage. Elle fabrique des sirops et des apéritifs à base de fruits, des crème, des liqueurs régionales de fruits et de plantes mais ainsi que des produits d'épicerie fine comme des bonbons, du nougat !

L'une de ses dernières créations, la liqueur de génépi au miel de Savoie a été médaillée d'argent au concours général agricole de Paris, en 2009.

Antésite : un concentré de réglisse !

L'Antésite est un concentré à base de réglisse, créé en 1898 par Noël Perrot-Berton, apothicaire à Voiron en Isère, qui entendait lutter contre l'alcoolisme chez les cheminots et sur les chantiers.

Dilué dans de l'eau, à raison de 10 gouttes pour un verre, il donne une boisson désaltérante. Sans sucre ni édulcorant, sans caféine et sans théine, Antésite, toujours fabriqué à Voiron dans l'Isère, existe en plusieurs parfums : anis, le parfum d'origine, citron, menthe, orange, cola, thé, pamplemousse et eucalyptus ! Sans additif, cette boisson, toujours fabriquée à Voiron peut être consommée par toutes et tous, même les enfants !

Les sirops Teisseire

1720, le début d'une belle histoire quand Mathieu Teisseire, originaire du sud de la France, liquoriste et vinaigrier, s'installe à Grenoble dans les Alpes, où il crée une distillerie. C'est d'une liqueur à base de cerises, le ratafia, qui l'a rendu riche et célèbre. 1959, lancement du bidon métallique et tout existe encore aujourd'hui !

D'autres grands noms nés à Grenoble

Les pâtes LUSTUCRU, les premières à avoir créé les pâtes aux œufs frais en installant des poulaillers dans les massifs aux environs de Grenoble. En 1950, chaque jour 120 000 œufs sont cassés à la main pour 40 tonnes de pâtes produites... 1981, l'usine compte 700 ouvriers, elle a fermé en 1989 !

Les Biscuits BRUN, d'abord biscuit de guerre pour les soldats puis devenu « Le petit Brun » vrai ami du goûter des enfants ! Dans les années 1960, avec une production journalière de 100 tonnes, Brun devient la première biscuiterie européenne et en 1968, elle est retenue comme sponsor des Jeux olympiques de Grenoble.

Le chocolat CEMOI chocolaterie française créée en 1922 à Grenoble a été liquidée en 1973 et les droits de la marque ont été repris en 1981 par Cantalou.

Le Dauphiné, « Terre de Saveurs »...

La caillette du Dauphiné

C'est un petit pâté de la taille d'un poing, à base de viandes de porc et farci d'herbes aromatiques et potagères, souvent des épinards et présenté cuit au four, chaud ou froid, sous une crépine.

La galantine de truites de chez Murgat

Implantée à 17 kms de Bressieux, au pied des contreforts alpins, sur les sources naturelles des Fontaines de l'Oron. la plus ancienne pisciculture familiale de France fondée par Charles Murgat est active depuis 1898. Elle élève entre autres de la truite Fario - à l'origine la seule truite peuplant les rivières du Dauphiné - la Fario, caractérisée par sa belle robe colorée ornée de points noirs et rouges auréolés de jaune, se trouve encore très occasionnellement sur les marchés. L'expérience aquacole ancestrale permet à la famille Murgat de la proposer toute l'année. Ce poisson à chair blanche au goût subtil de noisette a été sélectionné en 2015 pour le Bocuse d'Or.

Le Pâté-Croûte aux noix

Saviez-vous que ce plat emblématique de la cuisine française fait l'objet chaque année, d'un grand concours international : le championnat du Pâté-Croûte, organisé à Lyon !

Composé d'une farce savoureuse, généralement à base de viande, enveloppée dans une pâte croustillante, l'histoire du Pâté-Croûte remonte au Moyen Âge, quand la croûte servait principalement de moyen de conservation. Objet de beaucoup d'innovations, ce pâté-Croûte cher aux Dauphinois est apprécié, garni de noix de Grenoble, bien-sûr !

La Marcelline

Cette délicieuse entrée chaude servie sur un lit de salade verte valorise merveilleusement ce petit fromage dauphinois qu'est le Saint-Marcellin AOP. Entourée d'une fine couche de pâte feuilletée et passée au four très chaud, la Marcelline surprend par son goût raffiné et moelleux.

Soupe des Terres Froides : une des plus vieilles recettes dauphinoises !

Faites cuire lentement, dans une grande marmite, à moitié remplie d'eau, des pommes de terre bien pelées, des raves, de la courge, des poireaux, du pain de campagne, du beurre, du sel et un grand verre de lait frais. Écrasez bien le tout. Servez la soupe bien fumante dans une écuelle, avec un grand verre de vin. La soupe est bien réussie quand la cuillère peut tenir droite dedans ! Et paraît-il qu'additionnée de vin et de poivre, elle constitue, un bon remède contre la grippe !

Le poulet aux écrevisses

Ce plat traditionnel et gourmand mis en avant par Paul Bocuse allie élégamment volaille, crustacés et vraie sauce onctueuse... Ah les écrevisses ! Ce petit crustacé d'eau douce doté d'une dizaine de pattes qui aime se prélasser en eau peu profonde et que les gamins d'autrefois allaient ramasser à main-nue, entre les rochers et les petites vasques des cours d'eau de l'Isère, pour quelques sous !

Le gratin dauphinois

Plat du Dauphiné, s'il en est ! Avec ses pommes de terre coupées finement et sa crème fraîche de pays, le tout rangé dans un plat à gratin frotté à l'ail, la voilà, la vraie recette dauphinoise ! Ni beurre, ni fromage râpé, on est en Dauphiné, pas en Savoie !

Les Ravioles du Dauphiné

Les ravioles sont issues d'une culture, d'un terroir et d'un savoir-faire traditionnels présent dans la région du Dauphiné autour de Romans-sur-Isère depuis le XV^{ème} siècle. Elles constituent un mets familial pour les jours de fêtes et étaient jadis fabriquées par des « ravioteuses » professionnelles.

Il se dit, selon la légende, que « privés des raviolis de leur pays, des bûcherons italiens travaillant dans les forêts du Vercors auraient remplacé une farce à base de viande par une farce à base de fromage et de persil ». La raviole du Dauphiné serait donc née ainsi !

De nos jours, la recette et l'aire de production, véritable spécialité du Dauphiné, ont été reconnues par une IGP et un Label Rouge. Alors Ravioles de la maison Rambert ou ravioles de Saint-Jean-en-Royans ?

Le Saint-Marcellin : il n'y a pas UN Saint-Marcellin, mais DES Saint-Marcellin !

Depuis le XV^{ème} siècle, on apprécie le goût franc et généreux de ce petit fromage rond au lait de vache et le Saint-Marcellin fait partie des produits phares du Dauphiné avec une IGP depuis 2013.

L'histoire raconte que dès 1445, le futur roi Louis XI résidait en Dauphiné. Un jour pendant lequel il chassait dans le Vercors, il s'égarait et se trouve en présence d'un ours. Il fut sauvé par deux bûcherons qui lui offrirent du pain et du fromage de pays, du "Saint-Marcellin" fabriqué dans la vallée. C'est ainsi que Louis XI a donné à ce fromage ses premières lettres de noblesse.

La famille Casimir Perier, de souche dauphinoise, a aussi contribué à sa renommée : Auguste Casimir-Perier, dégustant un morceau de fromage à la foire de Beaucroissant en 1863 se serait écrié : « C'est délicieux, vous m'en ferez parvenir chaque semaine au château ». Plus tard, son fils Jean, Président de la République, se désola de ne pas déguster à point son fromage préféré venu du Dauphiné.

Le Saint-Marcellin se déguste pour toutes les envies : sec, moelleux ou souple, avec un goût aux notes de miel et de fruits plus ou moins prononcé, il se choisit selon le producteur, la saison ou l'affinage et se déguste nature, seul sur un plateau de fromages ou cuisiné de l'entrée au dessert, voir combiné avec des ravioles ou des noix...

Le Bleu de Sassenage, dit bleu du Vercors, AOP

Ce fromage né au cœur des montagnes du massif du Vercors, le Bleu du Vercors-Sassenage est une des rares AOP française fabriquée entièrement au sein d'un Parc naturel régional, dans une zone restreinte limitée à 27 communes de la Drôme et de l'Isère. Ce fromage au lait de vache avec seules trois races sélectionnées : Abondance, Montbéliarde et Villarde, est intimement lié à l'histoire d'une agriculture de montagne respectueuse de la nature et de l'environnement : AOP depuis 1998 et IGP depuis 2001.

C'est au Moyen-Âge que les fermiers du plateau du Vercors payaient leurs impôts au Seigneur de Sassenage avec du fromage devenu au fil du temps, le Bleu du Vercors-Sassenage, fleuron de la gastronomie de l'Isère !

Le Bleu de Sassenage, très identifiable avec sa pâte persillée et crémeuse a un subtil goût de noisette. Il s'agit du seul fromage fabriqué à base d'un mélange de lait de la veille, chauffé et mélangé avec du lait cru et chaud de la traite du matin. Présenté seul sur un plateau de fromages ou en accompagnement de quiches ou de soufflés, le Bleu du Vercors-Sassenage se mange à toutes les sauces !

La Pétafine

Pour la pétafine ou p'tafine, vieux plat dauphinois, il faut au préalable malaxer (pétafiner) du fromage de lait de chèvre et de vache mélangés, simplement égouttés, mais pas secs. Pétrissez ces fromages frais et obtenez une pâte ramollie en ajoutant du fromage sec et fort dans du lait chaud et un peu d'huile, de la fine champagne et un peu d'absinthe, du sel, du poivre, bien pétafiner le tout. La pétafine ainsi prête, peut se consommer immédiatement « à l'étalée » sur des tartines, mais les vieux montagnards préfèrent la laisser bien vieillir !

Le Saint-Félicien

C'est un petit fromage rond à pâte molle et à croûte fleurie est proche du Saint-Marcellin IGP mais plus épais, plus riche et plus crémeux. Il est confectionné à partir de lait cru entier de vache mais il peut être aussi thermisé et pasteurisé. Sa zone de production s'étend sur la Drôme et l'Isère. Sa période de dégustation optimale s'étale d'avril à septembre après un affinage de 4 à 6 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre !

La Noix de Grenoble, AOP depuis 1938

Le cahier des charges de la noix AOP de Grenoble n'autorise que 3 variétés : La Franquette, la Parisienne et la Mayette, bien sûr, toutes sont issues des terroirs du Dauphiné. Les noyers sont des arbres à croissance rapide qui peuvent atteindre 20 à 25 m, mais il faut attendre 8 à 10 ans avant qu'un noyer commence à produire. Ils sont en pleine production au bout de 25 ans et peuvent produire jusqu'à 70 ans. Un verger d'un hectare compte une centaine d'arbres. Les 800 producteurs des noyeraies de l'AOP sont rassemblées dans la Vallée de l'Isère, cultivées entre 150 et 800 m d'altitude, sur 68 000 hectares. Les noyers bénéficient de toute la fraîcheur d'un climat alpin relativement humide et venté, où la Noix de Grenoble puise son goût, sa finesse et sa fraîcheur.

La consommation de la Noix de Grenoble se décline quasi à l'infini et dans le monde entier, en cerneaux nature, sucrées ou salées, en farine, en crème de noix ou en huile de noix mais aussi en célèbre apéritif : le Vin de Noix !

Le Gâteau aux noix de Grenoble

Le gâteau aux noix de Grenoble, parfois nommé le Dauphinois, le Dauphinois ou le Grenoblois, est une pâtisserie de la région de Grenoble. Cette recette utilise uniquement des Noix AOP de Grenoble comme ingrédient principal. Ce gâteau originel, que l'on peut encore trouver dans quelques pâtisseries de Grenoble et de la région de Vinay, est une sorte de tourte fourrée de miel, de caramel et de crème aux noix, un délice !

Les pralines roses

L'histoire des pralines remonte au XVII^{ème} siècle, où elles furent créées à la cour du Maréchal de Plessis-Praslin. Le confiseur Clément Jaluzot serait à l'origine de ce doux mariage entre l'amande et le sucre cuit. Initialement, ces pralines n'étaient pas roses mais blanches ou caramélisées. C'est à Lyon que les pralines ont pris leur teinte rose, grâce à l'ajout du colorant naturel de carmin. Ce changement de couleur a non seulement rendu les pralines plus attrayantes mais aussi plus identifiables sur le marché.

Leur croquant, leur saveur douce et leur teinte caractéristique en font un élément incontournable de nombreuses recettes traditionnelles, notamment la célèbre Tarte à la Praline et la Brioche à la Praline Rose que l'on nomme Le Saint-Genix : spécialité pâtissière originaire du village de Saint-Genix-sur-Guiers.

Cette brioche dont la texture est riche et fondante, typique des brioches au beurre, se distingue par l'incorporation de pralines roses dans la pâte avant la cuisson. Le Saint-Genix est donc plus dense et généreux qu'une brioche classique, il est idéal pour les amateurs de douceurs sucrées ! Les fêtes locales, les marchés et les grandes occasions sont des moments propices à la dégustation de cette brioche, de ce Saint-Genix, devenu incontournable !

Le chocolat : Jouvenal, Bonnat, Valrhona en sont les experts !

La chocolaterie Jouvenal, c'est une histoire de famille, une histoire de passion ! Tout commence en 1900 : à 14 ans, Émile termine son apprentissage à Lyon, rachète une pâtisserie à La Côte Saint-André, avec sa jeune épouse Olympe. C'est une femme dynamique donc grâce à sa sympathie et à son accueil la Pâtisserie Jouvenal compte ses premiers fidèles qui viennent y acheter des Berlioz, des chaussons, des bombes atomiques ! Émile sera aussi le premier Côtôis à posséder une voiture pour aller chercher les œufs, les fruits et le lait chez les paysans des alentours. Plus tard Maurice, puis Franck, puis Pierre, passionnés par leur métier et conscient de la gourmandise et de la curiosité que le chocolat éveille, décide en 1994 d'ouvrir le premier musée du Chocolat en France : le « Paradis du Chocolat ». Pierre le dédie à la gourmandise, à l'information et à la transmission du goût, du vrai !