

CUISINES ET PRODUITS DU VERCORS

Cuisines

- Recettes simples et parfumées: charcuteries et salaisons de montagne, pain à l'ancienne ou aux céréales, truite, poulet aux écrevisses, poule aux ravioles, filet aux morilles, gratin à la crème, vercouline au Bleu du Vercors-Sassenage, tartes aux framboises, aux myrtilles, aux noix et au miel...
- Vin gouleyant p.ex. Châtillon en Diois, et vin effervescent Clairette de Die.

Produits du parc

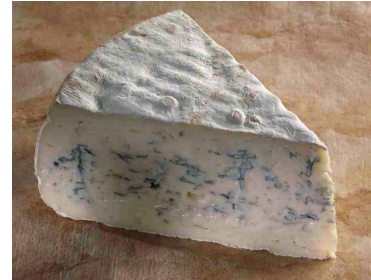
Conditions à remplir: exploitation localisée sur le Parc, animaux adaptées aux conditions du milieu, pas de OGM, ensilage, pas de médication, outils mécaniques pour lutter contre les mauvaises herbes, gestion agricole durable, fertilisation organique (fumier, compost, lisier), traçabilité, partenariats.



Le Bleu de Vercors- Sassenage

- Fabriqué depuis le Moyen-Âge: porte-drapeau du Vercors
- Lait de vaches élevés en montagne, pâte persillée
- Bleu doux, onctueux, au goût subtil et à l'arôme noisette
- AOC depuis 1998: zone limitée à 27 communes des départements Isère et Drôme.

Autres fromages: Picodon de la Drôme, Saint-marcelin, tomme grasse p.ex. du race "Villard de Lans"(race locale du Vercors)



Les truites et salmonidés

- Bassins d'élevage alimenté par les eaux naturelles du Vercors (oxygénées et fraîches): élevage 'au fil de l'eau'
- Pêché et préparé de manière manuelle

La viande bovine

- Paissent sur le territoire du Parc en été et nourris au foin et céréales garanties sans OGM en hiver.
- Race à viande: Blonde d'Aquitaine, Limousine, Charolaise. Nés, élevés et engraisés sur exploitations adhérentes.
- Viande maturé en chambre froide suffisamment longtemps pour faire ressortir tendreté.

Autres produits de viande: l'agneau, murson (saucisson à cuire), calette (pâté aux herbes associant épinard ou poirée, avec des abats et de la viande de porcs, enveloppés dans de la crépine).

Les ravioles

- Petits carrés de pâte fraîche de farine de blé, farcis de fromage blanc frais, de comté en de persil haché
- Légende: bûcherons italiens qui, travaillant dans les forêts du Vercors et privés des raviolis de leur pays, auraient remplacé une farce à base de viande par une farce à base de fromage, de persil.



La Noix de Grenoble

- Cultivé depuis le 10ème siècle (composition des sols favorable)
- AOC depuis 1938: trois variétés: Mayette, Fanquette, Parisienne
- Produits: Huile, vin, confiture, condiment, crèmes aromatiques et confiserie

Plantes à parfum aromatiques et médicinales

- Trois influences climatiques : océanique, méditerranéenne et montagnarde, qui favorisent chacune une flore spécifique. Ainsi, les producteurs cueillent et cultivent des plantes diversifiés p.ex. lavande.
- Cueillette à la main ou avec un outillage manuel léger
- Quantités et des fréquences adaptées à la plante pour ne pas mettre en péril l'espèce.
- Produits: Confiture, chutney, apéritif, sirop

