



DOSSIER
DE PRESSE

ALPES
IS HERE
SOURCE DE HALTEUR

isère
LE DÉPARTEMENT

C'est en 2022 que ce projet ambitieux se concrétise et se coconstruit avec les chefs de l'Isère, les élèves du Lycée Lesdiguières - École d'Hôtellerie et de Tourisme de Grenoble, futurs ambassadeurs culinaires, et les Isérois.

2

« Chacun a pu s'exprimer, créer, goûter et valoriser nos produits. L'objectif : se réunir autour d'un seul et même projet, la création d'une recette populaire, gourmande et conviviale, valorisant les produits et les savoir-faire de notre territoire, de notre terroir. » Christophe Suszylo, Vice-président du Département de l'Isère en charge du Tourisme et de l'Attractivité, Président d'Isère Attractivité.

« Le Département souhaite s'appuyer sur cette démarche collective afin de créer avec les isérois d'autres moments de convivialité et porter haut la gastronomie iséroise. » Jean-Pierre Barbier, Président du Département de l'Isère.



4/5

Une démarche collective

3

6/7

La recette de l'Isère

8/9

Un projet pédagogique

10/11

Nos partenaires uniques



Une démarche collective

4

En juin 2022, M. Jean-Pierre Barbier, Président du Département, et M. Christophe Suszylo, Vice-président du Département de l'Isère en charge du Tourisme et de l'Attractivité, Président d'Isère Attractivité ont pris un engagement fort pour la promotion de la gastronomie iséroise à travers un projet audacieux : **la création d'une recette 2023 pour l'Isère, à la fois nouvelle, simple, facile à réaliser et à base de produits populaires, qui refléterait notre identité.** Ce projet s'inscrit dans la démarche de valorisation des produits et savoir-faire locaux engagée par le Département, avec notamment le développement et la promotion de nos produits ISHERE, la création en 2021 de la boutique ISHERE ORIGINAL ou encore le partenariat actif depuis 2013 avec l'association des Maîtres Restaurateurs de l'Isère.

UNE RECETTE AU SERVICE DES ISÉROIS

La Recette de l'Isère a de multiples ambitions. Sa mission prioritaire est de faire de la gastronomie un atout de l'attractivité touristique du département et de faire se rencontrer les anciennes et les nouvelles générations autour d'un seul et même objectif : créer des moments de convivialité autour de notre gastronomie.

UN PROJET EN QUATRE ÉTAPES CLÉ

1. Une étude et un sujet qui mobilisent

Afin de pouvoir créer une recette représentant l'Isère, l'agence Isère Attractivité a lancé un grand projet qui s'est déroulé en plusieurs étapes. Une première étape menée dans le courant de l'été 2022, avec la diffusion d'un questionnaire à destination des professionnels et des Isérois, a permis à Isère Attractivité d'obtenir des informations primordiales dans le cadre de la création de cette recette emblématique !

Avec **423 répondants chez les professionnels et 191 répondants chez les Isérois**, l'enquête menée durant l'été a connu un beau succès !

Les deux produits ayant remporté tous les suffrages que les Isérois attendent dans leur assiette sont : le saint-marcellin et la noix de Grenoble.

CHIFFRES CLÉS DE L'ÉTUDE

- **88 % des professionnels et 79 % des Isérois** sont favorables à la démarche
- **83 % des professionnels et 74 % des Isérois** pensent qu'une recette est un facteur d'attractivité pour le territoire
- **56 % des professionnels** souhaitent partir sur un plat commun, (plat de partage, plat de famille) qui réunit et que l'on partage
- **43 professionnels et 113 Isérois** se sont dits volontaires pour participer à la démarche

2. Crédit d'un comité d'experts souhaitant soutenir ce projet

Fort des résultats de l'étude, un comité d'experts issus de différents horizons a ensuite été créé afin d'échanger sur les résultats et définir le cahier des charges précis de la recette. Le comité d'experts qui s'est réuni le 19 septembre était composé des élèves et des personnalités locales suivantes : **Christophe Suszylo**, Vice-président du Département de l'Isère en charge du Tourisme et de l'Attractivité, Président d'Isère Attractivité, **Nathalie Faure**, Vice-présidente du Département de l'Isère déléguée à la montagne, **Pascal Noir**, Directeur délégué à la Formation de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières, ainsi que des chefs Isérois : **Natacha Bazoge** (L'Aiguillale), **Laurent Bouilloud** (Le Moulin), **Christophe Durand** (Restaurant 02), **Stéphane Froidevaux** (Fantin Latour) et **Alexandre Zdankevitch** (Madam).

CAHIER DES CHARGES DE LA RECETTE DE L'ISÈRE

• QUOI ?

Un plat accessible à base de produits locaux de l'Isère.

• OBJECTIFS

Un plat gourmand à partager, convivial et simple à faire et relativement peu coûteux, suffisamment consistant pour faire l'office d'un déjeuner ou d'un dîner.

• QUELS PRODUITS DE BASE POUR LA RECETTE ?

1. Le saint-marcellin.
2. La noix de Grenoble.
3. La pomme de terre.

• BUDGET À L'ACHAT

7 à 8 € par portion maximum.

3. Une matinée de travail où élèves et chefs ont partagé leurs réflexions

Le mardi 8 novembre dernier, une matinée de travail était organisée en présence du comité d'experts, des chefs - rejoints par **Vincent Muraz** 5 Dulaquier (Chez Le Pèr'Gras) - et les élèves de 2^e année de BTS Management en hôtellerie restauration du Lycée Lesdiguières - École de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble. Les chefs et les élèves ont présenté leurs premières pistes créatives de recettes. Une matinée riche sur le fond comme sur la forme avec pas moins de onze recettes présentées. Quatre brigades alliant un chef et des élèves ont été constituées pour travailler ces propositions. Une belle opportunité pour les élèves accompagnés des chefs, d'être au cœur d'un projet pédagogique exceptionnel.

4. Un concours culinaire au service d'un projet ambitieux

C'est le 10 janvier dernier que s'est tenu le concours culinaire au Lycée Lesdiguières - École de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble.

Jean-Pierre Barbier, Président du Département de l'Isère et président d'honneur du concours aux côtés de **Stéphane Froidevaux**, chef étoilé, président du jury du concours étaient réunis aux côtés des 20 membres du jury composés d'élus, de personnalités du département, de représentants du Lycée Lesdiguières - École d'Hôtellerie et de Tourisme de Grenoble, mais aussi d'Isérois. Le concours, qui s'est tenu à huis-clos, a permis aux élèves en binôme avec des chefs du département de proposer quatre recettes.

Du saint-marcellin, à la noix de Grenoble en passant par la liqueur de Chartreuse, la plupart des produits emblématiques de notre territoire ont été valorisés tout au long de cette matinée riche en émotions pour les chefs et les élèves.



6



7

INGRÉDIENTS
POUR 1 "TOURTE"
(10 PERSONNES)

Pâte à tourte

- Farine 500 g
- Beurre 300 g
- Saindoux 100 g
- Sel 10 g
- Noix des Pères Chartreux 45 g
- Eau 80 g
- Beurre de tourage 100 g

Crème de saint-marcellin

- Crème liquide 1 L
- Saint-marcellin 460 g
- Sel / Poivre
- Muscade

Soubise poireaux

- Oignons 100 g
- Poireaux 80 g
- Crème de saint-marcellin 200 g
- Beurre 60 g
- Fécule de pommes de terre 10 g

Pommes de terre

- Pommes de terre 650 g
- Crème de saint-marcellin

La Tourte de l'Isère

Mettre de la farine dans un robot, ajouter le beurre pommade et mélanger. Ajouter le saindoux et mélanger de nouveau. Ajouter le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser reposer au frigo. Sortir la pâte, étaler en étoile, mettre au milieu le beurre de tourage et donner 6 tours. Laisser reposer 20 minutes entre chaque tour. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et réserver au frigo.

Faire réchauffer à feu moyen tous les ingrédients pour obtenir une crème onctueuse. Réserver.

Étuer les oignons et les poireaux avec le beurre sans coloration. Ajouter la crème de saint-marcellin. Mixer l'ensemble avec la fécule de pommes de terre. Réserver.

Couper les pommes de terre en fines tranches à la mandoline et les emporter-piècer de 4 cm de diamètre. Les précurer dans la crème de saint-marcellin. Égoutter et réserver.

MONTAGE

Au préalable, avoir mis les saint-marcellin au congélateur. Les couper en fines tranches et réserver au congélateur.

Prendre un cercle de 20 cm de diamètre, monter les tranches de pommes de terre dans le cercle en intercalant les couches successives de pommes de terre, soubise, copeaux de saint-marcellin. Répéter l'opération jusqu'à obtenir une épaisseur de 4 cm. Réserver au frais.

Sortir la pâte à tourte, déposer le montage de pommes de terre et de saint-marcellin au milieu. Passer du jaune d'œuf autour, recouvrir d'une seconde pâte à tourte.

Passer 3 fois de la dorure sur le dessus, réserver entre chaque dorure. Piquer légèrement la pâte et lamer pour une plus jolie présentation.

Cuire 40 minutes au four à 180°C.

Un projet pédagogique

AVEC LE LYCÉE LESDIGUIÈRES - ÉCOLE DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME

Le Lycée Lesdiguières - École de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble fait la fierté de notre département. Cette institution forme depuis 105 ans les jeunes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Troisième école hôtelière plus ancienne de France et la première dotée d'un hôtel 4 étoiles, ce lieu chargé d'histoire porte les ambitions d'excellence du département.

Les jeunes générations sont les futurs chefs, restaurateurs, serveurs, professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de notre département et de la France entière. Il a donc été évident pour le Département de l'Isère et Isère Attractivité de coconstruire ce projet pédagogique avec l'école et ses 28 élèves de BTS Management en hôtellerie restauration qui ont activement participé à l'élaboration de La recette de l'Isère - édition 2023 ! Ils ont été accompagnés par leurs professeurs tout au long du projet, ont travaillé en groupe et échangé avec des chefs reconnus de l'Isère ayant parfois eux-mêmes foulé les couloirs du lycée. La volonté de ce projet tient aussi par la transmission des savoir-faire partagés par les chefs à travers cette expérience unique, riche d'échanges techniques et pratiques.

Un partenariat évident pour inclure dès le départ les futures générations qui porteront haut les couleurs de l'Isère. « *Nous sommes très fiers que le département ait souhaité associer notre école à ce beau projet qui permet à nos jeunes de jouer un rôle capital dans ce nouveau chapitre qui s'ouvre pour notre territoire.* » Mme La Torre, Proviseure de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières.



N
o
s
p
a
r
t
e
n
a
i
r
e
s



LES CHEFS

1. Stéphane Froidevaux

FANTIN LATOUR

2. Elodie Illes et Natacha Bazoge

L'AIGUILAGE

3. Alexandre Zdankevitch

MADAM

4. Laurent Bouilloud

AU VIEUX MOULIN

5. Christophe Durand

SAVEURS NOMADES

6. Joffrey, Julien et Vincent : les

Trois Drôles De Mecs,

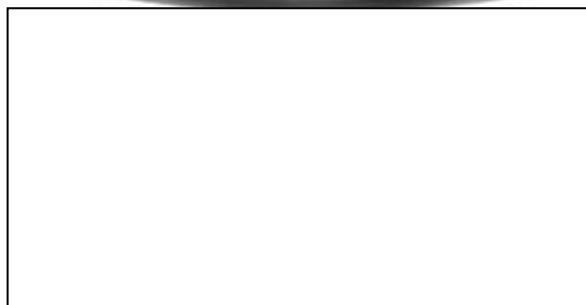
Annabelle et Quentin les

collaborateurs

3DDM



12



Visuels haute définition sur demande



isère
attr activité

