

3^e Fête des Fromages de Chartreuse : quand le fromage devient dessert !

Dimanche 12 avril 2026 – toute la journée

Parc de la mairie et rue Pasteur – Saint-Laurent-du-Pont

Entrée gratuite

L'**Office de Tourisme Cœur de Chartreuse** donne rendez-vous au public pour la 3^e édition de la Fête des Fromages de Chartreuse, un événement devenu incontournable pour les amateurs de terroir, de gastronomie et de convivialité.

Après deux éditions très appréciées, la manifestation revient en 2026 avec une thématique audacieuse et gourmande :

« Le fromage-dessert, un régal pour tous »

Une journée festive et créative pour découvrir le fromage sous un nouveau jour, entre traditions, innovations culinaires et plaisirs partagés.

Une marraine d'exception : Rose Diaz Rebotton

Cette édition sera placée sous le parrainage de **Rose Diaz Rebotton**, figure passionnée du monde fromager et représentante emblématique de la **Laiterie des Marches**.

Artisane engagée, créative et profondément attachée aux produits locaux, Rose Diaz Rebotton incarne une vision moderne du métier de fromager. À travers ses créations originales, elle explore de nouveaux usages du fromage, en particulier dans l'univers sucré.

Pour cette Fête des Fromages 2026, elle partagera son savoir-faire, ses techniques et ses inspirations lors d'un moment fort de la journée : une masterclass gourmande et inédite autour du fromage-dessert.



Programme prévisionnel (non exhaustif)



Masterclass « Fromage-dessert » – Création en direct

Moment phare de cette édition, la masterclass animée par Rose Diaz Rebotton proposera une immersion complète dans l'univers du dessert fromager.

Devant le public, la marraine réalisera en direct une création originale mêlant :

- Saint-Félicien notamment,
- Noix de Grenoble AOP déclinée sous différentes textures,
- Techniques professionnelles accessibles à tous.

Chaque étape sera expliquée pas à pas : choix des produits, équilibres des saveurs, associations sucré-salé, astuces de présentation...

La démonstration sera filmée et diffusée en direct, permettant à chacun de suivre le processus dans les moindres détails. Des fiches recettes seront également mises à disposition pour reproduire la création à la maison.

Un véritable moment de transmission, d'inspiration et de gourmandise, destiné aussi bien aux amateurs qu'aux passionnés.

Concours « Dessert fromager »

Ouvert aux amateurs, ce concours mettra à l'honneur la créativité du grand public.

Les participants présenteront leurs propres desserts à base de fromage, réalisés à domicile. Un jury professionnel évaluera les créations selon plusieurs critères : goût, originalité, présentation et respect du thème.

La remise des prix viendra récompenser les talents les plus inspirés et encourager la pratique culinaire locale.

Table ronde : comprendre le métier de crémier-fromager

Un temps d'échange privilégié pour mieux connaître les coulisses du métier.

Cette table ronde abordera notamment :

- Les différences entre lait cru, pasteurisé et thermisé,
- Les impacts sur le goût et la conservation,
- Les enjeux de qualité et de traçabilité,
- Le rôle du fromager dans la valorisation des producteurs.

Un moment pédagogique et accessible pour répondre à toutes les questions que le public se pose sur le fromage.

Atelier dégustation : fromages & accords

Animé par Charlotte Coussot, « La fille du Berger », cet atelier invite à un véritable voyage sensoriel.

Les participants découvriront :

- Une sélection de fromages régionaux,
- Des accords avec différents produits,
- Des clés pour apprendre à déguster,
- Des conseils pour composer ses propres plateaux.

Une expérience conviviale pour affiner son palais et mieux comprendre les subtilités des saveurs.

Pour les enfants :

Plusieurs animations ludiques seront proposées aux plus jeunes :

- Atelier création « fromage-animal » : imaginer et modeler des formes amusantes,
- Atelier moulage de Saint-Marcellin : découvrir les gestes du fromager,
- Atelier maquillage gratuit.

Ces espaces permettront aux enfants de découvrir le patrimoine fromager tout en s'amusant.

Valorisation des produits d'excellence

Tout au long de la journée, le public pourra rencontrer et déguster des produits sous signes officiels de qualité :

- Saint-Marcellin & Saint-Félicien,

- Noix de Grenoble AOP,
- Vins de l'Isère,
- Bleu du Vercors-Sassenage.

Un véritable parcours gourmand à travers les richesses du territoire.

35 stands artisanaux

La fête accueillera près de 35 exposants :

- Fromagers d'Isère et de Savoie,
- Producteurs de vins, bières et liqueurs,
- Artisans (savons, poterie, bois tourné spécial fromage...),
- Produits gourmands et créations locales.

Une occasion unique de rencontrer les producteurs et de repartir avec des produits authentiques.

Une ambiance festive toute la journée

L'événement sera rythmé par :

- La **Banda Vinoix de Vinay**, pour une animation musicale joyeuse et décalée,
 - **Radio Couleur Chartreuse**, en direct : interviews, annonces et ambiance sonore,
 - Les stands de restauration et buvettes,
 - La participation de l'**Union des Commerçants de Saint-Laurent-du-Pont**.
-