

LA PLUS ISÉROISE DES BOUTIQUES

IS HERE

O R I G I N A L



ISHERE ORIGINAL c'est bien plus qu'une boutique. C'est la fierté absolue d'un territoire, la revendication d'une consommation plus juste et raisonnée, c'est la mise en avant de talents isérois et un projet passionnant de passionnés, tout simplement.

Au travers de sa marque territoriale ALPES ISHERE et de sa marque de produits locaux ISHERE, le Département n'a de cesse de mettre en valeur les atouts de l'Isère. Cette valorisation passe par la mise en place de nombreux projets en faveur du tourisme, du sport, du bien-être, de la sensibilisation écologique, de l'artisanat, de la gastronomie... Parce que l'Isère fourmille d'idées, de projets, d'évènements et de pépites (architecture, tourisme, culture, patrimoine, agriculture...) et parce que l'Isère abrite un grand nombre d'acteurs engagés qui font la force et la dynamique du territoire.

Pour la mise en avant des circuits courts, d'une agriculture raisonnée et d'une consommation plus réfléchie, le projet de la boutique ISHERE ORIGINAL sonnait comme une évidence. On vous explique tout ici.



O

PPORTUNITÉS

Le projet offre de formidables occasions de visibilité, de rencontres, de découvertes, au travers d'une éthique locale. Clients, producteurs, exploitants et élus ont tenu à s'exprimer sur le projet ISHERE ORIGINAL et la démarche des produits ISHERE.

VERBATIMS

Jean-Pierre Barbier, Président du Département de l'Isère.

“ La boutique ISHERE ORIGINAL est l'aboutissement de longs efforts pour mettre toujours plus en valeur les producteurs et agriculteurs isérois. L'ouverture de cet espace de vente au village de marques permet de rassembler en un lieu unique une sélection de produits locaux, éthiques et responsables ; de développer la vente en circuit court des produits isérois, alimentaires et non alimentaires, et d'assurer la valorisation et la promotion du territoire en tant que destination. ”

Mathieu Chabry, exploitant de la boutique ISHERE ORIGINAL.

“ Nous prenons beaucoup de plaisir à servir nos clients et faire découvrir les bons produits de notre région. Nous souhaitons poursuivre notre développement : une offre en frais, une offre de paniers de légumes en commande et également des produits de saison comme des glaces en été. Nous proposons également aux entreprises, communes ou particuliers des coffrets cadeaux 100 % personnalisables et isérois 100 % locaux. ”

Les clients

Un Isérois : “ Ce qui est bien avec votre boutique c'est qu'elle me permet à la fois de découvrir de nouveaux produits dont je ne connaissais pas l'existence, mais également d'acheter mes marques préférées comme Bigallet ! ”

Un parisien : “ Votre boutique ici à THE VILLAGE OUTLET permet de retrouver de l'authenticité, et de la nouveauté... Je ne savais pas qu'il existait tant de génépis différents ! ”

Un étranger : “ Nous avons été attirés par l'univers biscuits et chocolats qui est le reflet pour nous du savoir-faire français. ”

Les producteurs

Loup Moiroud gérant de la marque Saucissons Moiroud.

“ Nous sommes fiers de travailler et de défendre notre savoir-faire sur notre territoire, c'est une évidence d'avoir nos produits marqués ISHERE. La boutique représente une formidable vitrine des richesses de notre département ! L'emplacement est un grand lieu de passage et ne peut être que bénéfique aux producteurs agréés. ”

Valérie Duclos gérante de la marque Duclos Gonnet.

“ La boutique est pour nous une jolie vitrine, qui met en avant notre territoire, notre savoir-faire à nous Isérois. Nous pouvons, grâce à cette boutique, avoir la possibilité de nous faire connaître et reconnaître comme étant un des producteurs de ce département riche en diversité. Nos clients sont fiers de nous retrouver dans un tel environnement qui, pour nous, est également le synonyme d'une montée en gamme. ”

Marion Guillou, Directrice Marketing pour la Brasserie du Dauphiné.

“ Les consommateurs cherchent aujourd'hui à consommer des produits ayant un ancrage local. La marque, garant de produits originaires du département, les rassurent et renforcent le sentiment d'appartenance au département. C'était une évidence pour la Brasserie du Dauphiné d'avoir cette marque Nos Produits ISHERE pour promouvoir une consommation de bières régionales et de qualité. Le label renforce la notoriété de notre marque auprès d'un public large qui peut ne pas encore nous connaître. ”

Florence Attanasio pour la Distillerie La Salettina.

“ La Distillerie la Salettina et la marque Nos Produits ISHERE, une synergie économique intelligente. La boutique ISHERE ORIGINAL est le point de représentation dans ce lieu incontournable dont la fréquentation n'est plus à démontrer. Elle est la vitrine des produits de la marque et démontre une volonté politique de promouvoir nos producteurs locaux. L'équipe en place est impliquée dans cette démarche et nous fait connaître d'un plus large public. ”

RESPONSABLE

TRANSMETTRE LES VALEURS DU TERRITOIRE À NOS CLIENTS

Totem des savoir-faire isérois au sein de THE VILLAGE OUTLET, ISHERE ORIGINAL est née d'une volonté de mettre en lumière les producteurs isérois, porteurs de valeurs essentielles et plus que d'actualité : production locale et raisonnée, juste rémunération des agriculteurs, valorisation des pratiques environnementales. Un projet audacieux porté par le Département de l'Isère et l'agence Isère Attractivité.

La boutique ISHERE ORIGINAL est portée par une équipe de vente qui informe, conseille et apporte une véritable valeur ajoutée à chacun des produits de la boutique. Elle propose des dégustations mêlant producteurs et consommateurs tout au long de l'année. L'objectif étant de partager des moments d'échanges et de convivialité entre équipe de vente, visiteurs et producteurs, sur fond de gourmandises.



I SÉROIS

UNE BOUTIQUE 100% ISÉROISE

Située sur un axe stratégique, sur la route des stations de ski, à proximité des aéroports de Lyon et Grenoble, la boutique ISHERE ORIGINAL a pour objectif de valoriser l'excellence iséroise auprès des habitants, des acteurs locaux et des milliers de visiteurs qui affluent au village de marques. Cet écrin de 64 m² est un temple de découvertes des produits et des saveurs du territoire. On y trouve des produits agréés ISHERE (miel, confitures, terrines, liqueurs, bières, vin, charcuterie, fromages...), mais aussi des produits emblématiques de l'Isère et à venir, une sélection de produits manufacturés en Isère.

L'aménagement de la boutique a été réalisé par le cabinet d'architecture isérois Buildings & Love, basé à Saint-Egrève. Les différents mobiliers ont été créés et fabriqués sur mesure par deux entreprises du territoire : Amàco à Villefontaine et Élect Développement à Pont-de-Claix. Elles ont utilisé des matériaux bruts et locaux, comme le bois, la terre crue et la céramique. L'atmosphère de la boutique est authentique, contemporaine et sobre, habillée de tons de camaïeux de bruns, de gris et d'ocre tirés des paysages isérois.

“ L'authenticité des matières brutes et naturelles comme une forme d'engagement, une volonté farouche d'être cohérents, alignés avec la philosophie de la marque. Ici les produits proposés sont sourcés sur le territoire isérois, ils sont locaux, éthiques et responsables. Les matériaux utilisés pour la boutique ISHERE ORIGINAL sont bruts, naturels, authentiques, ils se positionnent dans une poésie narrative assumée, celle des objets usés, façonnés par le passage du temps, et celui des mains humaines. ” souligne les architectes du projet, Valérie Dimirdjian et Rémy Oliel du cabinet Buildings & Love Architecture.

G GOÛT

LES PRODUITS LOCAUX : POUR DES PAPILLES EN ÉVEIL !

En Isère, on aime crapahuter sur les sommets, vadrouiller sur les sentiers balisés, pédaler sur les voies vertes, courir sur des chemins escarpés et manger (de qualité). Voilà donc des idées de deux recettes détournées et délicieusement sublimées avec des produits isérois.



Poulet coco-curry-carotte & tagliatelles au curry Duclos Gonet

Un plat qui fait la part belle au mélange des saveurs sucrées et salées, tout en douceur. D'un réconfort absolu, il mêle légumes et féculents : voilà une occasion prometteuse de manger sain et équilibré tout en émoussant ses papilles. Et surtout, on accentue la saveur du curry avec les tagliatelles délicatement parfumées Duclos Gonet. Une recette simple, originale, gourmande... avec des produits locaux.

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes)

Temps de cuisson : 30 min

- 4 escalopes de poulet
- 400 ml de lait de coco
- 8 carottes fraîches
- 1 bel oignon jaune
- 2 cuillères à café de curry moulu
- De l'huile de coco
- 400 g de tagliatelles au curry Duclos Gonet



Baba au génépi IGP de La Salettina

Une variante du célèbre et classique baba au rhum... Un baba version Alpes pour des saveurs qui font prendre de la hauteur. Un appel au grand air et aux sommets. C'est audacieux, c'est frais et c'est surtout délicieux...

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes)

La base :

- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 60 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de levure ou de bicarbonate de soude
- 150 g de farine IS HERE

Le sirop :

- 100 g de sucre ou 150 g de sucre de coco
- 40 cl d'eau
- 15 cl de génépi IGP de La Salettina



Télécharger les recettes :

I SÈRE

L'ISÈRE POUR SE RESSOURCER, SE RETROUVER, CRÉER ET S'ACCOMPLIR



Créée en 2017 par le Département, la marque ALPES ISHERE est la bannière d'attractivité du territoire de l'Isère avec une double vocation : fédérer les Isérois et renforcer le sentiment d'appartenance au territoire et simultanément, faire rayonner le département à l'extérieur. Le tout en s'appuyant sur des éléments forts qui caractérisent l'Isère : ses montagnes, ses vallées, son patrimoine, ses acteurs...



Lancée par le Département de l'Isère en 2018 et gérée par l'association pôle agroalimentaire de l'Isère, la marque Nos Produits ISHERE labellise des produits agricoles et artisanaux : produits laitiers, viandes, miels, légumes, confitures, charcuteries... issus d'exploitations et d'ateliers de fabrications situés sur le territoire de l'Isère. Sélectionnés pour leur qualité et leur fabrication locale en valorisant les pratiques environnementales, ces produits garantissent également une juste rémunération des producteurs.

NAISSANCE

UN PROJET PORTÉ PAR PLUSIEURS ENTITÉS, NÉ D'UNE VOLONTÉ COMMUNE : METTRE EN VALEUR ET SUBLIMER L'AGRICULTURE ISÉROISE

Depuis le 1^{er} décembre 2021, la boutique ISHERE ORIGINAL est ouverte au cœur de THE VILLAGE OUTLET, à Villefontaine en Isère. Cette initiative valorise les produits locaux et parmi eux les produits agrées de la marque agro-alimentaire Nos Produits IS HERE. Projet scellé par un partenariat entre Jean-Pierre Barbier, Président du Département de l'Isère, Jean Papadopulo, Président de la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère (CAPI), Christophe Suszylo, Président d'Isère Attractivité et Philippe Journo, Président-fondateur de la Compagnie de Phalsbourg.

AUDACE

UN BRIN D'AUDACE ET UNE DOSE D'AMBITION POUR PORTER CE PROJET ISÉROIS

Il fallait un peu d'audace et un brin d'imagination pour créer une boutique de produits locaux au sein d'un village de marques à Villefontaine. C'est dans le cadre d'un appel à projets que la société Sodisère s'est vue confier l'exploitation de la boutique, un pari réussi puisque ISHERE ORIGINAL a vu le jour en décembre 2021 avec une belle affluence dès les premiers mois d'ouverture. Avoir un point de vente situé dans le Nord Isère au sein d'un complexe haut-de-gamme et qui rassemble les gourmandises iséroises était essentiel. Quelle fierté d'avoir pu concrétiser ce projet avec le Département de l'Isère, la Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère (CAPI) et la Compagnie de Phalsbourg.

LOCAL

DES PRODUITS 100% ISÉROIS

Les produits disponibles à la boutique ISHERE ORIGINAL sont d'origine iséroise. Parmi eux une sélection de produits de la marque Nos produits ISHERE.

Elle est la signature du savoir-faire, des agriculteurs et artisans, de ces femmes et de ces hommes qui protègent au quotidien les terres et la culture iséroises. Véritable enjeu économique, c'est la garantie d'une provenance géographique et de la juste rémunération des producteurs.



LES PRODUITS EN VENTE

La boutique propose une sélection de produits ISHERE, mais également des produits détenteurs des appellations AOP et IGP, ainsi que des produits emblématiques de l'Isère.

(liste non exhaustive)

BOISSONS

- Distillerie La Salettina : digestifs, baba
- Brasserie Thetys : bières
- Domaine des Hautes Glaces : whisky
- Brasserie BIÈRE DES BRAU : bières
- Bigallet : sirops, vins, rhums, gin, limoncello
- Chartreuse
- Brasserie artisanale du Val d'Ainan : bières
- Brasserie du Dauphiné : bières
- Les Ursulines : bières
- Les Bières de l'Oisans

- Domaine Mayoussier : vins
- Loup des Vignes : vins
- Chevalier Bayard : vins
- Meunier : digestifs

ÉPICERIE

- Louvat : biscuits
- Bonnat : chocolats
- Lestra : cafés
- Ferme de Férie Niconoix : produits à base de noix
- GAEC des Ferrières : produit à base de noix

- Biscuiterie de Villard-de-Lans : biscuits
- Les fruits du Val qui rit : jus de fruits, confitures
- Clos de Martin : confitures, alcool
- Cueillettes des sommets : ail des ours
- Miellerie de Villefontaine (nouveau IS HERE)
- Duclos Gonet : pâtes
- Saucissons Moiroud : terrines, charcuterie fraîche, saucissons
- Saint Marcellin IGP

Quelques-uns de ces producteurs/agriculteurs/artisans sont référencés au sein de la boutique. Des acteurs investis dans le paysage isérois pour valoriser encore et toujours les richesses du LOCAL. Comme chez Saucissons Moiroud où l'on se concentre sur le métier de charcutier avec les maîtres-mots “ qualité ” et “ régularité ”. La viande, fraîche et de premier choix, est triée finement par une équipe de charcutiers passionnés et diplômés. La maison utilise également des épices de qualité pour sublimer les produits.

Chez la famille Duclos Gonet, présente depuis quatre générations à Crémieu sur la ferme de La Levratière, les céréales produites sur les terres sont transformées. Leurs grains sont écrasés à la ferme à la meule de pierre, leurs pâtes extrudées au blé dur avec des moules en bronze, sont séchées lentement pour préserver leurs saveurs et leurs farines de blé tendre sont intégralement réalisées à partir de variétés anciennes.

Côté boissons, il y a la Brasserie du Dauphiné, spécialisée dans l'élaboration et la fabrication de bières artisanales composées d'ingrédients naturels majoritairement locaux. Elle est à ce jour, la plus grande brasserie de l'Isère.

Puis la Distillerie La Salettina qui fabrique des liqueurs et apéritifs en petite quantité avec pour règle d'avoir des produits d'une exceptionnelle qualité. La liqueur “ La Salettina ” est distillée et fabriquée selon la recette historique de 1865 élaborée par Maximin Giraud. La Liqueur de “ Génépi des Alpes ” IGP (Indication Géographique Protégée) a macéré au minimum 3 ans en fût pour être ensuite distillée.



À PROPOS DE

THE VILLAGE OUTLET

Propriété de la Compagnie de Phalsbourg, THE VILLAGE OUTLET est l'un des plus grands Outlet français, positionné sur des marques haut de gamme. Il s'étend sur 24 000 m² et compte près de 120 boutiques avec un pôle de restauration. Idéalement situé sur la route des stations de ski, à proximité des aéroports de Lyon et de Grenoble, le site accueille en moyenne 4 millions de visiteurs par an.

THE VILLAGE OUTLET, un village de marques ouvert sur son territoire. Depuis son ouverture en mai 2018, le village de marques THE VILLAGE OUTLET, créé par la Compagnie de Phalsbourg, renforce le dynamisme économique d'un territoire déjà caractérisé par deux filières d'excellence, la logistique et la construction durable. Il a permis la création de nombreux emplois et est un atout important pour l'attractivité du département. La Compagnie de Phalsbourg s'était engagée auprès de la Communauté d'Agglomération Porte des Alpes (CAPI) à mettre à disposition un local commercial au cœur du futur village de marques afin de promouvoir les produits locaux, avec l'appui des partenaires de la CAPI.

À PROPOS DE

LA MARQUE Nos Produits ISHERE ET DU PÔLE AGROALIMENTAIRE DE L'ISÈRE

Lancée le 27 juin 2018, la marque compte à ce jour 1 200 produits agréés de 165 producteurs (agriculteurs et artisans). Portée par le pôle agroalimentaire de l'Isère, la marque réunit des produits qui reflètent la variété de la production agricole et artisanale du département de l'Isère. Les fruits, les légumes et les céréales sont cultivés en Isère. La viande, les œufs, le lait proviennent d'élevages isérois. Les produits agroalimentaires valorisent les productions des exploitations agricoles et des artisans du territoire.

« Nos produits ISHERE » : nosproduits-ishere.fr



INFOS PRATIQUES

THE VILLAGE

Parc du couvent - 38090 Villefontaine
04 74 95 37 01 - www.thevillageoutlet.com

HORAIRE D'OUVERTURE

The Village est ouvert du lundi au samedi de 10h à 20h.

RESTAURATION

Les restaurants de The Village sont ouverts du lundi au dimanche de 9h30 à 22h.

ACCÈS

EN VOITURE

Autoroute A43 sortie
6 Villefontaine.

Parking gratuit de
2 500 places

Le parking silo est équipé
de bornes de recharge pour
voitures électriques dont
deux bandes Tesla.

EN TRAIN

Arrêt gare de La Verpillière
Depuis Lyon : 18 minutes en
train (Gares de Lyon Part-
Dieu, Lyon Perrache , Lyon
Jean Macé).

Depuis Grenoble : 1 heure
de trajet

Accès The Village depuis
Gare de la Verpillière :
12 minutes à pied.

Tous les samedis et
dimanches d'ouverture du
centre, navette gratuite de la
Gare de La Verpillière.

EN BUS

Lyon / Villefontaine :
Express 5 – Arrêt The Village

Ligne 2990 Bourgoin Jallieu
The Village Villefontaine
(arrêt The Village –
Villefontaine)

EN AVION

Aéroport Lyon St-Exupéry à
15 minutes de The Village





ISÈRE ATTRACTIVITÉ

44 quai de France
38024 Grenoble cedex 1
info@isere-attractivite.com
www.alpes-isere.com

Visuels haute définition sur demande

Contact Presse : Céline Valette - Isère Attractivité - celine.valette@isere-attractivite.com - 06 08 70 87 93