

**NOIX DE GRENOBLE AOP :
LE FRUIT DE L'ISÈRE
QUI A PLUS D'UN TOUR
DANS SA COQUE**

**#ALPESISHERE
#FRENCHALPS**

WWW.ALPES-ISERE.COM

**ALPES
ISHERE**

SOURCE DE HAUTEUR

#8 - Communiqué de presse terroir & gastronomie

L'AUTOMNE S'ANNONCE CROQUANT : LA NOIX DE GRENOBLE AOP PRÉPARE SON GRAND RETOUR

Ce lundi 28 septembre 2026, les vergers d'Isère donneront officiellement le coup d'envoi de la récolte de la Noix de Grenoble AOP. Un rendez-vous attendu chaque année par les nuciculteurs qui voient alors débiter plusieurs semaines de gestes précis et de savoir-faire transmis de génération en génération. Puis viendra le temps de la dégustation, la nouvelle récolte rejoindra les étals et les cuisines, prête à faire craquer les gourmands.

Car la Noix de Grenoble AOP n'est pas du genre à brûler les étapes : elle prend le temps de mûrir, de sécher, de révéler ses arômes... Bref, elle cultive l'art du bon timing. En Isère, entre la récolte et la commercialisation, chaque noix suit un calendrier aussi précis qu'une recette de grand chef.



UNE NOIX, UNE DATE, UN SAVOIR-FAIRE

En Isère, impossible de décider au hasard quand vient l'heure de la récolte. Ici, la noix ne se ramasse pas simplement parce que l'automne pointe le bout de son nez : elle attend d'être parfaitement prête.

Chaque année, une commission composée de producteurs et de metteurs en marché observe attentivement l'évolution des fruits avant de fixer la date officielle du début de récolte. Cette année, la date de récolte est fixée au **lundi 28 septembre**. Une fois cueillies, les noix sont lavées, triées, calibrées puis séchées afin de préserver leurs qualités gustatives : une mécanique bien huilée afin de pouvoir savourer la succulente Noix de Grenoble AOP.

DERRIÈRE LA COQUE, LES PRODUCTEURS ET UN TERRITOIRE

La Noix de Grenoble AOP est avant tout une histoire humaine. Celle des nuciculteurs qui façonnent les paysages de la vallée de l'Isère, entre Savoie et Drôme, avec une concentration particulièrement forte dans le Bas-Grésivaudan, au pied du Vercors.

Sur cette terre où les noyers dessinent les paysages, les gestes se transmettent au fil des générations : entretien des vergers, récolte, tri, séchage... autant d'étapes indispensables pour donner à la noix son identité et son caractère.

Trois variétés seulement ont le privilège d'entrer dans l'appellation : Franquette, Mayette et Parisienne, signatures d'un terroir reconnu.

DANS LES SECRETS DE LA NOIX, AU GRAND SÉCHOIR

Pour comprendre l'attachement de l'Isère à sa noix emblématique, direction Vinay, capitale historique de la nuciculture, et son incontournable Grand Séchoir - Maison du Pays de la Noix.

Ce lieu raconte l'aventure agricole, économique et humaine qui a façonné le territoire. Entre anciens séchoirs, témoignages de producteurs et découverte des savoir-faire, la visite permet de comprendre comment ce petit fruit à coque a largement dépassé les frontières des vergers pour devenir un véritable symbole de l'identité iséroise.

Une adresse où l'on découvre que derrière chaque coquille se cache bien plus qu'un simple encas : un paysage, une histoire et des générations de passionnés.



DEUX RECETTES QUI NOUS NE LAISSE PAS SANS NOIX

La Noix de Grenoble AOP a ce talent rare de se faire aimer sans artifice : quelques cerneaux suffisent à révéler son goût unique. Mais cette petite reine des vergers isérois ne manque pas d'ambition en cuisine : elle se glisse avec gourmandise dans les recettes salées comme sucrées, où elle apporte son croquant et toute la personnalité de son terroir.

Côté salé : la Tourte de l'Isère, concentré de terroir

Dans la traditionnelle Tourte de l'Isère, elle apporte son croquant à une recette généreuse réunissant pommes de terre, poireaux, Saint-Marcellin IGP et noix concassées. Entre le fondant du fromage et le caractère de la noix, cette spécialité raconte l'Isère en une bouchée.

Côté sucré : l'Onctueuse, un dessert qui porte bien son nom

La noix se révèle également dans L'Onctueuse, dessert de l'Isère parrainé par le chef Philippe Girardon du Domaine de Clairefontaine. Cette création associe Noix de Grenoble AOP, poire et chocolat dans un jeu de textures entre pâte sablée, crème de noix, ganache et fruits fondants. Ici, le fruit à coque est bel et bien le fil conducteur du dessert.



A votre écoute pour vous envoyer des visuels, faciliter votre venue sur place ou vous mettre en relation pour une interview. Sincèrement,

Agence aiRPur

Tiphaine Prillard // 07 50 36 44 36 - tprillard@agence-airpur.fr

Pascal Margueron // 06 81 55 96 68 - pmargueron@agence-airpur.fr

Isère Attractivité

Stéphanie Scaringella // 06 07 50 20 36 - stephanie.scaringella@isereattractivite.com