

Communiqué de presse



Mardi 22 novembre 2022

LE DEPARTEMENT DE L'ISERE VA CREER UNE RECETTE POUR L'ISERE.

RAYONNEMENT
DE LA
GASTRONOMIE
ISEROISE

Partenariats

Formation

Valorisation des
produits et des
savoir-faire locaux

Sentiment
d'appartenance des
Isérois



Le Président du Département, Jean-Pierre Barbier et Christophe Suszylo, Vice-président du Département de l'Isère en charge du Tourisme et de l'Attractivité, Président d'Isère Attractivité s'engagent pour la promotion de la gastronomie iséroise et portent aujourd'hui un projet audacieux : la création d'une recette emblématique pour l'Isère, créée par des Isérois. Une recette simple, facile à suivre et à la fois nouvelle, faite de produits populaires et produits localement, qui reflète notre identité.

> L'ambition de cette recette :

- faire de la gastronomie un atout de l'attractivité touristique du département
- imaginer et de proposer une recette simple et emblématique de l'Isère combinant terroir et traditions culinaires
- mobiliser des chefs isérois reconnus dans une démarche collective au service de l'image de marque de l'Isère à travers la création d'une recette simple et accessible au plus grand nombre
- miser sur la formation iséroise pour impliquer les apprentis comme futurs prescripteurs
- mobiliser et impliquer les Isérois.

> Les premières étapes clés de ce projet

C'est en juillet dernier que le Département a initié les premières démarches avec la **réalisation d'une enquête**. Un questionnaire a été envoyé à un large panel composé de restaurateurs, métiers de bouches, acteurs du tourisme et d'habitants de l'Isère. Le but était de diffuser largement ce questionnaire pour une appropriation du projet par les différents publics. 614 personnes ont répondu au questionnaire (423 professionnels et 191 non professionnels). Il a permis de connaître leurs goûts mais aussi de comprendre leurs attentes.

« La gastronomie est un atout incontournable de l'attractivité touristique d'un territoire. Nous avons en Isère à la fois des produits locaux de grande qualité et un savoir-faire indéniable. Lier les deux, grâce à l'imagination conjointe de nos chefs isérois et des futurs ambassadeurs de la gastronomie iséroise, pour créer une recette populaire, facile à suivre et qui émoustille les papilles, c'est donner à l'Isère une identité culinaire, une notoriété culinaire », souligne le Président du Département Jean-Pierre Barbier.

Un **comité d'experts issus de différents horizons** a ensuite été créé afin d'échanger sur les résultats de cette étude et de définir le **cahier des charges de la recette**. Il s'est réuni le 19 septembre avec : **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



CONTACT PRESSE

ISÈRE ATTRACTIVITÉ KATY ADIARD +33 (0)4 76 00 33 56 - +33 (0)6 08 70 87 93 - KATY.ADIARD@ISERE-ATTRACTIVITE.COM

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'Aiguillage), **Laurent Bouilloud** (Le Moulin), **Christophe Durand** (Restaurant 02), **Stéphane Froidevaux** (Fantin Latour) et **Alexandre Zdankevitch** (Restaurant Madam).

« C'est avec une fierté absolue que nous avons réuni le meilleur de notre territoire. Les échanges ont été riches, constructifs et nous ont permis de définir un cahier des charges au plus proche des attentes et des problématiques des Isérois » souligne Christophe Suszylo.

Le mardi 8 novembre dernier, une matinée de travail était organisée en présence du comité des experts, des chefs - rejoints par Vincent Muraz Dulaurier et son chef Joffrey (3 Drôles de Mecs) et Laurent Gras (Chez Le Père'Gras) - et des élèves de Lesdiguières. **Les chefs et les élèves ont présenté leurs premières pistes créatives de recettes.** Une matinée riche sur le fond et la forme avec pas moins de onze recettes présentées. **Quatre intentions de recettes ont été présélectionnées** après de nombreux échanges entre les membres du comité, les chefs et les élèves. En début d'année prochaine, ces quatre recettes seront retravaillées en associant un chef et un groupe d'élèves et à l'occasion d'un concours organisé à l'École d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières **La Recette de l'Isère** sera élue par un jury sélectionné pour l'occasion.

La première semaine de mars la recette élue Recette de l'Isère sera alors présentée à la presse.



> Un partenariat unique

Ce projet unique a été possible grâce à l'impulsion du Département de l'Isère et d'Isère Attractivité et au soutien sans faille de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme Lesdiguières et de ses 28 élèves de BTS. L'école met à disposition ses locaux et son matériel et dans le cadre d'un projet pédagogique, les élèves participent activement à l'élaboration de La recette de l'Isère ! Un partenariat évident pour inclure dès le départ les futures générations qui porteront haut les couleurs de notre belle région.



CONTACT PRESSE

ISÈRE ATTRACTIVITÉ KATY ADIARD +33 (0)4 76 00 33 56 - +33 (0)6 08 70 87 93 - KATY.ADIARD@ISERE-ATTRACTIVITE.COM