



inspiration **VERCORS**



Carnet de voyage / *Road book*
Saint-Jean-en-Royans / Herbouilly





**SUBLIMES
ROUTES
DU VERCORS**

© Ici, je cultive l'art
du voyage

Comment partir à la découverte du massif du Vercors autrement ?

Pour beaucoup, le Vercors c'est, avant tout, des paysages grandioses et un environnement naturel préservé qui ne se découvrent qu'à la force des mollets.

Ses habitants vous diront que le Vercors, ce n'est pas qu'un cadre exceptionnel ... c'est aussi des femmes et des hommes qui y vivent et y travaillent toute l'année.

Partons à la rencontre des artistes, artisans, producteurs et commerçants qui, par leurs engagements et déterminations, promeuvent les fabrications locales et leurs savoir-faire ;

Échappons-nous en parcourant les sublimes routes du Vercors : voies à haute valeur patrimoniale tracées à partir de 1827.

Laissons-nous transporter sur ces itinéraires spécialement imaginés pour se jouer des reliefs et faire oublier l'asphalte ;

Prenons, surtout, le loisir de parcourir chaque tracé à notre rythme et partons, ensemble, en quête des secrets insoupçonnés du Vercors.

Les durées présentées sont des estimations moyennes définies sans arrêt, avec une vitesse moyenne de l'ordre de 45km/h en voiture et 15km/h en VAE (Vélo à Assistance Électrique) de 500w en mode économique, et appréciées en fonction du dénivelé.

How could we explore the Massif du Vercors differently?

For many, the name Vercors evokes magnificent landscapes and a natural sanctuary which can only be accessed through the straining of every sinew of their body.

Yet its inhabitants would tell you that the Vercors is about more than just exceptional surroundings, it is also about the women and men who live and work here all year long.

Come meet our artists, artisans, cultivators and tradesmen who, adhering to their well-defined principals of tradition, promote local manufacturing and ancestral know-how.

Escape by traversing the sublime roads of Vercors: routes with high heritage value traced from 1827.

Let yourself be carried along the majestic roads of the Vercors, gliding over the contours of the landscape until the memory of asphalt fades away.

Above all, take the time to explore each route at your own tempo as we reveal to you the hidden gems of Vercors.

Presented durations are estimated average defined without stopping, with an average speed around 45k.p.h. in the car and 15k.p.h. in the e-bike of 500w in economy mode, adjusted according to the elevation.

LYON

VALENCE

GRENOBLE



PARC NATUREL
RÉGIONAL
DU VERCORS

DIE

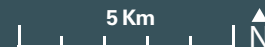
4



SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

St-Jean-en-Royans / Herbouilly

- 🚩 Départ : St-Jean-en-Royans
- 📏 Distance : 99km
- 🚗 Durée voiture : 2h15
- 🚴 Durée VAE : 6h45 sur 3 jours
- ⬆️ Dénivelé : +2640m
- 🚩 Arrivée : St-Jean-en-Royans
- 🌿 : Sublime route



**VERCORS
RANDO**

rando.parc-du-vercors.fr

DESCRIPTIF COMPLET DU CIRCUIT.

- | | |
|--------------|--------------------|
| 🟣 Artisan | 🟠 Lieu culturel |
| 🟢 Artiste | 🟡 Site naturel |
| 🟡 Commerçant | 🟣 Site touristique |
| 🟤 Producteur | |



↑ Vallée de la Bourne

↙ Route vertigineuse de Combe laval

↓ Chevreuil de la forêt de Lente

↘ Sur le plateau d'Herbouilly

→ Arche de pierre sur la route de Combe Laval



St-Jean-en-Royans / Herbouilly

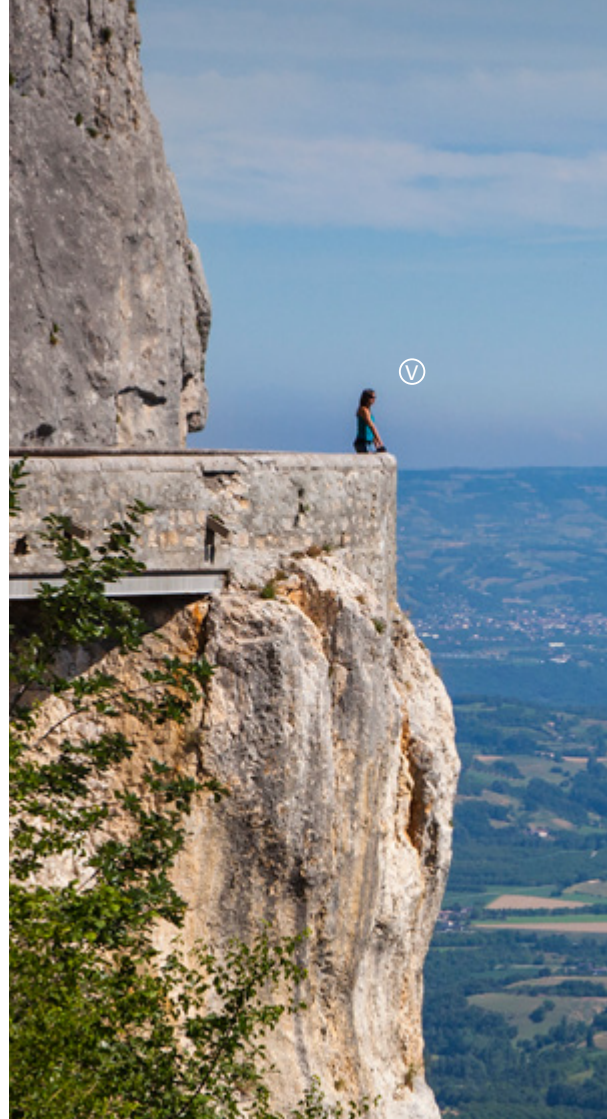
Cet itinéraire vous propose une boucle, à partir de St-Jean-en-Royans, en plein cœur du Vercors et vous offre la possibilité d'arpenter ses voies les plus mythiques avec les sublimes routes de Combe Laval et des Gorges de la Bourne.

Tantôt en encorbellement dans le vide, parfois encaissé au plus profond d'un canyon ... vous cheminerez dans l'univers rocheux signature du Vercors, entrecoupé de moments d'atmosphères calmes et reposantes offertes par les forêts d'altitude et les alpages.

St-Jean-en-Royans / Herbouilly

This route offers you a loop, starting from St-Jean-en-Royans, in the heart of Vercors and offers you the opportunity to ride the most legendary sublime roads of Combe Laval and the Gorges de la Bourne.

Sometimes cantilevered in the void, sometimes deep in the depths of a canyon ... you will drive through the signature of the Vercors rocky universe interspersed with moments of calm and relaxing atmosphere offered by the high forests and mountain pastures.







01 Distillerie du Vercors

ANNE-HÉLÈNE & ERIC CORDELLE

☎ 09 54 39 37 28

📍 1340 Route du Camp d'Ambel
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS

🌐 www.distillerie-vercors.com

📘 www.facebook.com/distillerieduvercors



- Vente de whisky
- Visite de la distillerie

**VISITE PAYANTE
(SUR RÉSERVATION)**



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUL	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

LOU	MAR	DMQ
MER	JEU	VEN

SAM : 10h-12h / 15h-18h

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Une ferme fortifiée devenue ... une Distillerie de Whisky

A la Distillerie du Vercors tout est fait maison : le brassage, la fermentation, la distillation, l'élevage dans les chais, l'embouteillage... pour créer un Whisky Single Malt Bio ! Eric a créé un alambic unique au monde qui distille à basse température. Cette distillation sublime les arômes de l'orge. Autour de la Distillerie, Anne-Hélène cultive l'orge de la cuvée 100% maison, tous les produits sont bio et élaborés à l'eau de source du Vercors ...

 *At the Distillerie du Vercors everything is done on the premises: the brewing, the fermenting, the distilling, the maturing and the bottling... All for an Organic Single-Malt Whisky! Eric has created the world's only low-temperature still. This distilling method brings out the best of the barley's aromas. Nearby, Anne-Hélène cultivates the barley that goes into this whisky made entirely on the premises. All the ingredients are organic and they use only Vercors spring water.*





02 Cuillère du Royans

VISITE GRATUITE

HENRI DESFONDS

☎ 04 75 48 64 56 ☎ 06 84 36 36 01

📍 Route de Lente
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS



► Atelier de fabrication
► Boutique d'objets artisanaux



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS



HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS



MAR MER JEU VEN : 09h - 12h / 14h - 18h

SAM : 15h - 17h

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Du tronc à la cuillère...

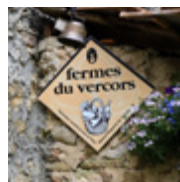
Henri travaille sur les machines de son grand-père et transforme le bois d'olivier, de merisier ou de noyer en ustensile de cuisine notamment en cuillères. Suivons les différentes étapes de cette fabrication artisanale au côté de ce passionné au savoir-faire traditionnel.

🇫🇷 *Henri works on his grandfather's machines to transform olive, cherry and walnut wood into spoons and other kitchen utensils. Follow the different stages of the traditional methods used by this passionate craftsman.*



03 Ferme de la Cîme du Mas

ANNE & SÉBASTIEN REVOL
 ☎ 06 07 85 30 65
 📍 La Cîme du Mas
 26420 LA CHAPELLE-EN-VERCORS



- ▶ Fromages au lait de vaches
- ▶ AOP Bleu du Vercors-Sassenage
- ▶ Cimarain - brique - tomme fermière

VISITE GRATUITE



PÉRIODES D'OUVERTURE
 OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
 OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

HORAIRES D'OUVERTURE
 OPENING HOURS

09H - 11H	17H - 19H
-----------	-----------

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
 Call advised to confirm opening



Le bon goût du fromage

Anne et Sébastien disposent d'un troupeau de vaches laitières de race «Villard de Lans», race locale du Vercors et de quelques vaches de race Abondance ; le lait de ces vaches est transformé en totalité et avec passion sur la ferme, en différents fromages. Venez assister à la traite des vaches toutes les fins d'après-midi à 18h.

 *Meet Anne and Sébastien and their dairy herd comprising the "Villard de Lans" Vercors breed and a few Abondance cows. Their milk is processed entirely at their farm and passionately made into a variety of cheeses. You can see the cows being milked, every day at 6 pm.*







VALENTIN SURREL & MARTIN OTTENWAEALTER

☎ 09 72 63 59 05

📍 Avenue des Sources

26420 LA CHAPELLE-EN-VERCORS

🌐 www.brasserie-du-slalom.fr

📘 www.facebook.com/BrasserieDuSlalom

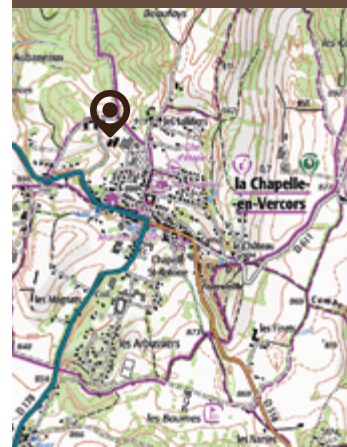


► Vente directe à la brasserie de cartons de nos bières : blonde, blanche, ambrée, double, IPA et la Spéciale qui varie en fonction de la saison et des envies du brasseur.

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

04 Brasserie du Slalom

**VISITE GRATUITE
(DURANT LES VACANCES)**



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUL	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

09H - 12H	14H - 17H
-----------	-----------

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Brasserie bio et artisanale

En pleine crise de la trentaine, Martin et Valentin créent la Brasserie du Slalom. Au pied des Hauts-Plateaux du Vercors, à 900m d'altitude, ils font construire un bâtiment en bois pour s'intégrer le mieux possible dans ce paysage montagnard et commencent à brasser des bières 100% bio ! Blondes, blanches, ambrées, IPA, découvrez toute la gamme, brassée en Vercors-Drôme par Antoine !

🇫🇷 *During their pre-mid-life crisis at the age of thirty or so, Martin and Valentin created the Brasserie du Slalom. Below the High Plateaus of Vercors, at an elevation of 900 metres, they had their brewery built from timber, to blend as closely as possible into the mountain landscape, and began brewing their 100% organic beers! Discover a whole range of lager, white beer, pale ale and IPA, all brewed in Vercors-Drôme by Antoine!*



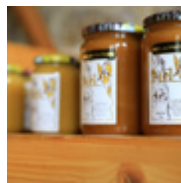
05 La Miellerie Vertaco

CÉCILE JAOUEN

☎ 04 75 48 21 15

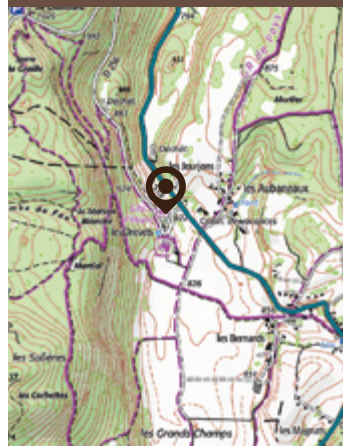
📍 Les Drevets

26420 LA CHAPELLE-EN-VERCORS



- Miel toutes fleurs, de printemps, acacia, de montagne et de lavande (tout format)
- Dérivés : bougies en cire d'abeille, bonbons

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUL	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

17H - 19H

MARCHÉ DE LA CHAPELLE

MARCHÉ DE VILLARD

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Le Miel et ses dérivés

Comme beaucoup d'agriculteurs de montagne, Cécile a deux métiers : apicultrice en été et monitrice de ski en hiver. Si l'activité des ruches ralentit en hiver, l'été Cécile transhume ses ruches pour offrir une grande variété de miels. Elle vous fera partager sa passion pour l'apiculture : découvrez toute la saveur du miel en vente sur place ou sur le marché de la Chapelle-en-Vercors et Villard-de-Lans. Découvrez également sa ruche vitrée pour vous immerger au coeur de la colonie.

 Like many mountain farmers, Cécile has two jobs: beekeeper in summer and ski instructor in winter. If beehive activity slows down in winter, Cécile's summer hives her to offer a wide variety of honeys. She will share with you her passion for beekeeping: discover all the flavor of honey sold on site or at the Chapelle-en-Vercors and Villard-de-Lans market. Also discover its glass hive to immerse yourself in the heart of the colony.



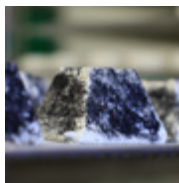


06 Ferme des Grands Goulets

SYLVIE & YVES LAFFONT

☎ 06 24 08 69 26

📍 555 chemin des poudreaux La Jarjatte
26420 LA CHAPPELLE-EN-VERCORS



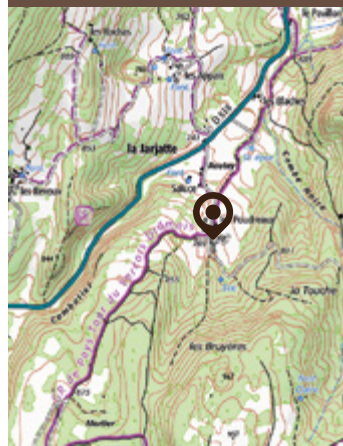
► Vercodon, pyramide, pyramide cendrée, brique

► Faisselle, fromage blanc battu

► Fromages aromatisés : trois poivres, saveur du jardin, saveur des bambins...

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

VISITE LIBRE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS



LUN **MAR** **JEU** **SAM** : 09h - 12h
17h30 - 19h

VEN : 9h - 12h

DIM : 9h - 12h / 18h - 19h

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Délices au lait de chèvres

Sylvie et Yves ont repris l'exploitation familiale et motivés par un élevage plus raisonné et soucieux du bien-être de leurs animaux, ils décident de réduire leur troupeau et de passer à la transformation. Les chèvres pâturent aux alentours de la ferme du printemps à l'automne, bichonnées par Yves. Quant aux fromages ils sont fabriqués par Sylvie au cœur de la ferme familiale. Vous y trouverez de délicieux fromages de chèvre lactiques au lait cru et assisterez à la traite des chèvres en fin de journée.

🇫🇷 *Sylvie and Yves took over the family business and motivated by more rational farming and concerned about the well-being of their animals, they decided to reduce their herd and move on to processing. Goats graze around the farm from spring to fall, pampered by Yves. As for the cheeses they are produced by Sylvie in the heart of the family farm. You will find delicious lactic goat cheeses made from raw milk and watch the milking of goats at the end of the day.*







07 Ferme des Bruyères

THIERRY BELLIER

☎ 04 75 48 11 91 ☎ 06 86 36 75 18

📍 550 Chemin des poudreaux - La Jarjatte
26420 LA CHAPPELLE-EN-VERCORS



► Saint Félicien, fromages blancs, fromages au lait entier

VISITE LIBRE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

08H - 10H	15H - 19H
-----------	-----------



Les plaisirs du fromage

Découvrez ces délicieux fromages au lait de la ferme qui fut la première ferme bio du Vercors en 1978. Allez à la rencontre de Thierry qui vous parlera de son savoir-faire et vous fera partager l'histoire de sa famille. Vous pouvez venir assister à la traite, pour les plus matinaux, à 7h du matin et 18h30 tous les jours.

 *Discover these delicious milk cheeses from the farm which was the first organic farm in Vercors in 1978. Meet Thierry who will tell you about his expertise and share the story of his family. You can come and watch the milking, for the early risers, at 7 am and 6.30 pm every day.*





08 Ferme de Roche Rousse

**DANIEL VIGNON, EMMANUEL DROGUE
& VICTOR SCHIMMEL**

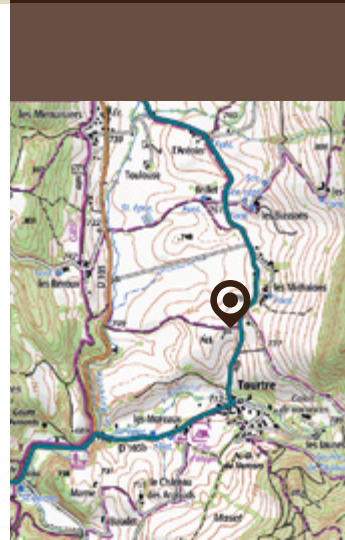
☎ 04 75 02 26 55

📍 1190 route de Roche-Rousse
26420 ST-MARTIN-EN-VERCORS



► AOP Bleu du Vercors-Sassenage, Saint-Marcellin IGP, Roche Rousse,
► Yaourt et fromage frais

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

MAR	JEU	DIM
LUN	MER	VEN

: 8h-12h

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Bleu et autres saveur

Daniel, Emmanuel et Victor ont la passion du bon produit : installés en agriculture biologique, ils fabriquent à Saint-Martin-en-Vercors le fromage emblématique du Vercors au lait cru : le Bleu du Vercors-Sassenage AOP et IGP Saint Marcellin . À savourer sans modération. Découvrez également les autres spécialités de la ferme.

 *Daniel and Emmanuel have a passion for great produce. As organic dairy farmers in Saint-Martin, they produce the iconic PDO blue cheese of Vercors, Bleu du Vercors-Sassenage. To be relished without moderation, along with other specialities from the farm.*



09 L'atelier de la Source

VIRGINIE MUCELLI

☎ 06 75 22 16 49

📍 5, chemin des Michalons
26420 ST-MARTIN-EN-VERCORS

🌐 www.latelierdelasource.com

📘 www.facebook.com/savonnerieduvercors



► Savons au lait d'ânesse, au lait d'amande
et aux plantes sauvages du Vercors.

VISITE GRATUITE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUL	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

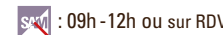
HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS



: 14h-18h ou sur RDV



: 14h-18h ou sur RDV



: 09h-12h ou sur RDV

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY



Le savon provocateur de douceur

L'atelier de la Source est une savonnerie artisanale qui propose une gamme de savons ultra-doux et surgras, utile et dermatologique. Virginie les fabrique amoureusement selon la méthode de saponification à froid avec des ingrédients 100% naturels (locaux ou issus de plantes sauvages du Vercors) à destination des personnes soucieuses du bien-être de leur peau.

 *The workshop of the source is an artisanal soap factory which offers a range of ultra-soft and surgras soaps, useful and dermatological. Virginie lovingly makes them using the cold saponification method with 100% natural ingredients (local or from wild Vercors plants) intended for people concerned about the well-being of their skin.*









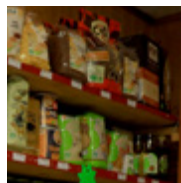
10 La Saponaire

DOMINIQUE PAREIN

☎ 04 75 45 27 86

📍 12 Place du Tilleul
26420 ST-MARTIN-EN-VERCORS

🌐 www.saponaire.fr



► Épicerie générale bio (produits frais et secs),
produits locaux, plus de 50 produits en vrac

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	----------------

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

08H - 12H30

APRÈS-MIDI : Sur RDV

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Manger bon et laver propre

L'épicerie bio se trouve sous l'émblématique Tilleul de Sully à Saint-Martin-en-Vercors : une petite boutique d'alimentation biologique (épicerie, fruits et légumes) et toute une gamme de produits écologiques et biodégradables (entretien, hygiène papeterie ...) tenue avec chaleur par Dominique. Son engagement zéro déchet est récompensé par des remises à hauteur de 10%.

✚ *The organic grocery store is located under the emblematic Tilleul de Sully in Saint-Martin-en-Vercors: a small organic food shop (grocery, fruits and vegetables) and a whole range of ecological and biodegradable products (maintenance, hygiene stationery ...) warmly held by Dominique. Its zero waste commitment is rewarded with discounts of up to 10%.*



11 Poterie Assel

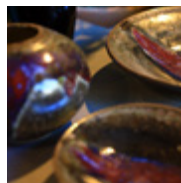
CHRISTIAN ASSEL

☎ 06 07 37 92 76

📍 2, Place du Tilleul

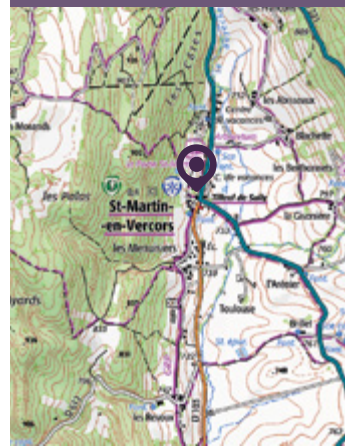
26420 ST-MARTIN-EN-VERCORS

🌐 www.vercoceram.com



- Grès émaillé, porcelaine pour les émaux à cristallisation, faïence pour les objets en terre mêlées,
- Raku

VISITE LIBRE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	----------------

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

10H - 19H

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Céramiste historique

Christian Assel est artisan potier céramiste depuis 1982 et propose une grande variété dans sa production qui est en perpétuel renouvellement. L'atelier est juxtaposé à la salle d'exposition, la porte est ouverte, et si le potier travaille, on peut le voir faire, discuter avec lui, il prend le temps d'expliquer son travail.

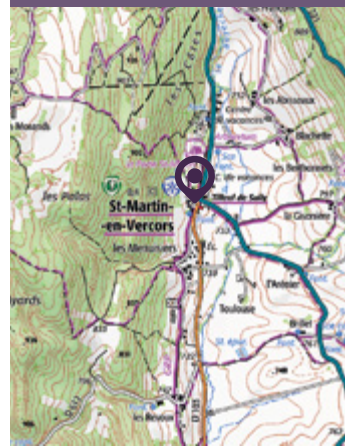
 *Christian Assel has been an artisan potter and ceramist since 1982 and offers a great variety in his production, which is constantly being renewed. The workshop is juxtaposed in the exhibition hall, the door is open, and if the potter is working, we can watch him work, chat with him, he takes the time to explain his work.*





12 Poterie Nolwenn A

VISITE LIBRE



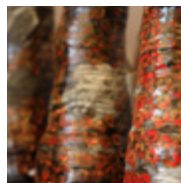
NOLWENN AIRIEAU

☎ 06 80 88 55 98

📍 9 Place du Lavoir

26420 St-Martin en Vercors

📘 www.facebook.com/nolwenn.airieau



- ▶ Pièces tournées (assiette, théière bol, pichet...)
- ▶ Pièces artistiques façonnées à la main (grand vase, jarre...)



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN
-----	-----	-----	-----	-----

: 09h-12h / 14h-16h30

SAM	DIM
-----	-----

: Sur RDV

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



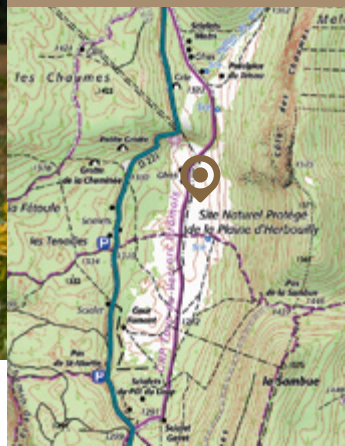
L'art de la terre

Chez Nolwenn, découvrez une gamme de poteries usuelles en terre vernissée (faïence) et une gamme de poteries artistiques en terre en pièces uniques. La potière propose stages et cours toute l'année selon diverses formules pour satisfaire toutes les envies.

 Visit Nolwenn and discover a range of functional pottery items made from glazed earthenware, as well as some unique artistic objects. The pottery proposes lessons and courses all year round, with a range of options to satisfy every preference.



13 Herbouilly



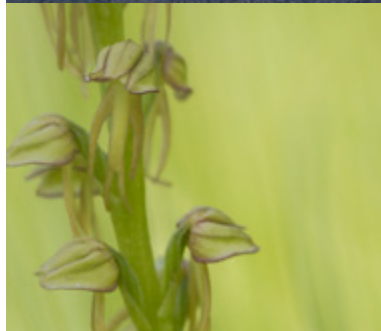
ARRÊTÉ DE
PROTECTION
DE BIOTOPE



Une prairie de fauche à la biodiversité extraordinaire

Vaste ouverture de 2 km de long, la plaine d'Herbouilly est une des rares prairies de fauche à cette altitude (1300 m). Les sources ont permis l'installation de fermes dont on observe encore les ruines. Mélange de pré-bois, de zones humides et de pelouses sèches, elle recèle une importante variété de fleurs dont certaines protégées au niveau national et leur cueillette strictement interdite. Pour préserver cette biodiversité, le site est soumis à un arrêté préfectoral de protection de biotope.

 A vast opening 2 km long, the Herbouilly plain is one of the rare hay meadows at this altitude (1300 m). The sources allowed the establishment of farms, the ruins of which can still be seen. A mixture of meadows, wetlands and dry lawns, it contains a large variety of flowers, some of them are nationally protected and picking them is strictly prohibited. To preserve this biodiversity, the site is subject to a prefectural biotope protection decree.





14 Cabane Café

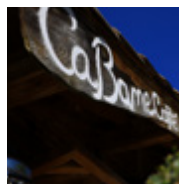
GILLES DACIER-FALQUE

☎ 04 76 64 19 97 ☎ 06 78 15 01 00

📍 620 Route des Grottes
38680 CHORANCHE

🌐 www.cabanecafe.com

📘 www.facebook.com/cabanecafechoranche



- Terrines végétale et volaille, saucissons
- Fromages, bières, vins, truite fumée
- Miel, confitures, pâte à tartiner, glaces, tisanes du Vercors

VISITE LIBRE



PÉRIODES D'OUVERTURE OPENING PERIODS

JAN	FEB	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM

HORAIRES D'OUVERTURE OPENING HOURS

12H - 19H 12H - 19H

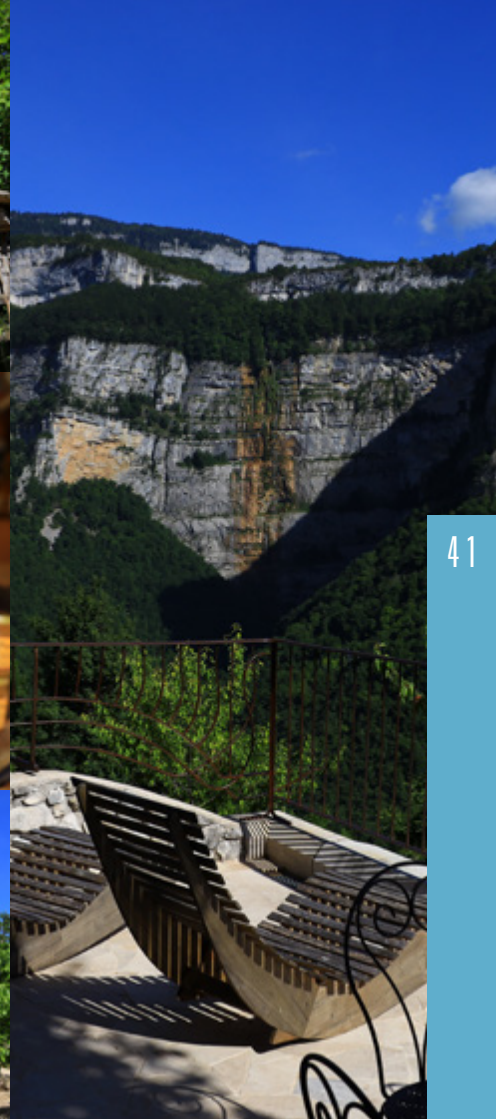
Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Composez votre pique-nique avec des produits bio et locaux

Touché par la beauté de cet environnement exceptionnel, Gilles a posé ses valises au début des années 2000. Passionné pour la nature et sensible à accueillir, il a voulu créer un lieu unique pour faire vivre une expérience «connectée» à la nature. Composez votre repas sous forme de pique-nique, avec des produits sélectionnés bio et locaux. Entouré de falaise, choisissez une cabane, une terrasse suspendue, un lit baldaquin et réglez-vous face à la cascade de Moulin Marquis. Mangez Vercors.

✚ *Touched by the beauty of this exceptional environment, Gilles settled down in the early 2000s. Passionate about nature and sensitive to welcoming, he wanted to create a unique place to provide an experience «connected» to nature. Compose your meal in the form of a picnic, with selected organic and local products. Surrounded by a cliff, choose a cabin, a hanging terrace, a four-poster bed and enjoy yourself facing the Moulin Marquis waterfall. Eat Vercors.*









15 Grotte de Choranche

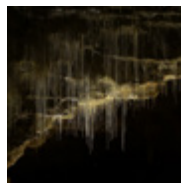
VISITE PAYANTE

☎ 04 76 36 09 88

📍 La Grotte de Choranche
38680 CHORANCHE

🌐 www.visites-nature-vercors.com/fr/choranche

📘 www.facebook.com/GrottedeChorancheOfficiel



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM

Sur réservation

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



La Grotte de Choranche, à voir et à revoir

Trois passionnés de spéléologie ont acheté la Grotte de Choranche en 1965. Ils souhaitent mettre en valeur et rendre accessible au plus grand nombre ce joyau du monde souterrain tout en le préservant. Les visites sont guidées afin de maîtriser l'exposition de la cavité à la lumière et de s'assurer d'un comportement responsable des visiteurs. Elle possède une image positive auprès des publics concernant son aménagement, son entretien, son exploitation qui se font dans le respect du patrimoine naturel.

Three enthusiasts of speleology bought the Choranche Cave in 1965. They wanted to highlight and make accessible to the greatest number this gem of the underground world while preserving it. The visits are guided in order to control the exposure of the cavity to light and to ensure responsible behavior of visitors. It has a positive image with the public regarding its development, maintenance and operation, which are done with respect for the natural heritage.



16 Ferme du Clos

ANGÉLIQUE DOUCET

☎ 04 76 36 10 94 ☎ 06 01 35 20 49

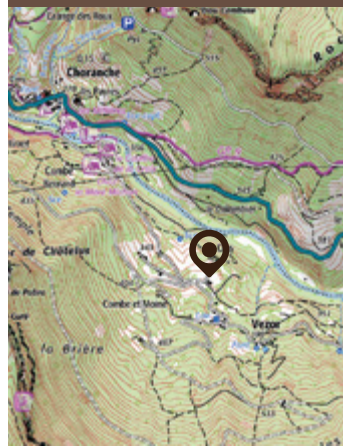
📍 210 Chemin du Clos
38680 CHATELUS

🌐 www.lafermeduclos.fr

📘 www.facebook.com/pages/La-Ferme-du-Clos/197922580586021



VISITE PAYANTE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEB	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

08H30 - 10H	17H - 18H30
-------------	-------------

Sur réservation

- Traite et fabrication de fromages de chèvre
- Vente de fromages, de sirops, de noix et huile de noix
- Ballade au pas des ânes et repas à la ferme

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Un espace de liberté pour se ressourcer

La Ferme du Clos est une exploitation à taille humaine, aux valeurs agroécologiques et BIO répondant à un besoin de prendre racine et de partager sa passion pour la nature et les animaux. Angélique a inspiré Mathilde SEIGNER dans le film «L'hirondelle a fait le printemps» en la formant à son merveilleux métier. Avec la Ferme, les hébergements, l'accueil pédagogique, elle allie passion, plaisir et partage dans une nature préservée et paysages grandioses.

 *La Ferme du Clos is a farm on a human scale, with agroecological and ORGANIC values responding to a need to take root and share your passion for nature and animals. Angélique inspired Mathilde SEIGNER in the film «The swallow made spring» by training her in her wonderful job. With the Farm, accommodation, educational welcome, it combines passion, pleasure and sharing in unspoiled nature and magnificent landscapes.*









17 Vercornoix

LIONEL BERTHUIN

☎ 04 75 05 09 68 ☎ 06 10 03 02 19

📍 640 chemin des Granges Buissières
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS

🌐 www.vercornoix.com

📘 www.facebook.com/vercornoix.boutique



► Vente directe de noix et ses dérivés gourmands :
huile, moutarde, vinaigre, biscuits, vin de noix,
nougat, confitures, noix caramélisées et noix salées.

SAINT-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

VISITE GRATUITE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

10H - 18H

Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Toutes les saveurs de la noix

Vercornoix a été créée en 1902 au cœur d'un terroir riche en vergers : le Royans . Vercornoix, entreprise familiale, propose toute une gamme de spécialités gourmandes à base de noix, issues de leur travail passionné autour de ce délicieux fruit à coque au label AOP Noix de Grenoble. Des hébergements insolites au cœur de l'exploitation sont également proposés.

🇬🇧 *Vernornoix was established in 1902 in the heart of Royans, a region of orchards. Vercornoix is a family business that proposes a whole range of walnut-based specialities, the fruit of their passionate work with this delicious nut that has earned itself the Noix de Grenoble PDO. They also propose unusual accommodation within their property.*





18 Ravioles à l'ancienne

☎ 04 75 47 52 99

📍 Avenue des pionniers du Vercors
26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS

🌐 www.saint-jean.fr

📘 www.facebook.com/ravioles.saintjean



- ▶ Ravioles du Dauphiné Label Rouge
- ▶ Quenelles lyonnaises
- ▶ Pâtes fraîches



PÉRIODES D'OUVERTURE OPENING PERIODS

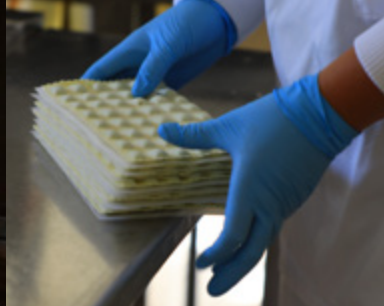
JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUI
JUI	AOU	SEP	OCT	NOV	DEC

HORAIRES D'OUVERTURE OPENING HOURS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
					09h - 12h / 14h - 18h	09h - 12h

De juin à septembre ouvert jusque 19h

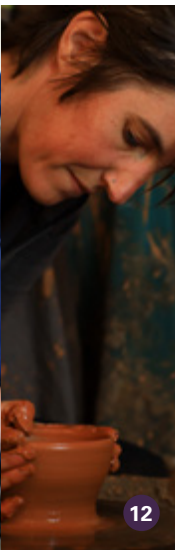
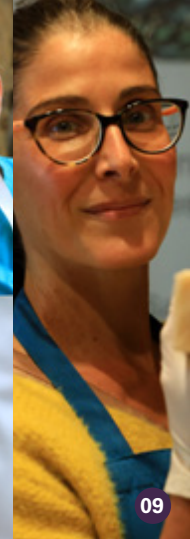
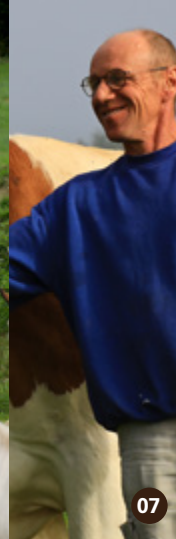
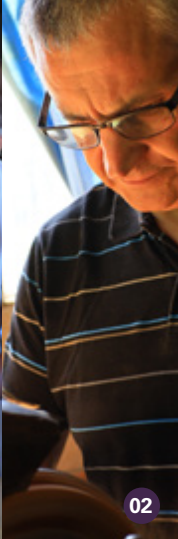
Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Une tradition française de pâtes fraîches

Perpétuant le savoir-faire traditionnel, La Maison Saint Jean fabrique des ravioles, petits carrés de pâtes à base de farine de blé tendre qui renferment une farce au Comté AOP et persil. Depuis 1935 la recette des ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge est la fierté de l'équipe. Découvrez ce savoir-faire gourmand «à l'ancienne» à la boutique de Saint-Jean-en-Royans.

✠ Perpetuating their traditional expertise, Maison Saint Jean produces ravioles, a wheat-flour pasta speciality in the form of tiny squares with a filling based on PDO Comté cheese and parsley. Since 1935, the recipe for Red Label PGI Dauphiné ravioles has been the pride and joy of the staff. Discover their "ancient-style" gourmet know-how by visiting their shop at Saint-Jean en Royans.



Sommaire typologique

	Producteur		Commerçant
	01 Distillerie du Vercors. P. 8		10 La Saponaire. P. 32
	03 Ferme de la Cîme du Mas ... P. 12		14 Cabane Café P. 40
	04 Brasserie du Slalom P. 16		18 Ravioles à l'ancienne P. 52
	05 La Miellerie Vertaco P. 18		
	06 Ferme des Grands Goulets .. P. 20		Site touristique
	07 Ferme les Bruyères. P. 24		15 Grotte de Choranche P.44
	08 Ferme de Roche Rousse. P. 26		
	16 Ferme du Clos. P. 46		Site naturel
	17 Vercornoix P. 50		13 Herbouilly. P.38
	Artisan		
	02 Cuillère du Royans P. 10		
	09 L'atelier de la Source P. 28		
	11 Poterie Christian Assel P. 34		
	12 Nolwenn Airieau. P. 36		

Crédits

Réalisation :
Parc naturel régional du Vercors

Conception :
Territoires Avenir

Graphisme et maquettage :
François Blaire

Crédits photos :

© Nicolas Antoine : 48-49

© Aufildeslumieres : 14-15

© Sandrine et Matt Booth : 5bm, 5bm,
5d, 7, 30-31, 38b, 39hm, 39bm

© Yann Buthion : 39d

© Rey : 2, 5bg, 42-43

© Bertrand Claeysen : couv, 5hg, 8,
9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 19, 20,
21, 22-23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32,
33, 34, 35, 36, 37, 40, 41, 44, 45,
46, 47, 50, 51, 52, 53, 54,

© Mathieu Rocheblave : 38h, 39hg,
39mm

Crédit fonds de carte : © IGN Autorisation de reproduction n° 5020-075 / Données issues du SCAN 25®

Note : les chiffres correspondent aux N° des pages, avec précisions d (droite), g (gauche), h (haut), b (bas), m (milieu), couv (couverture)



PARC NATUREL
RÉGIONAL
DU VERCORS



**SUBLIMES
ROUTES
DU VERCORS**

6 ROUTES À DÉCOUVRIR :

GRENOBLE / DIE

ST-JEAN-EN-ROYANS / HERBOUILLY

ST-NAZAIRE-EN-ROYANS / ROYANS

PONT-EN-ROYANS / LES COULMES

CREST / GERVANNE

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE

WWW.INSPIRATION-VERCORS.COM

Avec le concours de l'Union Européenne : l'Europe s'engage sur le Massif Alpin avec les Fonds Européens de Développement Régional. Projet co-financé par le Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes et l'État (Commissariat Général à l'Égalité des Territoires-FNADT-CIMA) avec le concours des Départements de la Drôme et de l'Isère, du Parc naturel régional du Vercors et des intercommunalités du Trièves, de Saint-Marcellin Vercors Isère, du Massif du Vercors, de Royans Vercors, et du Diois.

