



©

inspiration
VERCORS

Carnet de voyage / Road book
Châtillon-en-Diois / Jarjatte





**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



Châtillon-en-Diois / Jarjatte

- 🚩 Départ : Châtillon-en-Diois
- 📏 Distance : 122km
- 🚗 Durée voiture : 2h45
- 🚲 Durée VAE : 8h10 sur 3 jours
- ⚡ Dénivelé : +2811m
- 🚩 Arrivée : Châtillon-en-Diois
- 🌿 : Sublime route



**VERCORS
RANDO**

rando.parc-du-vercors.fr

DESCRIPTIF COMPLET DU CIRCUIT.

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

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE



↑ *La Jarjatte*

↙ *Gorges des Gâts*

↓ *Grimone*

↘ *Trézanne*

→ *Châtillon-en-Diois*



Châtillon- en-Diois / Jarjatte

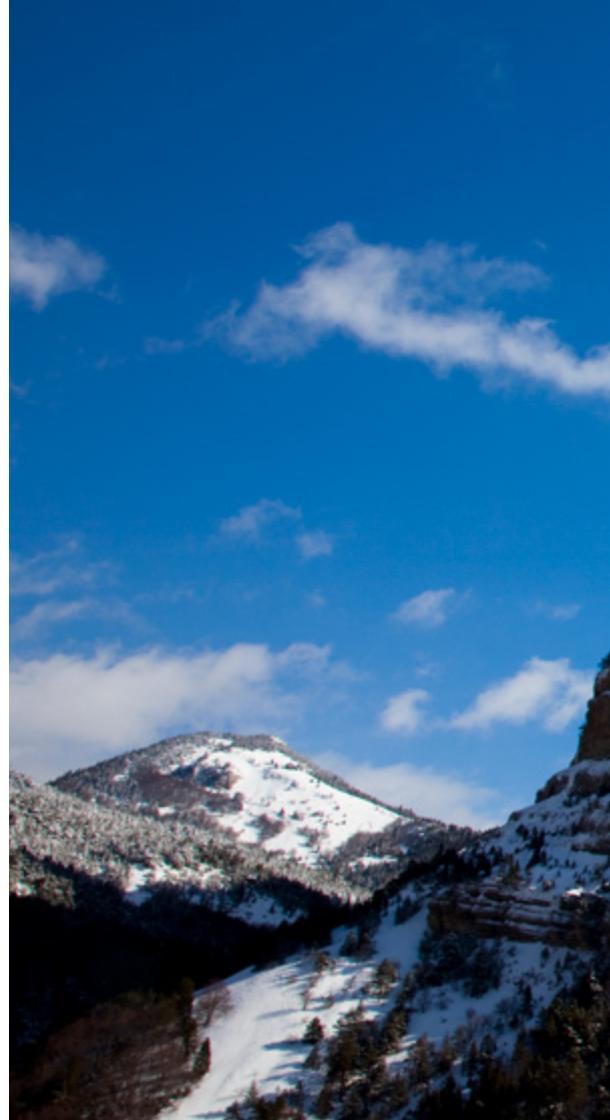
Ce circuit au départ de Châtillon-en-Diois est un concentré d'émotions avec l'enchaînement des sublimes routes des Gorges des Gâts, du col de Grimone, du col de Menée ainsi qu'une escapade vers le Vallon de la Jarjatte.

Les mythiques buis taillés des bords des routes qui suscitent la curiosité, les tracés qui lovent et se jouent du terrain escarpé, les pentes régulières qui jamais ne viennent contrarier l'ascension des cyclistes, le sanctuaire d'Archiane habité tant par les Hommes que les vautours ... Voilà quelques-uns des clichés qui marquent ce voyage.

Châtillon-en- Diois / Jarjatte

This circuit departing from Châtillon-en-Diois is a concentrate of emotions with the sequence of sublime roads of Gorges des Ghats, Col de Grimone and Col de Menée as well as an escapade to the Vallon de la Jarjatte.

The mythical boxwood cut from the edges of the roads which arouse curiosity, the paths which are coiled and play with the steep terrain, the regular slopes which never come to hinder the ascent of cyclists, the sanctuary of Archiane inhabited by local people and Vultures ... Those are some of the pictures that mark this trip.







01 Domaine de Maupas

MURIELLE FAURE & JÉRÔME CAYOL

☎ 04 75 21 18 81 ☎ 06 08 57 85 57

📍 1580 route de Die - le Maupas
26410 CHÂTILLON-EN-DIOIS

🌐 www.domainedemaupas.com

📘 www.facebook.com/domainedemaupas



VISITE GRATUITE



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
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

: sur RDV

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

: 10h30-12h30 / 14h30-19h

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

: 10h30-12h30 / 14h30-19h

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

► Vins tranquilles : blancs (aligoté, chardonnay),
rouges (gamay, pinot noir, syrah), rosés

► Cuvée autochtone de Châtillon (feunate) ► Clairette de Die ► Jus de raisin

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE



Des vins bio, mais vraiment bio !

Installé depuis plus de 30 ans, après une reconversion totale (typographe de métier) et une observation du changement climatique, Jérôme décide à mi-parcours d'aller jusqu'au bout de ses convictions et de vinifier des vins bio. Il cultive aujourd'hui, avec l'aide de Murielle 14 hectares pour une production de Blancs, Rosé et Rouges en AOC Châtillon en Diois et une Clairette de Die Tradition en méthode dioise ancestrale.

 *Installed for more than 30 years, after a total reconversion (professional typographer) and an observation of climate change, Jérôme decides halfway through to follow through on his convictions and to vinify organic wines. Today, with the help of Murielle, he cultivates 14 hectares for the production of Whites, Rosé and Reds in AOC Châtillon en Diois and Clairette de Die Tradition using the ancestral dioise method.*

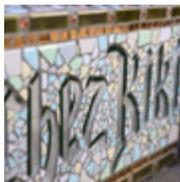


02 Au bon accueil Châtillonnais

ERIC JOANIN

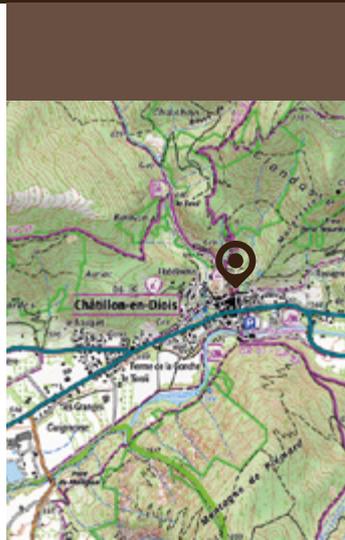
☎ 04 75 21 69 64

📍 2 place du Reviron
26410 CHÂTILLON-EN-DIOIS



- ▶ Fruits d'automne et jus de fruits
- ▶ Confitures, noix, lavande, vins du Diois
- ▶ Dégustation vins de Châtillon et Clairette

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE



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
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

: 11h-12h30 / Après-midi sur RDV

LUN	MAR	JEU	DIM	: 10h30-12h30 / 15h-20h
MER	VEN	SAM	: 15h-20h	

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



A la rencontre d'un vrai personnage diois

Eric, surnommé Kiki, est un vrai personnage de Châtillon-en-Diois. Producteur de pommes et de noix, il fait les marchés et vend sa production dans une boutique idéalement située au cœur du village médiéval, à deux pas de la fontaine de la place du Reviron.

 *Eric, nicknamed Kiki is a real character in Châtillon-en-Diois. A walnut and apple producer, has a stall at the local markets but also sells his produce in his shop ideally located at the heart of the medieval village, two steps away from the Reviron square's fountain.*



03 Ranch du Château

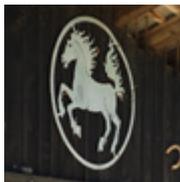
BARBARA LEFEBVRE

☎ 06 87 65 34 82

📍 Quartier le Colombier
26410 GLANDAGE

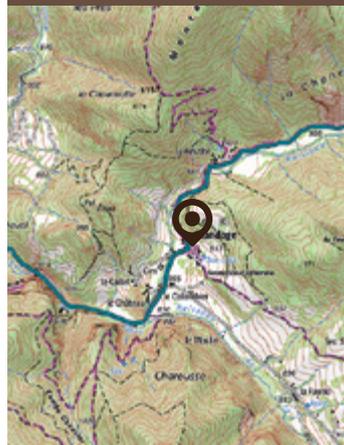
🌐 www.ranch-france.fr

📘 www.facebook.com/ranchfr



- ▶ Promenades, cours pour débutants à confirmés, bivouac, randonnées
- ▶ Location de chevaux
- ▶ Elevage de chevaux et de poneys

ACTIVITÉ PAYANTE



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
----------------	----------------	-----	----------------	----------------	----------------	----------------

: sur RDV

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

: 9h-12h / 16h-19h

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE

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



Des prairies calmes aux falaises escarpées en un coup de sabot.

Barbara et toute son équipe sont installés dans un écrin montagneux et campagnard, préservé du bruit et de l'agitation, où ils vous font partager leur passion des chevaux. Au programme, des randonnées pour les plus grands et la douceur des poneys pour les plus petits, dès 2 ans et demi.

🇫🇷 *Far away from the noise and agitation, nestled amongst unspoilt mountains, Barbara and her team will be delighted to share their passion for horses with you at le Ranch Stables. On the menu: rides for grown-ups and gentle walks for the little ones starting from 2 ½ years old.*







04 Ferme de la Jarjatte

BARBARA ET PHILIPPE CIVEL

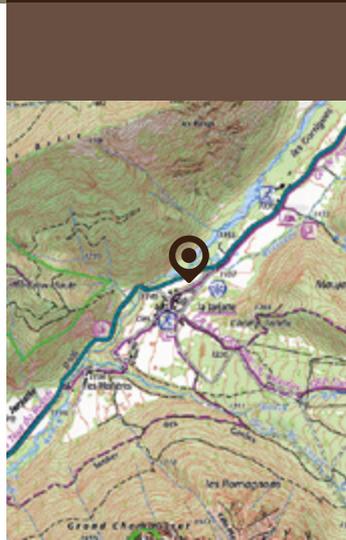
☎ 04 92 58 19 83

📍 130 route du Maupas - La Jarjatte
26620 LUS-LA-CROIX-HAUTE



- ▶ Tome, Goustarou (type Comté), Petit vachère (type St Neactaire)
 - ▶ Alp (type raclette), Toupillon (type reblochon)
- ▶ Jarjatton (fromage lactique), fromage blanc, yaourt et lait cru

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

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

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

LEV	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

: 14h-19h

LEV	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

: 16h-19h

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



Une approche à échelle humaine

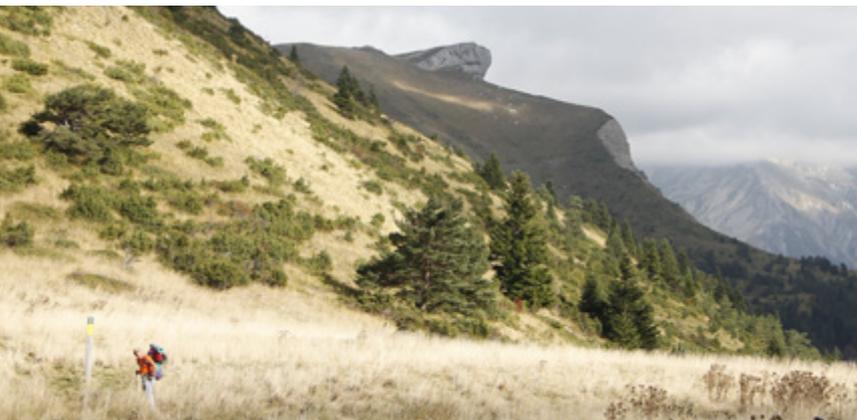
Installés dans une petite ferme très bien intégrée au hameau de la Jarjatte, Barbara et Philippe élèvent 10 vaches Tarentaises et Jersey. Le lait ainsi produit est entièrement transformé sur la ferme et les ventes sont réalisées dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres alentour. Chaque soir, à partir de 18h, ils accueillent tous ceux qui souhaitent assister à la traite.

 *Barbara and Philippe raise 10 Jersey and Tarentaise cows in their small farm, close to the hamlet of La Jarjatte. The milk produced is entirely processed on the farm and their dairy produce sold no further than 20km around. Every evening at 6pm, visitors are welcome to attend the milking of the cows.*





05 Vallon de la Jarjatte





Entre nord et sud

Au pied du plus haut sommets drômois (le Rocher Rond à 2453 mètres d'altitude), le vallon de la Jarjatte est un site classé pour ses paysages : pâturages, falaises et sommets calcaires émergent de la forêt (hêtraie sapinière), dans un contraste saisissant entre monde végétal et minéral. En cause le climat humide des Préalpes du nord et celui très sec des Préalpes du sud qui se mêlent et favorisent un cortège peu habituel de milieux naturels. La météorologie de ce secteur en fait sa richesse.

✚ *At the foot of the highest peaks in Drôme (the Rocher Rond at 2453 meters above sea level), the Jarjatte valley is a site classified for its landscapes: pastures, cliffs and limestone summits emerge from the forest (beech forest), in contrast striking between the vegetable and mineral world. This is due to the humid climate of the northern Pre-Alps and the very dry one of the southern Pre-Alps, which mingle and favor an unusual procession of natural environments. The meteorology of this sector makes it rich.*







06 Espace Giono

VISITE PAYANTE



☎ 04 76 34 78 23

📍 58 rue Hannibal
38930 LALLEY

🌐 www.lalley.fr



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS



HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS



: 16h-18h



: 15h-18h

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE

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



«C'est de ce pays au fond que j'ai été fait»

Situé dans le lieu même où Giono résidait lors de ses différentes villégiatures à Lalley. Il est un lieu de mémoire où la littérature et l'écriture tiennent une grande place évoquant le Trièves de la terre, de ses paysans, de ses paysages, décrits par Giono dans son œuvre. Lui fait écho, Edith Berger, peintre de Lalley. Ses huiles et pastels répondent aux mêmes thèmes ; son trait sûr, sa palette de couleurs dessinent le quotidien, le patrimoine humain et architectural de Lalley et ses environs.

🇫🇷 *Located in the same place where Giono used to stay during his holidays in Lalley. It is a place of historical interest where literature and writing are central, speaking about the Trièves of earth, its farmers, its landscapes, described by Giono in his work. Edith Berger, painter from Lalley often echoes him : her oil on canvas and her pastels are about the same themes ; her stroke of a pen and her colour palette draw the everyday life, the human heritage, the architectural heritage of Lalley and its surroundings.*





07 Le théâtre du Poulailier

BLANDINE POULAT & GILLES BOUVIER

☎ 06 32 49 52 88

📍 Le Serre des Bayles

38930 MONESTIER-DU-PERCY

🌐 www.theatrelepoulailier.com

📘 www.facebook.com/Le-poulailier



ACTIVITÉ PAYANTE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

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

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS



: 19h30



: 20h30



: 21h

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



Le Poulailier : théâtre de proximité internationale

Blandine, costumière et Gilles, comédien ont créé ce petit théâtre à côté de leur maison pour concilier leur art et la vie de famille ! Le Poulailier défend la diversité artistique à travers un dispositif respectueux d'une vitalité culturelle équitable et rurale. C'est un lieu de diffusion et de création artistique populaire. Le théâtre propose des spectacles tout public exigeants et drôles à la fois. Visite du théâtre et de son atelier costume. Possibilité d'assister au spectacle du soir.

Blandine, costumer, and Gilles, actor, set up this tiny theatre next their home to reconcile their art and family life ! Le Poulailier stands up for an artistic diversity through a plan conscientious about a fair and rural cultural dynamism. It is a place of diffusion and popular pure creation. The theatre offers funny and qualitative performances suitable for all. Visit of the theatre and the costume manufactory. Possibility to attend the show of the day.



08 Le pressoir du Trièves

ISMAËL TRICART

☎ 06 82 80 81 48

📍 SCI Les 3 Cols Loubet
38930 MONESTIER-DU-PERCY

🌐 www.savoirfairetrieves.fr/fr/les-visites/activite/le-pressoir-du-trieves-4898951



- ▶ Jus de fruit : pomme fruits rouge, pomme épices (gingembre, ...)
- ▶ Eau de vie de poire Williams, limonade de sureau & nature
- ▶ Sirops : fraise, sureau et gingembre / vinaigre de cidre

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 - 12H	APRÈS-MIDI SUR RDV
-----------	--------------------

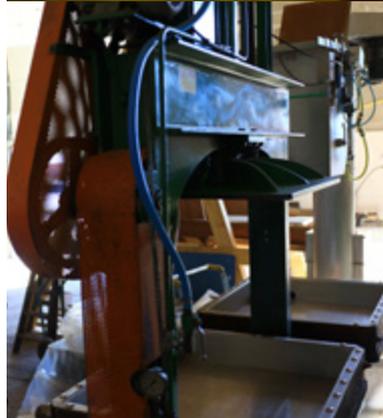
Appel conseillé pour confirmer l'ouverture
Call advised to confirm opening



Des jus de fruits qui ont du peps !

Ismaël fabrique des jus de fruits à base de pomme, poire et raisin. La gamme comprend une dizaine de parfums réalisés avec fruits rouges, épices ou fleurs et, nouveautés, de l'eau de vie de poire et du cidre. La production de jus se déroule d'août à décembre, en phase avec la maturité des fruits. En parallèle, Veronik installe un verger de pommes, poires, raisin de table, fraises, framboises, cassis qui entre peu à peu en production.

 *Ismaël produces fruit juices made from apples, pears and grapes. The range includes around ten flavours created with red berries, spices or flowers and, innovation, pear eau-de-vie and cider. The juice production goes on from august to december, matching fruit ripeness. At the same time, Veronik installs an apple, pear, grape, strawberry, raspberry and blackcurrant orchard which will be produced little by little.*









09 Plantamarine

VISITE PAYANTE

FRANÇOISE DUPONT

☎ 07 81 75 20 09

📍 Les 3 Cols Loubet

38930 MONESTIER-DU-PERCY

🌐 www.savoirfairetrieves.fr/fr/les-visites/activite/plantamarine-396583



- ▶ Visite du jardin, du laboratoire et distillation selon l'activité du jour
- ▶ Stages
- ▶ Portes ouvertes. Vente

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE



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

SUR RÉSERVATION

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



Une paysanne-herboriste au service de votre bien-être !

Françoise cultive des plantes aromatiques et médicinales et fait de la cueillette sauvage : reine des prés, aubépine, sureau, prêle, pin, tussilage, ortie... Quelle belle alchimie de voir sortir de terre la graine, la voir pousser, déguster la plante fraîche, pouvoir la transformer... Elle distille avec le vieil alambic du village. Un laboratoire sur place lui permet de concevoir sa gamme alimentaire et cosmétique. Plantes fraîches, sèches,

sirops, eaux florales, huiles de massage, crèmes, lotions...

 *Françoise cultivates herbs and healing plants and also often pick in the wild : meadowsweet, hawthorn, elderberry, horsetails, pine, coltsfoot, nettle. What a wonderful alchemy : seeing the seed growing up out of soil, savouring the fresh plant, transforming it... She distills with the old village still. On site, a laboratory enables her to create her food and cosmetic ranges. Fresh or dried plants, syrups, floral waters, massage oils, creams, lotions...*



10 Atelier de vannerie Coralie Beltrame

CORALIE BELTRAME

☎ 06 25 26 10 31

📍 SCI Les 3 Cols Loubet
38930 MONESTIER-DU-PERCY

🌐 www.coraliebeltrame.fr



- ▶ Visite de l'atelier de vannerie
- ▶ Vente de paniers et autres objets de vannerie
- ▶ Organisation de stages

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE

VISITE GRATUITE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

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

JOURS D'OUVERTURE
OPENING DAYS



HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

9H-12H

SUR RDV

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



Vannière : Un savoir-faire ancien remis au goût du jour !

Coralie réhabilite un matériau local et renouvelable, l'osier, et propose des objets à la fois utiles, solides, élégants et contemporains. Elle fabrique des paniers traditionnels ou crée ses propres modèles avec de l'osier cultivé en France, en jouant avec les différentes variétés, aux teintes et textures distinctes. Elle a planté sa propre oseraie, cultivée en agriculture biologique, qui sera productive prochainement. Elle propose enfin des stages/animations sur demande (à partir de 3 pers).

 *Coralie restores a local and renewable material, the wicker, and creates useful, sophisticated, solid, and modern items. She makes traditional baskets or creates her own models with french wicker, using different types, colors, or textures. She planted her own osiery, organically grown, which will be productive shortly. She offers lessons or demonstrations on request (from 3y/o)*









11 Laiterie du Mont-Aiguille

FLORENCE MORIZE

☎ 04 76 34 09 47

📍 ZA La Croizette
38930 CLELLES

🌐 www.fromagerie-mont-aiguille.fr

📘 www.facebook.com/Laiterie-du-Mont-Aiguille



- ▶ Spécialités fromagères : Carré du Trièves, Verchicors, Chevrette, 3 Pis,
 - ▶ Tommes de vache, chèvre ou brebis.
- ▶ Produits locaux : charcuterie, sirops, confitures, miel, vins

CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE



PÉRIODES D'OUVERTURE
OPENING PERIODS

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

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
: 10h-12h30 / 14h30-18h						
LUN	MAR	MER	JEU	VEN		
: 10h-12h30 / 14h30-18h						
SAM	DIM	:10h-19h				

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



Des fromages et produits laitiers au bon lait de montagne !

Une des dernières fromageries indépendantes de la région. Une 20aine de producteurs sélectionnés fournissent du lait de montagne : lait de vache et lait de vache bio, lait de chèvre, lait de brebis. Fabrication de fromage, yaourt et faisselle de manière artisanale. L'équipe est composée de 14 personnes : de la production à la commercialisation des produits. Explication du travail de fabrication et

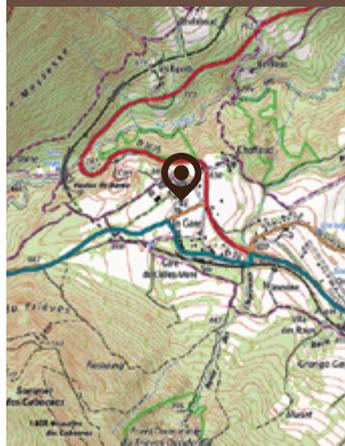
dégustation dans le magasin attenant à la laiterie, ouvert toute l'année.

 *It's one of the last self-sufficient dairy in the area. About twenty selected producers supply mountain milk : cow's milk, organic cow's milk, goat's milk, sheep's milk. Handmade production of yoghurts and cheeses. The team consists of 14 people : from the production to the commercialisation of the products. Visits only by appointment. Explanations about the manufacturing process and tasting in the shop adjoining the dairy. Open all year round.*



12 Brasserie du Mont-Aiguille

VISITE PAYANTE



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
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

: Sur RDV

VEN

: 17h-20h les 2 premiers vendredi de chaque mois

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

FRANÇOIS KUHlich

☎ 09 72 54 84 13 ☎ 06 71 49 09 32

📍 ZA La Croizette

38930 CLELLES

🌐 www.brasserie dumontaiguille.com

📘 www.facebook.com/brasserie dumontaiguille



- ▶ Les standards : blonde, ambrée, blanche, brune
- ▶ IPA : la Mandibulle, la Déambulle
- ▶ La bière du moment aux inspirations de François

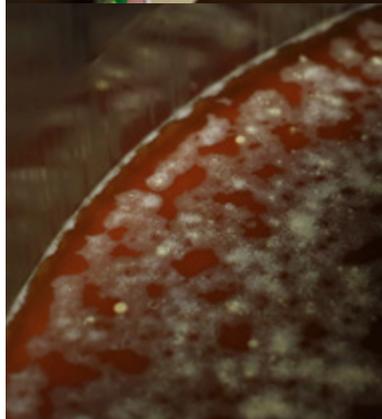
CHÂTILLON-EN-DIOIS / JARJATTE



Une brasserie moderne avec un savoir-faire traditionnel

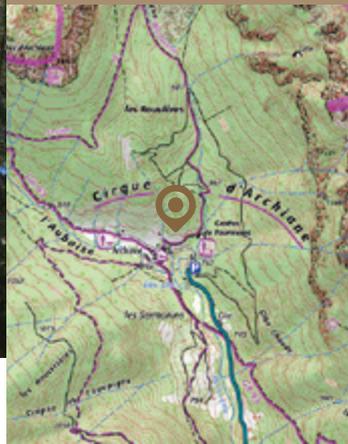
Brasserie artisanale qui, depuis plus d'une dizaine d'années, offre des bières de qualité à ses consommateurs. Différentes bières de haute et basse fermentation sont brassées en non-conventionnel pour les malts, et bientôt pour les houblons. Exigeant et passionné, François essaye d'améliorer le matériel pour être le plus efficace possible pour son confort de travail, et bien-sûr pour la planète !

 For more than 10 years now, this traditional brewery offers high quality beers to its consumers. Different top fermented and bottom fermented beers are brewed an organic way for the malts, soon for the hops. Demanding and passionate, François tries to improve his equipment to be more efficient, and of course, for the planet !

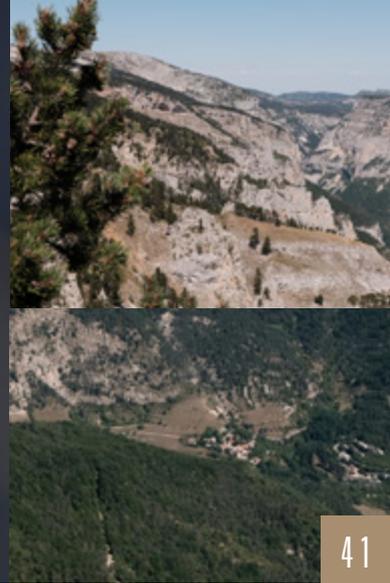




13 Cirque d'Archiane



RÉSERVE
NATURELLE
DES HAUTS
PLATEAUX



Planer avec les vautours

Le cirque d'Archiane marque l'extrémité méridionale du plateau du Vercors. Ses impressionnantes falaises dominent le pittoresque hameau du même nom de plus de 1000 m. Verticalité, étendue, calcaire, et exposition sud offrent ici un habitat idéal pour le vautour fauve, espèce emblématique du lieu. Bouquetin, chamois, gypaète barbu et une flore riche l'accompagnent, témoins d'une biodiversité extraordinaire. Les activités de plein air sont aussi très présentes avec la randonnée et l'escalade.

🇫🇷 *The Cirque d'Archiane marks the southern end of the Vercors plateau. Its impressive cliffs dominate the picturesque hamlet of the same name of more than 1000 m. Verticality, extent, limestone, and southern exposure offer here an ideal habitat for the griffon vulture, emblematic species of the place. Ibex, chamois, bearded vulture and a rich flora accompany it, witnesses of an extraordinary biodiversity. Outdoor activities are presented also with hiking and climbing.*



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



13

Sommaire typologique

- Producteur
 - 01 Domaine de Maupas P. 8
 - 02 Au bon accueil Châtillonnais . . . P. 10
 - 03 Ranch du Château P. 12
 - 04 Ferme de la Jarjatte P. 16
 - 08 Le pressoir du Trièves P. 26
 - 09 Plantamarine P. 30
 - 11 Laiterie du Mont-Aiguille P. 26
 - 12 Brasserie du Mont-Aiguille P. 26
- Lieu culturel
 - 06 Espace Giono P. 22
 - 07 Le théâtre du Poulailier P. 24
- Sites Naturels
 - 05 Vallon de la Jarjatte P. 18
 - 13 Cirque d'Archiane P. 10
- Artisan
 - 10 Atelier de vannerie
Coralie Beltrame P. 32

Crédits

Réalisation :
Parc naturel régional du Vercors

Conception :
Territoires Avenir

Graphisme et maquettage :
François Blaire

Crédits photos :

© François Blaire :
18b, 19

© Sandrine et Matt Booth :
2, 5md, 5d, 7, 14-15, 18h, 28-29, 41mh,
41b, 42

© Emmanuel Breteau – OT du Trièves :
30, 31, 32, 33, 42

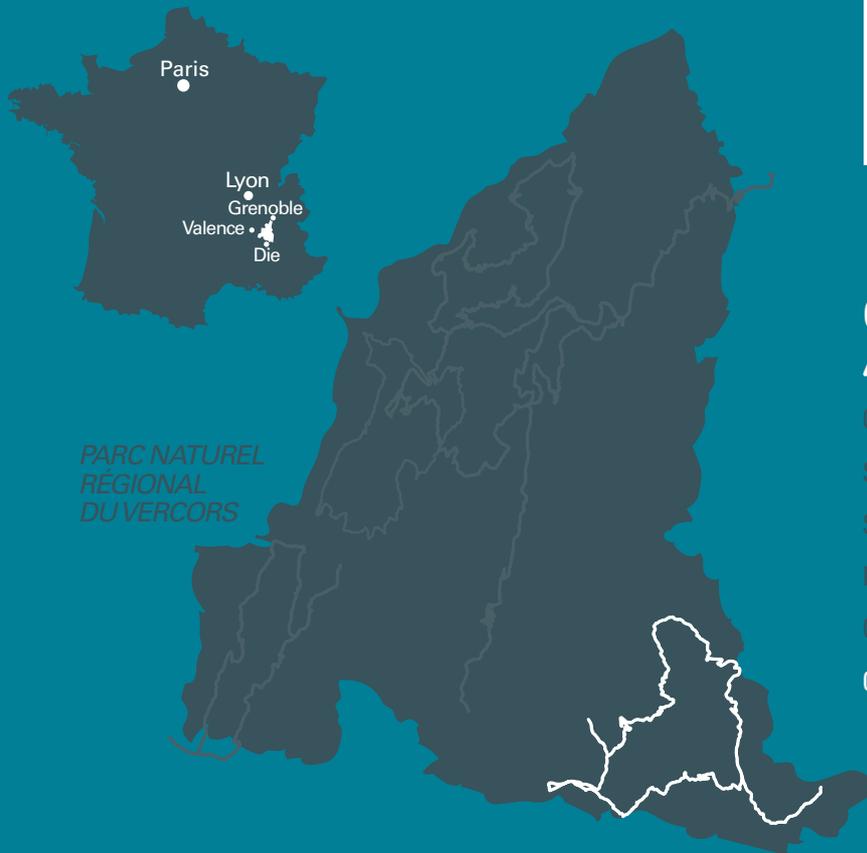
© Raphaële Bruyère :
5h, 34-35

© Bertrand Claeysen :
couv, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18, 22,
23, 24, 25, 26, 27, 36, 37, 38, 39, 42

© Brice Palhec :
40, 41hg, 41hd, 42

© L. Pascale-LaDromeTourisme :
5bg, 5mg, 20-21

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



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.

