

VINAY

Un savoureux marché de terroir en conclusion

Avec toutes les précautions sanitaires de rigueur, le marché de produits du terroir organisé dimanche 18 octobre au Grand Séchoir est venu conclure en beauté la Semaine du goût dans le Sud-Grésivaudan. Les gourmands étaient invités à déambuler dans le parc du musée afin de découvrir les spécialités locales mises en valeur par des producteurs passionnés.

Noix, pommes et fromages

La noix de Grenoble et le saint-marcellin représentaient fièrement le patrimoine culinaire. Pour se fournir en vins biodynamiques, il suffisait de faire une halte sur le stand du Domaine Breyton. La Mieillerie du Burdi proposait miels et hydromels de Murinais, tandis que



Le Grand Séchoir accueillait des producteurs locaux dimanche 18 octobre.

la Ferme des Villardes offrait un choix étonnant de confitures. Les pommes du verger conservatoire de Beauvoir-en-Royans étaient aussi à l'honneur.

À la fin du circuit, se trouvait

une ferme pédagogique. Petits et grands pouvaient approcher des cochons nains, des chèvres ou des poules grises du Vercors. De quoi animer le parc de noyers !

MARGOT CREACH