

2024/2025

PÉPITES EN CHARTREUSE

PATRIMOINE ET SAVOIR-FAIRE

VISITES DÉCOUVERTE
ATELIERS / STAGES



PÉPITES EN
CHARTREUSE
PATRIMOINE & SAVOIR-FAIRE

DESTINATION
CHARTREUSE



Sommaire

Page 4

OÙ NOUS TROUVER

Carte de localisation



Page 6

JE VISITE

Visites, animations, démonstrations

- Musées et sites culturels - page 6
- Ateliers d'artisans et exploitations agricoles - page 12



Page 22

JE CRÉE

Ateliers, stages, formations



Page 30

ET PLUS...

Temps forts,
boutiques artisanales,
offices de tourisme.



Producteurs, artisans, musées, nous vous ouvrons nos portes et vous offrons un moment de partage.

→ Soif de découvertes ? Entrez dans notre univers, laissez-vous surprendre, découvrez des pans de l'histoire et de la créativité du territoire, observez nos gestes et techniques, nous partageons nos secrets de fabrication : des visites pour voir et comprendre !

→ Prenez les outils en main, exprimez votre potentiel, découvrez et approfondissez diverses techniques, nous vous partageons notre savoir-faire avec passion !

Amoureux de notre territoire, nous vous invitons à venir nous rencontrer en Chartreuse !



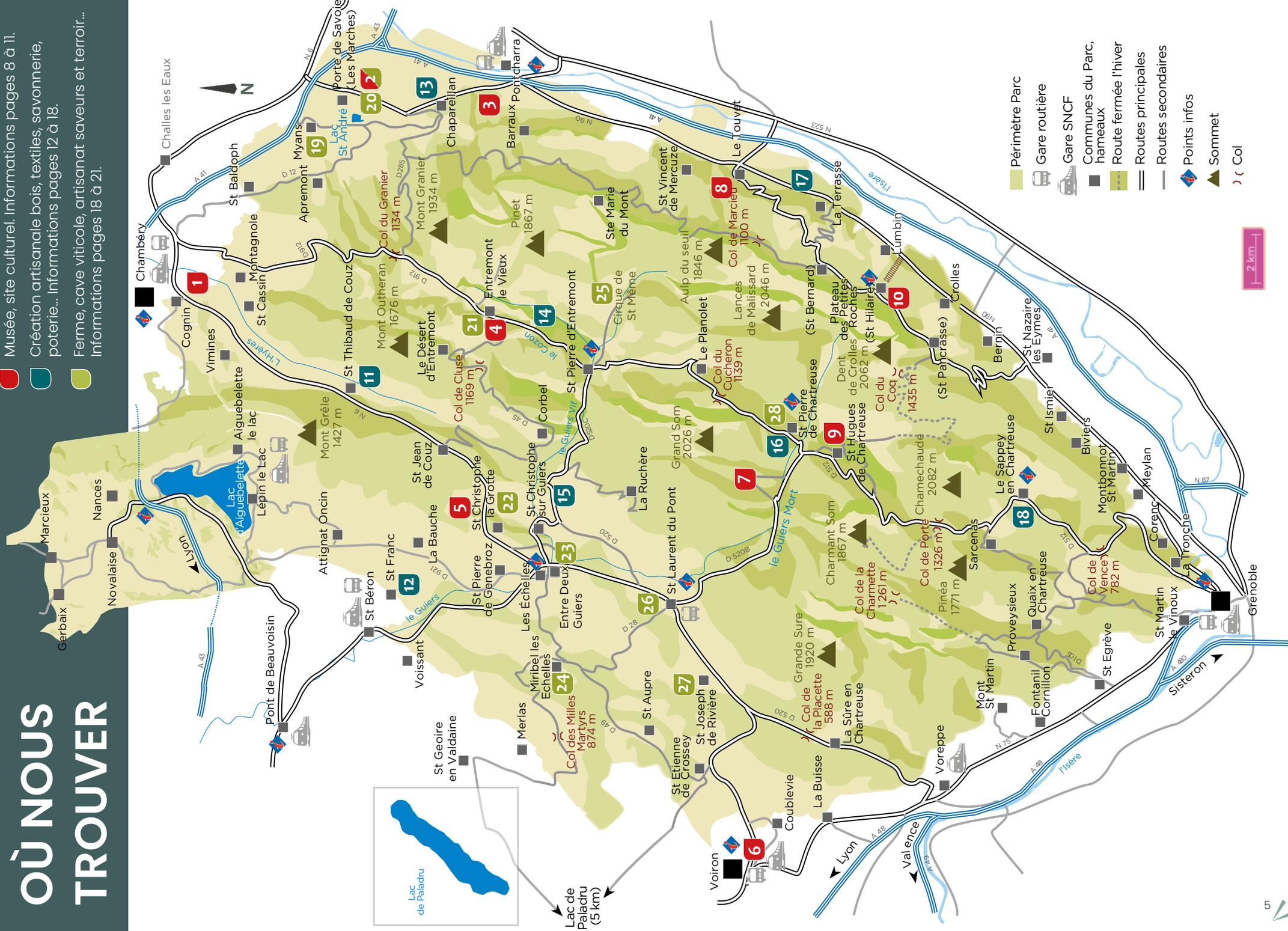
Envie de jouer en testant vos connaissances sur notre patrimoine et nos activités ?

- Accédez à notre quizz en flashant ce code, ou sur destinationchartreuse.fr/jeu-pepites
- Pour les enfants comme les adultes...



OÙ NOUS TROUVER

-  Musée, site culturel. Informations pages 8 à 11.
-  Création artisanale bois, textiles, savonnerie, poterie... Informations pages 12 à 18.
-  Ferme, cave viticole, artisanat saveurs et terroir... Informations pages 18 à 21.



JE VISITE

Visites, animations,
démonstrations

MUSÉES ET
SITES CULTURELS



ATELIER DE L'EAU

Je comprends tout sur l'eau

Entrez dans cette ancienne filature de laine et (re)découvrez l'eau sous un angle historique, scientifique et du développement durable, au gré d'une scénographie très interactive. Cognin a en effet connu un riche passé industriel organisé autour du « Canal des Usines » dérivé de l'Hyères. A l'extérieur, flânez le long du canal, témoin d'une activité florissante basée sur l'exploitation de l'eau comme force motrice : une toute nouvelle balade interactive vous est proposée, pour adultes et toute la famille en autonomie.

EN PRATIQUE

- Ouvert les samedis de 15h à 17h, les vacances scolaires (zones A) du lundi au samedi de 15h à 17h.
- Visites guidées payantes, de fév. à déc. Visites groupes sur réservation.
- Départ de la balade interactive au musée. Votre smartphone vous permet d'accéder aux contenus multimédias.

TARIFS

- Adulte : 4,20 € / Enf. : 2,70 € (- de 18 ans)
- Gratuit pour tous les 1^{er} samedis du mois
- Tarif groupe à partir de 10 personnes (adulte : 3,40€, enfant : 2,10€)

18 rue de la paix - 73160 Cognin
Tél. +33(0)4 79 33 06 82
cognin.fr / atelierdeleau@cognin.fr



MUSÉE DU VIGNERON

Un caveau & son histoire

Au cœur du vignoble de l'AOC Apremont, laissez-vous conter son histoire. Grâce à une collection d'outils, 5 siècles de traditions viticoles sont à découvrir. Traditionnels, souvent insolites, parfois rares, voire uniques, les vieux outils de nos ancêtres ont encore des secrets à révéler autour des vins biologiques blancs, rouges et rosés du domaine familial, produits sur les vieilles vignes de Savoie.

EN PRATIQUE

- Réception toute l'année sur rendez-vous.

TARIFS

- Entrée et visite libre avec dégustation gratuite.
- Visite commentée avec dégustation pour les groupes de 15 personnes minimum. Devis sur demande.

Caveau du Lac Saint-André
39, route d'Apremont - Les Marches
73800 Porte-de-Savoie
Tél. +33(0)6 73 13 15 58
christopheperret73@orange.fr



#3

FORT BARRAUX

Dans un ouvrage militaire

Entrez dans le Fort-Barraux et découvrez son histoire et son architecture. Construite en 1597, plusieurs fois remaniée notamment par Vauban au 17^e siècle, il s'agit de l'une des plus anciennes et des plus prestigieuses places défensives des Alpes. Sa forme en étoile, hérissée de bastions (ouvrages pentagonaux) et d'ouvrages avancés est caractéristique des fortifications bastionnées apparues après les châteaux forts en adaptation à l'évolution des armes à feu.

EN PRATIQUE

- Visites guidées à 15h tous les jours de mi juillet à fin août, les dimanches et jours fériés en mai, juin, début juillet et en septembre.
- Visites groupes toute l'année sur rdv. Mini 12 personnes.

TARIFS (indicatifs, base 2023)

- Tarif réduit : 3 € (de 12 ans à -16 ans)
- Adulte : 7,50 €.
- Gratuité individuelle enfants jusqu'à 11 ans pour les visites commentées.

38530 Barraux
Tél. +33(0)6 37 63 02 95
fort-barraux.fr
visiteftbx@gmail.com



Ateliers p. 28

#4

MUSÉE DE L'OURS DES CAVERNES

Je joue au paléontologue

Le musée propose depuis juin 2023 un nouveau parcours de visite à la scénographie moderne et interactive. Spectacle immersif, tables quiz, vidéos animées et casques de réalité virtuelle permettent de découvrir le monde fascinant de l'ours des cavernes, animal préhistorique qui a hiverné pendant plus de 20 000 ans dans le massif du Granier.

EN PRATIQUE

- Mai, juin, sept. : ouvert tous les jours de 14h à 18h.
- Juillet, août : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.
- D'octobre à avril, ouvert pendant les vacances scolaires : zone A - tous les jours de 14h à 18h ; zones B et C - tous les jours de 14h à 18h sauf le dimanche.
- Fermé le 01/01 et le 25/12.

TARIFS

- Adulte : 7 € / Enf. (6-16 ans) : 4 €
- Tarif réduit : 6 € / Famille : 20 €
- Gratuit pour les moins de 6 ans.
- Pour les groupes et scolaires, nous contacter pour les conditions et tarifs.

97, Allée du Musée - Epernay
73670 Entremont-le-Vieux
Tél. +33(0)4 79 26 29 87
musee-ours-cavernes.com
info@musee-ours-cavernes.com



GROTTES DE ST CHRISTOPHE

#5

Nature & passage du temps

Foulez l'ancienne voie romaine et accédez aux grottes : le site condense un patrimoine culturel et naturel multiple, passage ancestral de l'eau et des hommes. Visitez les grottes, partez en balade, jeu-rando sur la préhistoire, essayez l'acro-spéléologie : une journée inoubliable en famille !

EN PRATIQUE

- Du 23/03 au 3/11/24, ouvert du mercredi au dimanche. Visites guidées à 13h30, 15h et 16h30 (+ 11h30 les WE et jours fériés).
- Du 6/07 au 1/09/24 : ouvert tous les jours. Visites guidées à 11h, 13h puis toutes les 30 à 45 minutes, dernier départ 17h30.
- Pas de réservation (sauf groupe +10 pers.).
- Se présenter 15-20 min avant l'horaire, bien équipé (veste, chaussures fermées).
- Bar et restaurant ouvert tout l'été.

TARIFS

- Adulte : 9,50 € - Enf. : 6,50 € (5-14 ans)
- Tarif groupe à partir de 15 personnes
- Réseau Sites futés : tarif préférentiel dès la 2^e visite d'un site culturel du Pays du lac d'Aiguebelette : 8 €/adulte, 5 €/enf.

3796 route de Chambéry,
RD 1006, à proximité du tunnel des Echelles
73360 Saint-Christophe-la-Grotte
Tél. +33(0)4 79 65 75 08
grottes-saint-christophe.com
info@grottes-saint-christophe.com



Ateliers p. 29

#6

CAVES DE LA CHARTREUSE

Revivre 400 ans d'histoire

Au fil de nouveaux espaces muséographiques, découvrez l'univers de la liqueur de 1084 à nos jours. Désireux de transmettre ses connaissances, votre guide vous invite à observer certains détails, partage des anecdotes, et s'adapte selon vos questions : chaque visite est unique ! Après un éclairage sur le savoir-faire, les plantes et le massif, terminez par une dégustation commentée de liqueurs, dans un moment de convivialité et de partage.

EN PRATIQUE / TARIFS

- Ouvert toute l'année (sauf 1/01 et 25/12). Visites exclusivement guidées, sur réservation.
- Visite classique : durée 1h15. 19 participants maximum. Plein tarif : 12€ - Tarif réduit et jeunes 12-25 ans : 9€. Gratuit -12 ans. Pass annuel 20€. Billet couplé avec le Musée de la Grande Chartreuse : 18€
- Visite d'exception : durée 2h. 8 personnes maximum. 30€.

10, boulevard Edgar Kofler
38500 Voiron
Tél. +33(0)4 76 05 90 34
chartreuse.fr
visites@chartreuse.fr

#7

MUSÉE DE LA GRANDE CHARTREUSE

Mieux connaître les Chartreux

A la Corrierie de la Grande Chartreuse, ancien lieu de vie des frères chartreux, plongez au cœur de la vie monastique. A travers une scénographie renouvelée, venez découvrir comment vit un chartreux aujourd'hui, l'histoire des moines et leur architecture. Au terme de votre visite, notre nouvelle boutique monastique vous accueille.

EN PRATIQUE

- Ouverture du 23 mars au 3 nov. 2024
- Avril, mai, sept., oct., nov. : ouvert tous les jours de 14h à 18h sauf le jeudi.
- Juin : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 - Dim. de 14h à 18h30 - Fermé le jeudi.
- Juil., août : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 - Dim. de 14h à 18h30.
- Visites guidées : consulter le site internet.

TARIFS

- Plein tarif : 10€ / Tarif réduit : 7€
- Enf. de 7 à 18 ans : 4,50€
- Pack famille : 22,50€

La Corrierie, 670, route du désert
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. +33(0)4 76 88 60 45

musee-grande-chartreuse.fr
info@musee-grande-chartreuse.fr

#8

JARDINS ET CHÂTEAU DU TOUVET

Bienvenue au 18^e siècle

Pénétrez dans l'enceinte du château et changez d'époque, face à la richesse artistique des intérieurs du château : mobilier, tableaux, souvenirs historiques... Découvrez les exceptionnels jardins en terrasse et le spectaculaire escalier d'eau à l'italienne. Assistez à une manœuvre d'élévation des eaux des fontaines.

EN PRATIQUE

- Avril, mai, juin : ouvert tous les dimanches et jours fériés de 14h à 18h / Juil., août : ouvert tous les jours de 14h à 18h – sauf le vendredi et le samedi / Sept., oct. : ouvert tous les dimanches de 14h à 18h
- Livrets-jeux pour les enfants
- Visites « Enchantées » 4-8 ans à 15h tous les lundis en juil. - août. / Escape game « l'Elixir » tous les jeudis en juil. et août. Réservation et horaires sur le site Internet.

TARIFS

- Adulte : de 6 à 10 € - Enfant : de 4 à 7 €
- Tarif réduit : 8 €
- Famille nombreuse : 28 € (2 adultes et 2 enfants)
- Gratuit - 6 ans.
- Billetterie en ligne sur le site internet.

Allée du Château - 38660 Le Touvet
Tél. +33(0)4 76 08 42 37
chateaudutouvet.com
contact@chateaudutouvet.com

#9

MUSÉE ARCABAS EN CHARTREUSE

S'émerveiller

Expérimentez une rencontre unique avec l'univers du peintre et sculpteur Arcabas. Découvrez cet ensemble de peintures, vitraux, sculptures et mobilier, imaginé et réalisé au fil de plusieurs décennies par l'artiste, et qui se place parmi les réalisations les plus abouties de l'art sacré du 20^e siècle. Un lieu ouvert à tous, devenu musée départemental.

EN PRATIQUE

- Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h sauf le mardi et les 1/01, 1/05, 25/12.
- Commentaire audio sur demande, gratuit, durée 20 minutes (uniquement en français)
- Concerts et événements toute l'année, ateliers découverte les mercredis des vacances scolaires.

TARIFS

- Entrée gratuite.
- Visites guidées les jeudis et dimanches des vacances scolaires tout es zones, 3,80 € par personne.

Eglise de Saint-Hugues-de-Chartreuse
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. +33(0)4 76 88 65 01
saint-hugues-arcabas.fr
musee-saint-hugues@isere.fr

#10

Temporairement fermé

FUNICULAIRE DE ST HILAIRE

Prendre de la hauteur

Sensations fortes à bord du funiculaire inauguré en 1924 : reliez en 20 minutes la gare basse de Montfort à la gare haute de St Hilaire, 700 m plus haut, en avalant une pente atteignant 83%. Une belle aventure pour prendre de la hauteur, sans voiture, et contempler l'un des plus beaux belvédères alpins !

Site naturel du funiculaire

Saint-Hilaire
38660 Plateau des Petites Roches
funiculaire.fr

Accueil touristique du Plateau des Petites Roches (Office de tourisme Belledonne Chartreuse) :

Tél. +33(0)4 76 08 33 99
petitesroches@chartreuse-tourisme.com

JE VISITE

ATELIERS & EXPLOITATIONS AGRICOLES



Ateliers p. 23

LE VRAI SENS

Une histoire de qualité & passion

Lors de la visite de la savonnerie, vous pourrez découvrir les secrets de fabrication des savons et cosmétiques de Magali, réalisés simplement avec des ingrédients bio et de qualité dans le souci d'une production éco-responsable.

L'occasion de mettre ses sens en éveil au milieu des doux parfums des savons ! Sentir, voir, toucher, tout est réuni pour une expérience authentique !

EN PRATIQUE

Visites gratuites de la Savonnerie. Possibilité de se rencontrer toute l'année sur rdv. Animations tout public, ateliers cosmétiques.

Magali Thenot
1837 route d'Hauteville
73 160 Saint-Thibaud-de-Couz
Tél. +33(0)7 63 15 65 93
levraisens.fr
contact@levraisens.fr



Stage p. 25

MICHAËL GREZES

Avec un artisan fustier

Dans un cadre naturel exceptionnel, savourez un moment de partage avec un passionné du bois. En recherche permanente d'harmonie et d'authenticité, Michaël crée sur mesure des pièces uniques, de la fuste aux aménagements d'intérieur et d'extérieur : petit chalet, construction, extension en fuste, en rondins empilés, table de jardin, banc, jeux pour enfants, fontaine jardinière, tête de lit, table basse, fauteuil, décoration... Depuis le choix des arbres jusqu'à leur sculpture, les réalisations de Michaël sont issues d'un long processus de transformation respectueux et inspiré du vivant, des rondins, des fustes.

EN PRATIQUE

Visite gratuite de l'espace de création en journée sur rdv.
Stage découverte de l'art de la fuste avec la création d'un banc.

Michaël Grezes
Les Communs
73360 Saint-Franc
+33(0)6 46 84 28 52
michaelgrezes.com
grezesmichael@gmail.com



Stage p. 23

NATURE EN BULLES

Les coulisses d'une savonnerie

A l'arrière de sa petite boutique, Delphine vous invite à découvrir les secrets de fabrication de ses savons naturels obtenus par saponification à froid. Grâce à cette technique, ils conservent toutes les qualités des huiles végétales et essentielles. Ici, tout est fait à la main, de la fabrication des moules à l'étiquetage des savons et cosmétiques naturels et écologiques.

EN PRATIQUE

Visites gratuites de l'atelier sur rdv.
Ouvert toute l'année (hors jours fériés)
du mercredi au samedi de 10h à 12h et de
16h à 19h.

Delphine Laurent
41 rue de Cernon
38530 Chapareillan
Tél. +33(0)6 28 08 64 12
nature-en-bulles.com
contact@nature-en-bulles.com



Atelier p. 24

PETER PAN BOIS

Chez un tourneur sur bois

Le bois emplira vos sens dès que vous passerez la porte de l'atelier ! Pierre, « joueur de bois », réalise des créations uniques à partir de bois de récupération glanés chez les gens ou dans les forêts mystiques du massif. Spécialisé dans les arts de la table et la déco, Pierre explore également l'artistique et propose un panel de Sculptures à découvrir dans sa caverne d'Ali bois bois.

Un moment de partage que l'on peut prolonger sur les temps de formation et d'animation proposés à l'atelier tout au long de l'année.

EN PRATIQUE

Atelier-expo ouvert du lundi au samedi toute l'année sur rdv.

Animations enfants, familles et adultes.

Les Teppaz
73670 Entremont-le-vieux
Tél. +33(0)6 50 41 30 77
peterpanbois.com
contact@peterpanbois.com



ATELIER CÉRA-MIQUE

Dans l'atelier d'une potière

A la rencontre de Cécile dans son atelier, vous pourrez voir plusieurs étapes de la réalisation d'une pièce de sa gamme d'articles utilitaires. Ses objets en grès sont façonnés au tour ou à la plaque, et décorés selon ses envies. Cécile travaille aussi en raku, technique singulière de cuisson des émaux. Partager ses connaissances est toujours un plaisir !

EN PRATIQUE

Atelier-boutique ouvert du lundi au samedi sur rdv.

Démonstrations de tournage, tournassage le mardi à 17h, sur réservation.

Réservation en ligne possible.

Tarif : 3€

Cécile Marinoni
684 route des entremonts
38380 Saint-Christophe-sur-Guiers
Tél : 06 07 91 46 05
atelier-cera-mique.fr
atelierceramique-cm@orange.fr



BADIANE CRÉATIONS

Avec une créatrice textile

Venez découvrir l'univers Badiane. Des tissus, de la couleur, des modèles qui évoluent au fil des saisons et de l'inspiration. Nathalie vous accueille dans son atelier de confection où sont créés et réalisés des vêtements et des accessoires de façon artisanale : des modèles originaux et intemporels aux coupes soignées confortables, chics et décontractés. Vous entrerez dans les coulisses de sa marque, Badiane créations, dont les pièces sont conçues pour la femme, autrement... et pour l'enfant, tendrement...

EN PRATIQUE

Visites de l'atelier en journée sur rdv. Atelier-boutique ouvert toute l'année. Horaires et infos à retrouver sur le site internet.

Nathalie Dessuet
42 rue Léon Auscher
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. +33(0)6 70 51 02 68
+33(0)4 76 53 10 47
badiane-creations.com
contact@badiane-creations.com



Atelier p. 27

PACHAMAMA TERRES

Dans l'atelier d'une potière

Des terres couleur du temps qui changent au gré des saisons : découvrez comment Sylvie façonne des pots utilitaires aux couleurs douces, pour un art de vivre. Les terres mises en oeuvre sont de toutes sortes, englobées par des terres naturelles ou des oxydes pour obtenir des couleurs douces, polies, jaspées, des terres mêlées pour des motifs énigmatiques.

EN PRATIQUE

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h. Visites gratuites tous les jours sur rdv (en un message au numéro de tel. indiqué). Démonstrations de tour, montage de pots à la batte, cuisson, enfumage selon le travail en cours.

Sylvie Chauvin-Droz
91 rue de l'orme
38660 La Terrasse
Tél. +33(0)6 81 22 82 84
pachamama.ouvaton.org
pachamamaterres@yahoo.fr



DOUCEUR CERISE

Beauté & santé par les plantes

Notre entreprise familiale propose plusieurs gammes de cosmétiques et compléments alimentaires (phytothérapie, gemmothérapie, nutrithérapie et tisanes). Tous nos produits sont élaborés à base de macérats de plantes médicinales fraîches locales issues de cueillette sauvage et cultures en Chartreuse ou dans les Alpes. Ils allient haute qualité, savoir-faire artisanal et engagement écoresponsable. Nous prônons les valeurs du local, du bio et du 100 % naturel, développées dans un engagement zéro déchet.

EN PRATIQUE

Visites les mercredis et vendredis sur rendez-vous entre 14h30 et 18h30, sauf août et décembre.

Ateliers découverte des plantes et de leurs propriétés : de mai à juillet.

Brigitte Magnat
2465 route du col de porte
38700 Le Sappey-en-Chartreuse
Tél. +33(0)6 80 23 69 14

douceur-cerise.com
contact@douceur-cerise.com



AUX FRUITS DE LA TREILLE

Au coeur des vignes

Visitez, dégustez, partagez la passion de Corinne et Daniel dans leur exploitation viticole labellisée « haute valeur environnementale ». L'établissement porte haut les couleurs des Vins de Savoie (blancs, rouges, rosés, effervescents) et jus de fruits. Vos hôtes débordent d'idées pour transmettre leur passion et faire profiter leurs visiteurs de leur bel environnement ! Tout l'été, dégustations sur réservation, animation gratuite de l'exploitation les vendredis soirs de juillet et août avec petite restauration foodtruck produits locaux en option.

EN PRATIQUE

Caveau de dégustation ouvert tous les soirs sur rdv.

Le vendredi soir en juillet et Août :
Apéro-food truck, à partir de 18h45.

228 route des Echelards D22
73800 Myans
+33(0)4 79 28 02 87
auxfruitsdelatreille.com
auxfruitsdelatreille@wanadoo.fr



DOMAINE DES ANGES

Un caveau pour déguster

Entrez dans une exploitation viticole, les espaces de travail vous plongent dans le quotidien de la famille Caillet ! Au caveau, vous dégusterez quelques cuvées parmi les 13 qui sont vinifiées ici, grâce à 15 hectares de vignes et des techniques traditionnelles. Des vins blancs emblématiques du vignoble savoyard, secs, riches et aromatiques, soigneusement élaborés pour rester floraux et équilibrés et issus de quatre cépages : Chardonnay, Jacquère, Aligoté et Altesse. Des vins rouges de caractère qui se distinguent par leurs légers tanins aux notes épicées et fruitées et bénéficient d'une AOP Vin de Savoie. Ils sont issus de deux cépages différents : Gamay et Mondeuse.

EN PRATIQUE

Caveau de dégustation ouvert tous les jours sur rdv.

Gilbert, Benjamin, Armand & Blandine Caillet
500 chemin de Murs, Les Marches
73800 Porte-de-Savoie
Tél. +33(0)6 89 05 07 41
domaine-des-anges.com
domainedesanges.vinsdesavoie@orange.fr



ICI EN CHARTREUSE

Les coulisses d'une fromagerie

Observez les fromagers à l'œuvre, découvrez la vie de la coopérative qui perpétue la fabrication artisanale de fromages au lait cru avec le lait d'une vingtaine d'exploitations du massif. Après complète rénovation, la coopérative produit les fromages Ici en Chartreuse : 10 fromages au lait cru, portant en eux tout le caractère du terroir chartrois, parmi lesquels la Tomme de Chartreuse, le Délice, l'Estival, le Grand-Duc, le Mont-Granier...

EN PRATIQUE

Salle de visite en accès libre, aperçu sur la fabrication le matin. Sur réservation, offre dégustation 2€/personnes.

Pendant les vacances scolaires :

- Visites commentées de la coopérative avec dégustation, sur rdv à 9h et 10h les mercredis (autres créneaux possibles sur rdv).

- Visites de fermes ou des caves avec dégustation à 17h les jeudis (selon conditions météo pour les vacances d'avril) Possibilité de réserver en ligne.

Coopérative laitière des Entremonts
73670 Entremont-le-Vieux
Tél. +33(0)4 79 65 89 85
ici-en-chartreuse.fr
accueil.magasin@cooperative-entremonts.fr



#22

L'ABEILLE DE CHARTREUSE

La vie du rucher

Matthieu vous invite à découvrir et partager, à la miellerie et dans son rucher, sa passion pour l'apiculture, qu'il pratique dans le respect de la nature. Ses ruches, situées dans un rayon de 15 km autour de la miellerie, produisent une gamme restreinte de miels de très grande qualité. Dégustez un miel de printemps aux saveurs fleuries, un miel de tilleul, plein de vertus et à la signature gustative sans pareil avec sa petite note mentholée en bouche, un miel de forêt fort et puissant comme nos montagnes... Matthieu crée également sur place différentes confiseries au miel.

EN PRATIQUE

Visites de la miellerie toute l'année sur rdv, gratuit.
1/2 journée découverte du monde des abeilles (prévoir 3h), sur rdv, 6 personnes maxi, tarif 75€ pour le groupe.

Matthieu Zurdo

151 route des grands cysés
73360 St Christophe la Grotte
Tél. +33(0)6 18 93 28 32

labeilledechartreuse.com

m.zurdo@labeilledechartreuse.com



#23

UN NUAGE DE SUCRE

Douceurs et croustillant

Du sucré, du salé, découvrez l'univers gourmand de cette biscuiterie artisanale. Nadège vous accueille dans son atelier et partage avec vous un savoir-faire qui lui est propre dans la réalisation de cookies, petites meringues, caramel à tartiner, babas à la Chartreuse verte... Vous terminez ce tour en coulisse par une dégustation. Petits ou de grands gourmands, vous trouverez forcément votre bonheur !

EN PRATIQUE

Atelier-boutique ouvert toute l'année.
Horaires et infos sur le site Internet.
Visite avec dégustation pendant les vacances scolaires sur réservation.
Durée 1h15
Tarif : 5€/personne
Accueil de groupes sur réservation.

Nadège Labartino

57 Place Centrale
38380 Entre-Deux-Guiers
Tél. +33(0)6 63 09 47 49
unnuagedesucre.fr
contact@unnuagedesucre.fr



#24

BRASSERIE COEUR DE CHARTREUSE

Convivialité et bières artisanales

Devant l'ancien corps de ferme où l'histoire de la brasserie a commencé, les brasseurs vous accueillent à la belle saison sur leur agréable terrasse ombragée, pour la 3e année consécutive. L'occasion de se mêler aux gens du coin, d'écouter un peu de musique lors de soirées-concert, et de pousser la porte de la brasserie pour en savoir plus sur la production de leur gamme de 6 bières dotées de saveurs, de parfums, d'odeurs riches et complexes.

EN PRATIQUE

Visites toute l'année sur rdv. Durée 1h15, tarif 5€/personne, dégustation incluse.
Terrasse ouverte du 10 mai 2024 à fin septembre les mercredis de 17h à 20h30, les vendredis et samedis de 17h à 22h.
Soirées-concert : dates à venir, informations sur le site internet.

Hameau de la Grassetière, chemin du Puits
38380 Miribel-les-Échelles
Tél. +33(0)6 78 47 14 99

brasseriecoeurdechartreuse.fr

brasseriecoeurdechartreuse@gmail.com



#25



Ateliers p. 26

LES CHAMPS DU PAIN

Autour du four à pain

Au pied de la randonnée du Cirque de St même, nous fabriquons du pain bio au levain naturel au four à bois, mais pas que ! Nous aimons accueillir et transmettre à toute personne désireuse d'apprendre les secrets du levain et de faire son pain. C'est pourquoi nous proposons des formations, ateliers et animations tout au long de l'année. Le pain n'est que prétexte à rencontrer et partager. La relation au four et au feu est, tout comme le lien au levain, un moyen de renouer avec le Vivant.

EN PRATIQUE

Visites et dégustation les vendredis 26 juillet et 16 août 2024 à 16h : gratuit, sur réservation.
Animation et stages pour petits et grands tout au long de l'année.

SCOP Boulangerie Les champs du pain

2735, route de St même
73670 Saint-Pierre-d'Entremont
Tél. +33(0)9 83 03 30 76
champsdupain.fr
fabrication@champsdupain.fr



SANDRINE CHAPPAZ

Secrets de chocolatier-confiseur

Découvrez des chocolats et confiseries qui vous surprendront par leurs goûts naturels et authentiques. Passionnée depuis toujours par la Nature et les trésors qu'elle nous offre, que ce soit des plantes, des fleurs, des fruits, du miel ou encore des champignons, Sandrine Chappaz a conçu, élaboré puis affiné chacune de ses recettes pour vous faire découvrir une infinie variété de parfums. Sélectionnées avec beaucoup d'attention, les matières premières travaillées sont de grande qualité, approvisionnées le plus souvent directement auprès de producteurs locaux.

EN PRATIQUE

Entrée libre du lundi au samedi
Visites tous les mardis et jeudis à 17h, du 6/07 au 31/08/23.
Durée 1h15, tarif 5€/personne
Accueil de groupes de 10 à 15 personnes sur rdv.

403 chemin de la Seyta
38380 Saint-Laurent-du Pont
Tél. +33(0)6 74 88 35 77
chocolatschappaz.com
contact@chocolatschappaz.com



FERME DE PLANTIMAY

Au coeur d'une ferme

Une invitation à la gourmandise et à la découverte de la ferme. Eleveurs de vaches Montbeliardes, Aubracs et de chèvres, la famille Francillon fabrique une gamme de fromages fermiers au lait cru : St Marcellin IGP, Chartreuse, Chèvre, Béret de Marius, Jusson, Chorolant, St Félicien, Tomme de Chartreuse...

EN PRATIQUE

Visite libre de la ferme aux horaires d'ouverture du magasin.
Ouvert les mercredis et vendredis de 10h à 12h et de 15h à 18h30 / jeudis de 15h à 18h30 / samedis de 9h à 12h et de 15h à 18h30.
Nos horaires d'ouverture peuvent varier en fonction des saisons, merci de consulter notre site internet.
Fermetures exceptionnelles pour les jours fériés.

Benoît, Sylvain, Pascale et Claude Francillon
1026 chemin des Roberts
38134 Saint-Joseph-de-Rivière
Tél. +33(0)4 76 55 25 26
fermedeplantimay.fr
fermedeplantimay@orange.fr



ÉCLAT DES CIMES

Chez une artisan glacier

Venez découvrir les délices glacés naturels et audacieux de Christine. Fondez de plaisir avec le vrai goût d'ingrédients frais et issus du circuit court dans nos recettes uniques. Une grande variété de délices glacés vous sont proposés : sorbets plein fruit, sorbet « Chartreusito », sorbet au chocolat, crèmes glacées au lait fermier chartoussin, bâtonnets et cookies glacés, desserts glacés individuels et entremets glacés : vacherins, bûches glacées...

EN PRATIQUE

Visites découverte pendant les vacances scolaires. (Durée : 1h, sur réservation).
Organisation d'ateliers avec fabrication d'un dessert glacé (durée : 3h, sur réservation).
Détail des dates sur le programme d'animation de l'office de tourisme Cœur de Chartreuse.

Eclat des Cimes
82 rue Léon Auscher
Plan de ville
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse
Tél. 06 82 21 65 73
eclatdescimes.fr
contact@eclatdescimes.fr



JE CRÉE

Ateliers, stages, formations



AVEC NATURE EN BULLES

Atelier fabrication savons

Adulte

Dans un lieu calme à la campagne, apprenez à élaborer votre propre recette pour créer le plus doux des savons à base d'huiles végétales. Vous pratiquez la « saponification à froid », savoir-faire très ancien qui garantit la présence de glycérine dans le produit fini et qui permet de sauvegarder les propriétés naturelles des huiles utilisées pour la fabrication. Vous apprenez à élaborer votre propre formule de savon, et repartez avec votre fabrication personnalisée.

Durée : 1 journée

Horaires : 10h - 17h30

Dates : environ une date tous les 2 mois.

6 stagiaires maximum

Tarif : 116 €

Inscriptions : nature-en-bulles.com/

Tel : +33(0)6 28 08 64 12

Coordonnées complètes page 13

AVEC LE VRAI SENS

Atelier fabrication baume à lèvres

Enfant - adulte

Magali vous accueille dans son bel atelier dédié à la cosmétique. Au programme : des matières premières biologiques et surtout la découverte de techniques et d'astuces naturelles pour fabriquer soi-même ses produits de beauté.

Vous apprendrez à composer une routine beauté naturelle en fabriquant un baume à lèvres et un baume pour le corps en travaillant avec des matières brutes et de qualité, respectueuses de votre peau et de l'environnement.

Ateliers adulte,

- Fabrication d'un baume à lèvres

Durée 1h30 - 30 €

- Atelier routine beauté naturelle

Durée 2h - 50 €

3 dates par mois.

Atelier parents-enfants / ateliers groupe anniversaires enfants - adultes sur demande.

Réservation sur levraisens.fr

Coordonnées complètes page 12

TRAVAILLER LE BOIS

AVEC PETER PAN BOIS

A l'atelier ensemble

Enfant - adulte

Une matinée parent-enfant pour fabriquer ensemble. Après avoir observé Pierre tournant une pièce, vous avez tout le loisir d'échanger sur le métier de « joueur de bois » et jouez, vous aussi, pour vous familiariser aux bois, à leurs odeurs, couleurs, spécificités.

Vous créez ensuite un objet en bois à votre portée : porte clef, bijou, support de téléphone, coquetier, bol...

Durée : ½ journée (3h)

Horaires : 9h à 12h

Dates et horaires : sur demande

Dès 6 ans

5 à 10 personnes

Tarif : 300€ pour le groupe



Création à l'atelier

Adulte

Accompagnés dans l'utilisation des outils et des machines, vous créez en sécurité vos objets en bois : une cuillère, à l'aide de la scie à chantourner et des gouges de sculpture, une coupelle au tour à bois. Vous choisissez l'essence de bois, la taille et la forme de votre objet et profitez des temps d'échanges sur le bois et la forêt.

Durée : 1 journée // **Horaires :** 9h à 17h.

Repas à l'atelier le midi.

Dates : 2 dates par mois, voir site internet.

Dès 12 ans. Accessible à tous, débutant ou confirmé.

2 à 5 personnes, sur réservation en ligne.

Tarif : 150€/personne

Mon projet à l'atelier

Adulte

Vivre le processus créatif d'un artisan bois : comment passer de l'idée à l'objet. Après une initiation aux outils de l'atelier, on part choisir son morceau de bois en forêt. Puis, épaulé par Pierre, chacun fabrique. Tout ce qui est raisonnable est envisageable ! Accessible à tous, débutant ou confirmé.

Durée : 2 journées // **Horaires :** 9h à 17h

Pique-nique partagé à l'atelier le midi.

Dates : 1 date par mois, voir site internet.

Dès 12 ans.

2 à 5 personnes, sur réservation en ligne.

Tarif : à partir de 300€/personne

De la forêt à l'atelier

Enfant - adulte

Une journée en groupe pour partir en forêt en quête d'un morceau de bois, et revenir lui donner vie à l'atelier. L'occasion d'une immersion entre les arbres et d'échanges sur le bois, qui vous permettent d'affûter votre œil pour dénicher les perles rares : branches tordues, lianes séchées ou souches oubliées. Projetez librement votre création (du bijou au pied de lampe en passant par le vase ou toute autre idée...) avant de passer à l'action muni des outils nécessaires.

Durée : journée

Dates : sur demand

Dès 8 ans

6 à 10 personnes

Tarif : 500€ pour le groupe

Inscriptions : peterpanbois.com

tél : +33(0)6 50 41 30 77

Coordonnées complètes page 14

AVEC MICHAËL GREZES

L'art de la fuste : création d'un banc

Adulte

A l'écoute du vivant, partez à la découverte de l'art de la fuste. Michael vous accompagne sur ce chemin en toute bienveillance. Ce voyage vous amène à vous familiariser avec les entailles communes : la tête de chien, la tête de bélier et l'entaille au carré ! Dans un cadre naturel exceptionnel, en toute humilité, venez vous émerveiller à la simplicité/complexité de cette technique. Vous repartez avec votre banc, pour apprécier l'instant présent et contempler la beauté de la vie !

Durée : 3 journées // **Horaires :** 9h à 17h

Dates : sur demande

3 personnes maximum

Tarif : 950 €/pers, bois fourni, aubier retiré.

Informations et inscriptions :

michaelgrezes.com

Tél. +33(0)6 46 84 28 52

Coordonnées complètes page 13



FAIRE DU PAIN AU LEVAIN



AVEC LES CHAMPS DU PAIN

Journée initiation pain bio au levain naturel et cuit au four à bois

Adulte

Au rythme du pain, vivez toutes les étapes de la fabrication artisanale : pétrir, bouler, façonnage, cuisson. Éveillez vos sens, pratiquez dans une ambiance conviviale et passionnée, et repartez avec du pain et votre levain.

Durée 1 journée

Horaires : 9h30 à 17h

Repas partagé autour de pizzas le midi.

Dates sur demande

4 à 8 stagiaires

Tarif : 110 €/pers - 200 €/couple

Fabriquer du pain en fermentation lente et en prenant le temps

Adulte

Revenez sur votre expérience depuis votre initiation, poussez plus loin vos bases et techniques : la fabrication ancestrale en fermentation longue, levain et blés paysans, inertie du four à bois, nouvelles recettes... Une randonnée au Cirque de St Même en bonus chaque jour. Repartez avec les pains réalisés ensemble.

Durée 2 jours

Horaires 9h30 -17h / Repas partagé pizzas et fougasses le midi.

Dates sur demande.

2 à 6 stagiaires / Tarif : 190 €

Inscriptions : champsdupain.fr /

Tél. +33(0)9 83 03 30 76

Coordonnées complètes page 19

CRÉER... DES POTERIES ...UNE DOUCEUR GLACÉE



AVEC PACHAMAMA TERRES

Créer un pot zoomorphe

Enfant - adulte

Une journée parent-enfant pour créer ensemble ! Bien installés pour une journée de détente à l'atelier, nous montons ensemble un pot en forme d'animal (tortue, hérisson, éléphant...) ou de personnage de manière à pouvoir y loger une plante. Nous allons jusqu'à poser les couleurs, puis les objets sont cuits et envoyés par la poste. Une manière d'explorer plusieurs techniques accessible à tous.

Durée : 1 journée

Horaires : 10h à 16h, prévoir un pique-nique pour la pose déjeuner.

Dates : sur demande

Dès 4 ans. 6 personnes maximum, 1 adulte pour 1 à 2 enfants

Tarif : 130€ pour 2 potiers / 150€ pour 2 enfants et un adulte, matériel fourni.

D'autres stages sont possibles pour les adultes uniquement sur 2 jours me consulter.

Informations et inscriptions :

pachamama.ouvaton.org

Tél. +33(0)6 81 22 82 84

Coordonnées complètes page 15

AVEC ÉCLAT DES CIMES

Dessert glacé

Adulte

Venez découvrir comment je fabrique les glaces, des fruits au sorbet plein de fruits, du lait cru à la crème glacée. Vous réalisez ensuite votre vacherin que vous pourrez faire goûter à votre famille !

Durée 3h

Dates : détails sur le programme d'animations de l'office de tourisme Coeur de Chartreuse.

Horaires : de 14h30 à 17h30

3 à 6 personnes

A partir de 12 ans

Tarifs : 50€ / personne

Inscriptions :

Tél. +33(0)6 82 21 65 73

Coordonnées complètes page 21





CRÉER COMME...



... L'ARTISTE ARCABAS AU MUSÉE ARCABAS EN CHARTREUSE

Ateliers découverte du mercredi

Enfant - adulte

Peinture sur toile de jute

A la manière d'Arcabas dans les années 50, vous créez votre propre recette avec de l'œuf, du miel et des pigments naturels pour peindre sur de la toile de jute.

Couleurs et transparence

Inspirés par les vitraux d'Arcabas, vous travaillez sur la transparence avec de la peinture vitrail, pour réaliser un dessin sur un support plexiglass.

Durée : 1h30

Horaire : à 15h

Dates : les mercredis des vacances scolaires toutes zones sur inscription.

Dès 7 ans.

10 personnes maximum

Tarif : 3,80 €/personne

Informations et inscriptions :

musee-saint-hugues@isere.fr

Tél. +33 (0)4 76 88 65 01

Coordonnées complètes page 11

... LES HOMMES PRÉHISTORIQUES AU MUSÉE DE L'OURS DES CAVERNES

Ateliers préhistoriques

Enfant - adulte

Découvrez le quotidien des hommes préhistoriques à travers l'art sous toutes ses formes et reproduisez les gestes de la préhistoire. Chaque participant repart avec sa création.

Durée : 45 min. à 1h30.

Programmation d'ateliers préhistoriques à chaque période de vacances.

Tarif : 4 à 6€

Informations et réservations :

musee-ours-cavernes.com

Tél. +33 (0)4 79 26 29 87

Coordonnées complètes page 8



... LES MOINES CHARTREUX AU MUSÉE DE LA GRANDE CHARTREUSE

Ateliers enluminures

Enfant - adulte

Plongez dans l'univers des moines copistes du Moyen Age, découvrez l'histoire du travail des livres et des décorations des ouvrages. Vous apprendrez à réaliser une lettrine de votre choix, et l'emporterez en souvenir !

Durée : 2h

Programmation des ateliers durant les vacances scolaires, informations sur le site internet.

Informations, tarifs et inscriptions :

musee-grande-chartreuse.fr

Tél. +33(0)4 76 88 60 45

Coordonnées complètes page 10



... LES BARMEN, AVEC DE LA CHARTREUSE

Ateliers cocktails

Adulte

De leur naissance aux Etats-Unis, du temps de la Prohibition, à leur renaissance au début des années 2000, découvrez l'histoire de la Chartreuse dans l'univers des cocktails. Ressentez l'importance du monde du bar et de la mixologie pour la Chartreuse avant de vous essayer à la réalisation et à la dégustation de cocktails. Sur réservation.

Durée : 2h

Dates et horaires sur réservation.

8 personnes maximum

Tarif : à partir de 30 €

Informations et inscriptions :

chartreuse.fr / Tél. +33(0)4 76 05 81 77

Coordonnées complètes page 9

... ET PLUS !

DES TEMPS FORTS tout au long de l'année



Une invitation à vibrer, s'évader le temps de spectacles, découvrir des expositions, partager des moments conviviaux... Nous vous proposons au fil des saisons une multitude d'événements et animations.

FÊTES & MARCHÉS ARTISANAUX

Le festival des Endimanchés en juillet à St Pierre de Chartreuse, plusieurs marchés artisanaux festifs l'été dans la vallée des Entremonts, sur le Plateau des Petites Roches, à St Pierre de Chartreuse, marchés de Noël en décembre dans de nombreux villages... Autant de sorties plaisir pour les yeux et les papilles, et d'occasions de remplir son panier de cadeaux et souvenirs !

ÉVÉNEMENTS, SPECTACLES & EXPOSITIONS TEMPORAIRES

Profitez de la riche programmation annuelle des sites culturels qui peut vous offrir du théâtre, des déambulations, de la musique, comme de la peinture, de la sculpture, des conférences, des installations éphémères...

ANIMATIONS

Ambiance et dégustation chez les producteurs et artisans : soirées apéritives, concerts en période estivale. Des rendez-vous pour des moments spéciaux dans les sites culturels : Nuit des musées / Musées en fêtes en mai, Journées du patrimoine en septembre, Fête de la science en octobre...

Toutes les informations

au fil des saisons sur

destinationchartreuse.fr/agenda



MOIS PAR MOIS*

* Visites découverte* * Ateliers, stages, formations * * Temps forts, animations*

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 Atelier de l'eau	*	*	*	*	**	*	*	*	**	**	*	*
2 Musée du Vigneron	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3 Fort Barraux				*	*	*	*	*	**			
4 Musée de l'ours des Cavernes	*	**	*	*	*	*	**	**	**	**	*	*
5 Grottes de Saint Christophe				*	*	*	**	**	*	*	*	
6 Caves de la Chartreuse	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
7 Musée de la Grande Chartreuse				**	**	*	**	**	**	**		
8 Jardins et château du Touvet				*	*	*	*	*	**	*		
9 Musée Arcabas en Chartreuse	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
10 Funiculaire de St Hilaire												
11 Le Vrai Sens	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
12 Michaël Grezes	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
13 Nature en Bulle	**	**	**	**	**	**	*	*	**	**	**	*
14 Peter Pan Bois	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
15 Atelier Céra-Mique	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
16 Badiane Créations	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
17 Pachamama-Terres	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**	**
18 Douceur Cerise					*	*	*					
19 Aux Fruits de la Treille							**	**				
20 Domaine des Anges	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
21 Ici en Chartreuse - coopérative laitière	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
22 L'Abeille de Chartreuse	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
23 Un Nuage de Sucre		*		*		*	*	*	*	*		*
24 Brasserie Coeur de Chartreuse	*	*	*	*	*	*	**	**	**	*	*	*
25 Les Champs du Pain		*	*	*	*	*	*	**	**	*		
26 Chocolaterie Sandrine Chappaz						*	*	*				
27 Ferme de Plantimay	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
28 Eclat des Cimes		**		**			*	*				

* Ces informations sont indicatives, les visites, ateliers, animations étant programmés au fil des saisons.

Consulter destinationchartreuse.fr/agenda • destinationchartreuse.fr/pepites pour toute précision.

PRODUITS ARTISANAUX

& produits souvenirs de Chartreuse

Envie de faire un tour en boutique et glâner quelques bons produits d'ici, un cadeau ?

Boutique artisanale des Entremonts

Des produits fabriqués en Chartreuse par une quarantaine d'artisans et producteurs : poterie, peinture sur bois, tournerie, tabletterie et une grande variété de produits du terroir tels que miel, confiture, plantes, sirops...

A l'Office de Tourisme à St-Pierre-d'Entremont.

boutiqueartisanale-chartreuse.fr

L'Art et la Manière

Point de vente collectif ouvert pendant les vacances scolaires été / hiver. Producteurs et artisans locaux : objets bois, cuir, bijoux, poteries, savons et une variété de produits de terroir...

A St-Pierre-de-Chartreuse

artisanat-chartreuse.fr

La Boutique du Plateau

De juillet à octobre, producteurs, artisans et créateurs du Plateau des Petites Roches, de Chartreuse plus largement, et de la vallée du Grésivaudan... Miel, créations vêtements enfants et adultes, accessoires textiles, sacs à main, bijoux, objets de décoration, savons naturels... Ainsi que des articles de la Coupe Icare. A St-Hilaire, Plateau-des-Petites-Roches.

L'Arti'Som

Petite et cosy, une boutique artisanale collective exposant des objets authentiques et artisanaux fabriqués au village ou tout près : vêtements, confitures artisanales, plantes aromatiques, poteries... Au Sappey en Chartreuse.

lartisom.fr

Boutique de destination

Décoration, bien-être, art de la table, librairie, produits de terroir, articles outdoor/rando...

Dans les Offices de tourisme et en ligne.

laboutique.destinationchartreuse.fr



PLUS D'INFORMATIONS

Offices de tourisme de Chartreuse



LE SAPPEY EN CHARTREUSE

(OT* Grenoble Alpes Métropole) : 04 76 88 84 05

ST PIERRE DE CHARTREUSE

(OT* Cœur de Chartreuse) : 04 76 88 62 08

ST PIERRE D'ENTREMONT

(OT* Cœur de Chartreuse) : 04 79 65 81 90

LES ECHELLES

(OT* Cœur de Chartreuse) : 04 79 36 56 24

ST LAURENT DU PONT

(OT* Cœur de Chartreuse) : 04 76 06 22 55

PLATEAU DES PETITES ROCHES

(OT* Belledonne-Chartreuse) : 04 76 08 33 99

PORTE DE SAVOIE

(OT* Cœur de Savoie, accueil ponctuel été au Lac St André + accueil tél.) : 04 79 25 53 12

LAC D'AIGUEBELETTE

(OT* Pays du Lac d'Aiguebelette) : 04 79 36 00 02

VOIRON

(OT* du Pays Voironnais) : 04 76 93 17 60

GRENOBLE

(OT* Grenoble Alpes Métropole) : 04 76 42 41 41

CHAMBÉRY

(OT* Chambéry Montagnes) : 04 79 33 42 47
destinationchartreuse.fr/pepites

* OT : Office de tourisme

Conception : Chartreuse Tourisme. Carte : Izagraph. Impression avril 2024. Malgré le soin apporté à cette édition, elle ne saurait être parfaite. N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos remarques : info@destinationchartreuse.fr

Crédits photos : M. Mollier OT Belledonne Chartreuse, C. Levet, L. Perron, A. Doucé, C'est Fait Ici, Les Conteurs, Silence 7, P. Flamant, F. Pattou, V. Gaillard, B. Boujot Grain de Pholie, Cartus Photos, M. Van Der Lee, A. Vial, E. Dumoulin, A. Durand, J.B. Strobel, R. Etienne, CDP Savoie, B. Gaudillere, J.L. Rigaux, M. Labelle, T. Zilberman, O. Parent, B. Bodin CD38, AdobeStock-Izabela-Ulza, PNRC et membres du réseau Pépites en Chartreuse.

