



SAVEURS D'ICI

L'Office de tourisme CAPI – Porte de l'Isère se met à table et vous propose un guide des bonnes adresses des restaurants, des produits, des marchés à découvrir sur le territoire capisérois.

Retrouvez les saveurs d'ici avec la liste des maîtres restaurateurs, le savoir-faire de nos agriculteurs et la diversité de leurs produits pour manger local.

Manger local, ça veut dire quoi ?

Retrouver un lien au terroir, aux saisons et aux saveurs de chez nous.

Soutenir l'économie du territoire, favoriser l'installation d'agriculteurs et leur garantir une juste rémunération de leurs produits.

S'approvisionner en circuit court, supprimer au maximum les intermédiaires et le transport entre les produits et le consommateur.

Prendre plaisir à cuisiner des produits frais et authentiques, savourer autrement le moment du repas.

Bonne lecture avec ce guide qui saura ravir vos papilles !

— MAITRES RESTAURATEURS — D'ICI

Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration française. Il s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité et saisonnalité des produits. Il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique. Sur les 22 communes que comptent le territoire CAPI, 6 établissements détiennent ce titre. A table !

> L'EMULSION

Le petit plus : 1 étoile au guide Michelin

57 route de Lyon

38300 SAINT ALBAN DE ROCHE

Oriane et Romain HUBERT vous reçoivent dans un cadre mêlant l'ancien et le contemporain, le parfait équilibre entre héritage et présent. Dans l'assiette, l'esthétique s'allie au jeu des goûts et textures pour une expérience surprenante, à partir de produits du terroir.

CONTACT

Tél. : 04 74 28 19 12

Site : lemulsion-restaurant.com

> LE RELAIS DU CATEY

10 Rue Du Didier

38080 L'ISLE D'ABEAU

La cuisine de Dominique DUCRETTET, est à l'image du décor bourgeois de cette belle maison, contemporaine, élégante et raffinée. Avec des produits frais, les terroirs de France prennent tous leurs sens entre ses mains. Le chef ose d'audacieux mariages et vous emmène dans de savoureux voyages.

CONTACT

Tél. : 04 74 18 26 50

Site : www.le-relais-du-catey.com/fr

> BISTROT COLETTE

Deux adresses

2 Place Jean Jacques Rousseau

38300 BOURGOIN-JALLIEU

The Village – Le French Outlet

38090 VILLEFONTAINE

Restaurant où s'apprécie la gastronomie française, et typiquement lyonnaise. La mère Colette met un point d'honneur sur le « fait maison » et les produits frais. Mais aussi la convivialité et surtout la gourmandise sont les mots d'ordre de ses bistrots, des lieux vivants !

CONTACT

Tél. : 04 74 43 31 70

Site : www.bistrotcolette.com

> LA COMMANDERIE DE CHAMPAREY

7 Boulevard de Champaret

38300 BOURGOIN-JALLIEU

Julie et Cédric BUTTIN ont à cœur de se fournir chez les commerçants, artisans, agriculteurs locaux pour apporter une cuisine de qualité et honorer leur titre. Pour les amateurs de vins, Julie sommelière de formation, saura vous proposer à la perfection les accords mets et vins.

CONTACT

Tél. : 04 74 93 04 26

Site : www.la-commanderie.com

> LE DEMPTEZIEU

105 Rue Hugues de Dempтеzieu
38300 SAINT-SAVIN

Découvrez une cuisine gastronomique préparée avec passion et créativité, laissez-vous tenter par la carte des vins des propriétaires. Le chef Yves BELLO prépare ses assiettes comme il le ferait pour un tableau, le décor doit vous ouvrir les papilles, les couleurs et les saveurs sont là pour vous émerveiller.

CONTACT

Tél. : 04 74 28 90 49

Site : www.le-dempтеzieu.com

> LES 3 FAISANS

100 Rue des Auberges
38300 SAINT-SAVIN

Originaire de la région berjallienne, Francis et Florence VERA vous accueillent dans un cadre paisible et confortable au cœur du village de Saint-Savin. Fruit d'une balade, d'un voyage, d'une rencontre, d'un souvenir d'enfance ou d'une odeur, le chef interprète saison après saison, des plats savoureux guidés par des légumes et des ingrédients frais et de qualité, qui lui inspirent sa cuisine gouteuse et créative.

CONTACT

Tél. : 04 74 28 92 57

Site : www.les3faisans.fr

RESTAURANTS D'ICI

Vous souhaitez plus de bons plans culinaires ?

Il existe sur le territoire capisérois, plus de 100 restaurants de gamme variée. Pour retrouver toutes les bonnes adresses, rendez-vous sur le site www.capi-agglo.fr ou à l'Office de tourisme CAPI – Porte de l'Isère, au centre-ville de Bourgoin-Jallieu pour planifier vos prochaines expériences culinaires. Nul doute que vous trouverez votre bonheur parmi les spécialités d'ici et d'ailleurs de nos restaurateurs.

PRODUITS D'ICI

Vous recherchez des produits d'ici, au plus proche de chez vous, qui font vivre des agriculteurs sur votre territoire ? Voici la liste des agriculteurs du territoire qui proposent de la vente directe.

DES PRODUITS À VOTRE PORTE !

> DES LÉGUMES

Baptiste BARRAL (AB*)
Chez Suzanne et Auguste (AB*)
Les Légumes du Nid (AB*)
La Ferme du Trèfle (AB*)
Le Potager de la Botte
Marais des Mures (AB*)
Michel DELORME (pommes de terre seulement)

> DE LA VIANDE

Bœuf ou veau

Alain GAGET
David MARTIN (AB)
Ferme du Grand Pré (HVE*)
Les Ruchers de Maubec (AB*)

Agneau, mouton

Ferme du Trèfle (AB*)

Cabris

Ferme de la Grangère

Porc

Ferme de la Grangère
La Fontaine de Silan

Volaille, pigeon

Ferme agricole Rozier
GAEC des Cytises

> DES FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Fromage de lait de vaches

Christian BUCLON

Ferme de la Grangère
Lionel ANDRIEUX
GAEC du pas de vache (AB*)

Fromage de lait de chèvres

Christian BUCLON
Ferme de la Grangère

Lait de jument

Ferme de Gorge

> DU MIEL ET LEURS PRODUITS DÉRIVÉS

Jean Michel BILLAT
Les Ruchers de Maubec (AB*)

> DES ŒUFS

Les Ruchers de Maubec (AB*)
La Ferme du Trèfle (AB*)

> LA SUITE DU PANIER

Champignons

Champignood

Farine

Baptiste BARRAL
Ferme du Grand Pré (HVE*)

Huile

Ferme du Grand Pré (HVE*)
Ferme de Gorge

Fruits

Michel DELORME (fraises)

Vins et jus de raisin

Domaine du Loup des Vignes

> ET AUSSI DES PLANTES, DES FLEURS, DES ARBUSTES POUR DÉCORER VOS TABLES OU VOS JARDINS !

Horticulteurs

Aux Plants de l'Isle Fleurie
Bonnaire Jardin et cultures
Marmonier Monnet Horticulture

Pépinieristes

Bonnaire jardin et cultures
Roseraie Laperriere

Fleurs

Eric MASSET

DES AGRICULTEURS ET AGRICULTRICES QUI PROPOSENT LEURS PRODUITS.

> ALAIN GAGET

42 chemin du Montlambert
38300 RUY-MONTCEAU

Viande bœuf limousine en colis d'au minimum 15 kg. Steak hachés surgelés en colis de 3 ou 6 kg.

Où trouver ses produits ?

Sur la ferme et sur commande.

CONTACT

Tél. : 06 07 43 11 89

Mail : gaget.alain@orange.fr

> AUX PLANTS DE L'ISLE FLEURIE

Avenue du stade
38080 L'ISLE D'ABEAU

Chantal et Michel vous proposent leurs plants pour les massifs, les chrysanthèmes, ainsi que les plants potagers et les plantes aromatiques. Ils travaillent sans traitements, de la façon la plus naturelle possible et donnent de précieux conseils à leurs clients.

Où trouver leurs produits ? Sur place.

CONTACT

Tél. : 04 74 27 08 33

Mail : tossarg@live.fr

> BAPTISTE BARRAL

2125 Route des Trappes
38300 LES ÉPARRES



Producteurs de légumes de saison, farine.

Où trouver ses produits ? Vente directe sur place les mercredis après-midi.

Possibilités de cueillette sur les jours et aux horaires suivants : mercredi de 9h à 12h et de 16h à 19h, vendredi de 17h à 19h, samedi de 9h à 12h, dimanche de 9h à 11h. De plus, un système type drive est mis en place avec des compositions de paniers de légumes.

CONTACT

Tél. : 06 18 76 17 99

> BONNAIRE JARDIN ET CULTURES

Route de Bourg en Bresse
38300 BOURGOIN-JALLIEU

Gilles vous propose toute l'année sa gamme de plants de légumes anciens et classiques, ses plants de fleurs vivaces ou annuelles, ainsi que les arbustes ou arbres de sa pépinière ornementale et fruitière.

Où trouver ses produits ? A son magasin ouvert tous les jours sauf le dimanche, aux horaires suivants : 9h à 12h et de 14h à 18h30.

CONTACT

Tél. : 04.74.93.16.01

Mail : pepiniere@bonnaire-jardin.fr

> CHAMPI' GOOD

2 chemin de la Radière
38080 SAINT ALBAN DE ROCHE

François BERLIET vous propose sa gamme de champignons frais : pleurotes, champignons de Paris et Shi-Také. Vous pouvez aussi goûter sa gamme déjà cuisinée : bocaux, soupes ...

Où trouver ses produits ? Sur place sur rendez-vous ou à la Halle Paysanne de Bourgoin-Jallieu.

CONTACT

Tél. : 06 10 67 47 08

Site : www.champigood.fr

> CHEZ SUZANNE ET AUGUSTE

87 avenue des pins
38090 VILFONTAINE



Pierre CELLIER vous propose sa gamme de légumes cultivés avec le label de l'agriculture biologique.

Où trouver ses produits ? Chez lui ! Et à l'épicerie solidaire « Les paniers de Léontine » de Villefontaine.

CONTACT

Tél. : 06 85 03 50 96

Mail : chezsuzanneetauguste@gmail.com

> CHRISTIAN BUCLON

157 chemin la Dret
38300 MAUBEC

Fromages de vaches et de chèvres moulés à la louche, des fromages frais en faisselle, des fromages frais ou affinés, de la tomme, du lait...

Où trouver ses produits ? A la Halle Paysanne (Bourgoin-Jallieu).

CONTACT

Tél. : 04 74 28 53 65

Mail : christian.buclon0529@orange.fr

> DAVID MARTIN

Chemin du Chatelard
38300 ÉCLOSE-BADINIÈRES



Viande issue d'animaux élevés en agriculture biologique. Elle est vendue en colis : bœuf (colis d'environ 10 kg), veau rosé (colis de 8 kg), steak haché surgelés en colis de 3 kg

Où trouver ses produits ? Sur la ferme et sur commande.

CONTACT

Tél. : 06 31 48 00 90

Mail : david.earlduchatelard@yahoo.fr

> DOMAINE DU LOUP DES VIGNES

10 Chemin de la Rémonde
38300 SAINT-SAVIN

Le domaine produit toute une gamme de vins conviviaux, idéaux pour l'apéritif ou à partager au cours d'un repas. Vins IGP Isère Balmes Dauphinoises (Indication Géographique Protégée) avec une majorité de cépage Chardonnay, et à la carte : vins blancs, rouges, rosés, mousseux et jus de raisin blanc.

Où trouver leurs produits ? Sur place et sur certains salons (notamment le Salon des saveurs du Dauphiné).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CONTACT

Tél. : 04 74 28 95 82

Site : www.domaineduloupdesvignes.com

> ELEVAGE LA FONTAINE DE SILAN

365 chemin de Paleysin
38300 MAUBEC

Frédéric BONNAS vous propose de la viande de porc et de la charcuterie fabriquée à partir de ses porcs. Ceux-ci sont élevés sur paille et sont nourris avec les céréales produites localement sur la Ferme du Grand Pré.

Où trouver ses produits ? A la Halle Paysanne (Bourgoin-Jallieu) et à la boucherie Bonnas à Domarin (112 route de Lyon).

CONTACT

Tél. : 06 71 10 46 83

Mail : fredericbonnas@hotmail.fr

> ERIC MASSET

139 rue des Sorbières
38290 SATOLAS-ET-BONCE

Eric vous propose les fleurs de son exploitation : Statice, immortelles, œillets, pivoines... pour embellir votre intérieur ou fêter un événement. Il compose des bouquets de fleurs fraîches ou de fleurs séchées.

Où trouver ses produits ? Sur place et sur rendez-vous, car il fait aussi des marchés.

CONTACT

Tél. : 06 68 27 14 23

> FERME DE GORGE

710 Chemin de Gorge
38300 SÉRÉZIN-DE-LA-TOUR

Yannick produit du lait de jument, des savons réalisés à partir de ce lait, de l'huile de tournesol et de colza...

Où trouver ses produits ? Sur place sur rendez-vous et sur certains marchés.

CONTACT

Tél. : 04 74 88 70 77

> FERME AGRICOLE ROZIER

38070 SAINT-QUENTIN-FALLAVIER

Elevage de volailles qui sont vendues soit tel quel, soit en produits transformés (rôtis, ...).

Où trouver leurs produits ? Sur les marchés notamment celui du jeudi matin à Saint-Quentin-Fallavier.

CONTACT

Tél. : 06 11 31 69 00

Mail : dany.rozier@wanadoo.fr

> FERME DE LA GRANGERE

1600 Route du Village
38300 LES EPARRES

La ferme de la Grangère vous propose une production de viande de veau, de viande de cabri et viande de porcs, charcuterie fermière, des poules, ainsi que du lait de vache, et des fromages de lait de vache et de chèvre.

Où trouver leurs produits ? Sur la ferme aux jours et heures d'ouverture suivants : Mardi de 9h à 11h, mercredi 17h à 18h, jeudi 9h à 11h, 17h à 18h, vendredi 9h à 12h et 16h30 à 18h30, le samedi de 9h à 12h, dimanche de 9h30 à 11h30.

Sur les marchés : Saint-Savin (mercredi matin), Bourgoin-Jallieu (jeudi) et Saint Alban de Roche (samedi).

CONTACT

Tél. : 09 82 20 83 57

Mail : lafermedelagrangere@orange.fr

> FERME DU GRAND PRE

39 Chemin du Colombier
38300 MAUBEC

La Famille BADIN vous propose les produits de son exploitation : de la viande bovine (Angus), de l'huile de colza et de tournesol, et de la farine.

Où trouver leurs produits ? A la Halle Paysanne (Bourgoin-Jallieu).

CONTACT

Mail : fermedugrandpre@yahoo.fr

> FERME DU TREFLE

617 chemin Darefin
38300 CHÂTEAUVILLAIN



La ferme du Trèfle, c'est des petites poules rousses pour de bons œufs bios, des brebis de race grivette plus de 50

variétés des légumes pour des paniers diversifiés.

Où trouver leurs produits ? Sur place les jeudis de 16h30 à 18h30. Mais aussi via le site de l'Association Mes Voisins de Panier <https://mesvoisinsdepanier.panierlocal.org> qui prépare des compositions de paniers de légumes de saisons.

CONTACT

Tél. : 06 70 56 79 45

> GAEC DES CYTISES

1 Chemin de la Ravière
38080 SAINT ALBAN DE ROCHE

Christine et Dominique BERGER vous proposent leurs pigeons et leurs produits transformés.

Où trouver leurs produits ? Sur place et dans des magasins de production locale.

CONTACT

Tél. : 06 82 22 65 14

Site : www.croqferme.fr/user/138

> GAEC DU PAS DE VACHES

Chemin colombier
38300 SÉRÉZIN-DE-LA-TOUR

Pierre CAMUT vous propose les produits laitiers issus de son troupeau de montbéliardes conduit en agriculture biologique : crème, beurre, fromages blancs, fromages ...

Où trouver ses produits ? Au magasin Biocoop de Bourgoin-Jallieu.

CONTACT

Tél. : 06 80 15 00 16

Mail : lafermedupasdevaches@gmail.com

> JEAN-MICHEL BILLAT

997 route de Culin
38300 LES ÉPARRES

Apiculteur et producteur : miels et pain d'épices.

Où trouver ses produits ?

Sur les marchés du jeudi et samedi à Bourgoin-Jallieu.

CONTACT

Tél. : 04 74 27 92 67

> LE POTAGER DE LA BOTTE

Chemin de la Botte
38080 SAINT ALBAN DE ROCHE

Légumes et fruits

Julie et Pierrick CAMPANT vous proposent les légumes cultivés à Saint Alban de Roche.

Où trouver leurs produits ? A leur magasin : chemin de la botte à Saint Alban de Roche aux horaires d'ouverture suivants : Mercredi et vendredi de 14h à 19h30, Samedi de 8h00 à 13h00 et de 14h à 19h

CONTACT : Julie CAMPANT

Tél. : 06 73 59 08 79

Mail : julie.campant@hotmail.fr

> LES LEGUMES DU NID

25 Montée du Nid
38300 BOURGOIN-JALLIEU



Amandine, maraîchère, vous propose une large gamme de légumes tous certifiés BIO. Son exploitation est saisonnière, elle ouvre ses portes pour la vente directe de juin à janvier.

Où trouver leurs produits ?

Sur place les vendredis de 16h à 19h.

CONTACT

Tél. : 07 60 66 48 25

Site : www.facebook.com/leslegumesdunid

> LES RUCHERS DE MAUBEC

847 Le Maron
38300 MAUBEC



Lionel COLLOMB propose différents miels (miel toutes fleurs, de sapin, de forêt, de tilleul, de châtaignier, lavande et garrigue) ainsi que les produits transformés et autres produits de la ruche : confiseries, bougies, gelée royale, cosmétiques... en conversion à l'agriculture biologique. Il propose également des œufs et de la viande, sous le label d'agriculture biologique.

Où trouver ses produits ?

Sur commande sur leur site internet et récupération sur place et sur rdv, vente en ligne possible, sur le marché de Villefontaine samedi matin, de Bourgoin-Jallieu le dimanche matin.

CONTACT

Tél. : 04 74 28 27 35 ou 06 43 03 83 62

Site : www.lesruchersdemaubec.com

> LIONEL ANDRIEUX

1550 chemin du petit mont
38300 RUY-MONTCEAU

Avec le lait de ses vaches, Lionel vous propose des fromages frais, petits fromages demi-sec ou sec.

Où trouver ses produits ? Sur place.

CONTACT

Tél. : 06 07 22 82 65

Mail : lionel.andrieux@wanadoo.fr

> Michel DELORME

46, allée des Mûriers
38290 SATOLAS-ET-BONCE

Michel et Karine vous proposent des fraises et pommes de terre nouvelles.

Où trouver leurs produits ?

Sur l'exploitation aux horaires suivants : l'hiver les lundi mercredi vendredi de 16h30 à 19h, samedi de 9h à 12h.

En été, tous les soirs de 16h30 à 19h et le samedi matin de 9h à 12h.

CONTACT : Karine

Tél. : 06 63 42 78 50

> MARAIS DES MURES

41 route de l'Isle d'Abeau
38300 BOURGOIN-JALLIEU



Légumes en agriculture biologique
RABOISSON Anne

Où trouver ses produits ? Sur l'exploitation.
Mardi de 16h30 à 18h30 et samedi de 10h à 12h30.

CONTACT

Tél. : 06 88 18 68 72

> MARMONIER MONNET HORTICULTURE

11 chemin du carré
38300 RUY-MONTCEAU

Monique vous propose ses plantes fleuries, plantes de la Toussaint, plants de légumes ...

Où trouver ses produits ?

Sur son exploitation.

CONTACT

Tél. : 04 74 93 28 21

> ROSERAIE LAPERRIERE

182 rue des papillons – RD 1006
38070 SAINT-QUENTIN-FALLAVIER

Depuis 1864, la famille LAPERRIÈRE se passionne pour les roses : elle crée de nouvelles variétés de rosiers, et en produit plus de 300 000 par an adaptés à toutes les situations en goûts. Leur savoir faire permettra de vous conseiller efficacement !

Où trouver ses produits ? Sur son siège d'exploitation et chez les professionnels

CONTACT

Tél. : 04 74 94 04 36

Mail : rose.laperriere@wanadoo.fr

Site : www.rose-laperriere.com

AUTRES PRODUITS D'ICI

> SAUCISSONS MOIROUD

7 Rue des Sayes
38080 L'ISLE D'ABEAU

Charcuterie artisanale, toute l'année, la Salaison de Pascal MOIROUD décline les versions les plus traditionnelles mais aussi sous des formes plus originales, le cochon de la région. Ces produits sont de haute qualité, élaborés selon des recettes ancestrales d'artisan charcutier

Où trouver ses produits ? Sur place du mardi au vendredi, de 9h à 12h puis de 14h30 à 18h30.

CONTACT

Tél. : 04 74 18 74 05

Site : saucissonsmoiroud.com

> LA TURBINE A SAVEURS

28 Rue Lavoisier
38300 BOURGOIN-JALLIEU

Magasin ouvert aux particuliers et aux professionnels du lundi au samedi. La Turbine à Saveurs est une entreprise familiale et artisanale basée à Bourgoin-Jallieu depuis 10 ans. Son activité se concentre essentiellement sur la production de glaces et sorbets, de bûches de Noël, macarons, verrines et desserts glacés, biscuits et meringues. La production est « 100 % Maison », avec des approvisionnements de matières premières auprès de producteurs locaux

Où trouver leurs produits ? Sur place du lundi au samedi, de 9h30 à 12h puis de 14h à 18h (sauf le lundi, fermeture à 17h) ?

CONTACT

Tél. : 04 74 92 54 62

Site : www.laturbineasaveurs.com/

> CHERRY ROCHER

94, avenue des Cantinières
38300 RUY-MONTCEAU

Depuis 1705 et la création de la première distillerie par Barthélémy ROCHER à la Côte Saint-André, à l'implantation du site de Ruy en 1989, il s'en est passé des choses dans cette entreprise. Cherry-Rocher produit, sélectionne et transforme des plantes et des fruits pour en faire des liqueurs, des apéritifs, des fruits à l'alcool et des sirops. La qualité et le goût authentique de ces produits reposent sur la compétence d'hommes passionnés, sur la recherche de matières premières de très bonne qualité gustative et sur la maîtrise des processus de macération et de distillation.

A noter : Cherry Rocher organise des Journées Portes Ouvertes plusieurs fois dans l'année, renseignements auprès de l'Office de Tourisme CAPI – Porte de l'Isère

Où trouver leurs produits ? Dans de nombreux magasins du territoire, en distribution classique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CONTACT

Tél. : 04 74 93 38 10

Site : www.cherry-rocher.fr/fr

POINTS DE VENTE DES PRODUITS D'ICI

> LA HALLE PAYSANNE

13 rue Edouard Marion
38300 BOURGOIN-JALLIEU

Produits en vente directe des producteurs locaux. Les agriculteurs sont présents dans le magasin et peuvent répondre à vos questions !

CONTACT

Tél. : 04 74 93 21 50

Site : hallepaysanne.com

> ASSOCIATION MES VOISINS DE PANIER

Point de Collecte de la Ferme du Trèfle
617 chemin Darefin
38300 CHÂTEAUVILAIN

Association de 13 fermes du Nord-Isère et du Voironnais, en agriculture biologique qui commercialisent collectivement leurs produits dans un esprit de partenariat, dans le respect des cycles de la nature, en limitant les transports, en développant une économie de proximité.

CONTACT

Site : mesvoisinsdepanier.panierlocal.org

A NOTER

Ces points de vente regroupent uniquement et exclusivement des produits des fermes locales. Il existe par ailleurs sur le territoire capisérois, de nombreux magasins bio, épicerie fines ou de village, traiteurs ou restaurants dans lesquels vous pourrez vous approvisionner en produits locaux. Retrouvez ces adresses à l'Office de tourisme CAPI.

MARCHÉS D'ICI

A la CAPI, il y a un marché presque chaque jour, pratique pour faire les courses dans une ambiance différente et goûter de bons produits. A découvrir, si vous ne les connaissez pas déjà !

> MARDI

LA VERPILLIÈRE

Place Joseph Serlin

Le matin de 8h à 13h

> MERCREDI

SAINT-SAVIN

Place de la Mairie

Le matin de 8h à 12h30

BOURGOIN-JALLIEU

Champfleuri

Le matin de 8h à 13h

RUY-MONTCEAU

Place du 8 Mai 1945

Le matin de 8h à 13h

VILLEFONTAINE

Centre-Ville Saint Bonnet

Le matin de 8h à 13h

SAINT ALBAN DE ROCHE

Place de Fontaine

Toute la journée
de 8h à 17h

SATOLAS-ET-BONCE

Place de la mairie

Le matin de 8h à 13h

> JEUDI

BOURGOIN-JALLIEU

Place Général Charles
de Gaulle et sur le
Parking Hector Berlioz

Le matin de 8h à 13h

SAINT-QUENTIN- FALLAVIER

Place Hôtel de Ville

Le matin de 8h à 13h

> VENDREDI

VAULX-MILIEU

Place de la Halle

Le matin de 6h30 à 13h

> SAMEDI

BOURGOIN-JALLIEU

Place Diederichs

L'après-midi de 13h à 17h

L'ISLE D'ABEAU

Le Bourg

Le matin de 8h à 13h

VILLEFONTAINE

Quartier des Roches-
Rues du Midi

Le matin de 8h à 13h

SAINT ALBAN DE ROCHE

Place de Fontaine

Le matin de 8h à 12h

NIVOLAS-VERMELLE

Place du village

Le matin de 8h à 13h

SATOLAS-ET-BONCE

Place de la mairie

Le matin de 8h à 13h

> DIMANCHE

BOURGOIN-JALLIEU

Parking H. Berlioz

Le matin de 8h à 13h

RUY-MONTCEAU

Place du 8 mai 1945

Le matin de 8h à 13h

LA VERPILLIÈRE

Riante Plaine

Le matin de 8h à 13h

> LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS SEMESTRIEL DE SUCCIEU

Semi Nocturne
(17h à 21h)

Une date en automne

Une date au printemps

(se renseigner auprès de
l'Office de tourisme CAPI)

SPECIALITÉS D'ICI

> LA BRIOCHE DE BOURGOIN

D'après les archives, la brioche de Bourgoin existe depuis 1447, lorsque le Prince Louis (futur Louis XI) décida de séjourner à Bourgoin après une querelle familiale. C'est en son honneur que les boulangers de la ville, décidèrent de lui offrir un gâteau local, préparé sous la forme d'une couronne. « Dame brioche est un véritable personnage historique. [...] Elle fut un des symboles de la Révolution et enfin muse inspiratrice de nos poètes. » (Source : Maurice Mazaud, Dame Brioche de Bourgoin... D'où viens-tu ?)

A retrouver dans de nombreuses boulangeries du territoire capisérois, la recette n'est plus un secret depuis longtemps.



© Ville de Bourgoin-Jallieu

> LE CHAUDELET

Le chauselet est une petite galette dorée de pâte brisée salée, aromatisée de graines d'anis ; à grignoter au petit

déjeuner, ou pour l'apéritif, accompagnés d'un verre de vin blanc. La recette aurait été mise au point à la fin du XIX^{ème} siècle par un boulanger de Bourgoin qui vendait son invention sur les quais de la gare de la ville. (source : www.keldelice.com/guide/specialites/le-chaudelet)



© Ville de Bourgoin-Jallieu

Spécialité typiquement berjallienne à retrouver dans la boulangerie Coquard de la rue piétonne, et dans la boulangerie-pâtisserie chez Jean uniquement. Ils sont les seuls à détenir le secret bien gardé de cette recette.

BOULANGERIE COQUARD

17 Rue de la Liberté
38300 BOURGOIN-JALLIEU

CONTACT

Tél. : 04 74 43 16 74

BOULANGERIE PÂTISSERIE CHEZ JEAN

4 Rue de la Halle
38300 BOURGOIN-JALLIEU

CONTACT

Tél. : 04 74 93 25 59

Avec 40 boulangeries pâtisseries et 10 chocolatiers renommés pour leurs produits d'excellence, vos papilles ne sont pas en reste sur la CAPI. Plusieurs spécialités gourmandes s'inspirent d'ailleurs de l'histoire locale de notre territoire comme les chocolats «San Antonio» ou «Galet du Bion®» pour n'en citer que quelques uns. Rendez-vous à l'Office de tourisme pour tous les connaître.

OFFICE DE TOURISME CAPI – PORTE DE L'ISERE

Fournisseur officiel de bons plans

Retrouvez toutes les bonnes adresses, les bons plans pour manger local, consommer des produits du terroir et découvrir des mets de qualité.

L'Office vous propose également :

- De découvrir le territoire capisérois et sa région ;
- De remplir votre agenda d'activités, de sorties et d'animations ;
- De repartir avec l'ensemble de la documentation et des conseils avisés de spécialistes ;
- D'acheter vos topoguides de randonnée ;
- D'acheter des billets de spectacles, de concerts, des places de match, etc ;
- De visiter les expositions de l'Espace Carnot tout au long de l'année : photos, peintures, sculptures, artisanat, etc ;
- De s'inscrire à des animations nature ou visite guidée.

La CAPI, un territoire à découvrir, à vivre et à savourer !

Venez nous voir :

1 Place Carnot
38300 BOURGOIN-JALLIEU

Mardi : 9h - 12h / 13h30 - 17h30

Mercredi : 9h - 12h / 13h30 - 17h30

Jeudi : 9h - 12h / Fermé l'après-midi

Vendredi : 9h-12h / 13h30 - 17h30

Samedi : 9h30 - 12h30 / 14h - 17h

Fermé le dimanche et le lundi

Ou appelez-nous :

04 74 93 47 50



TOURISME

CAPi

> Communauté
d'Agglomération
Porte de l'Isère

17 avenue du Bourg - BP 90592
38081 L'Isle d'Abeau Cedex

Tél. : 04 74 27 28 00

Fax : 04 74 27 69 00

Email : capi@capi38.fr

www.capi-agglo.fr

 [capiagglo](https://www.facebook.com/capiagglo)  [@capi_agglo38](https://twitter.com/capi_agglo38)