Trièves

Dossier de presse

Trièves
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Automne-Hiver 2026

© Pascal Cônche - Inspiration Vercors

Coup d'oeil sur le Trièves

10 600 habitants sur le territoire du Trièves

27 communes regroupées dans la Communauté de communes du Trièves

30 000 ha de forêts, dont 15 000 hectares de forêts publiques gérées par l'ONF

120 km de pistes de ski
1 station de ski alpin
3 sites nordiques (ski, raquettes)

850 km de sentiers balisés entretenus par l'Office de Tourisme du Trièves

Depuis 2010 pionnier en écotourisme avec une charte écotourisme et une route des Savoir-Faire

Le Trièves s'inscrit dans la dynamique collective Inspiration Vercors, une marque territoriale qui fédère les acteurs touristiques du massif du Vercors afin de promouvoir une destination nature, authentique et durable.

VERCORS inspiration

©Pascal Conche - Inspiration Vercors

Prendre soin de soi, prendre soin de l'essentiel

Avant les premières neiges, le territoire s'habille de couleurs flamboyantes. Les forêts se parent d'or et de cuivre, les marchés célèbrent les récoltes et les villages retrouvent une douceur propice aux escapades. L'automne invite à ralentir, à respirer, à contempler et à savourer.
Puis l'hiver s'installe, les paysages changent de lumière, les cheminées crépitent et les bonnes tables se remplissent.

D'une saison à l'autre, la montagne offre mille façons de prendre soin de soi : grand air, bien-être, activités de pleine nature, plaisirs gourmands, rencontres et moments partagés. Balade dans un village de caractère, randonnée en forêt, première glisse, bain nordique, dégustation chez un producteur ou déjeuner au coin du feu : ici, les plaisirs sont simples, authentiques et profondément ancrés dans le territoire.

Prendre soin de soi, c'est aussi prendre soin de ce qui nous entoure : une montagne vivante, des paysages préservés, des savoir-faire et des rencontres qui donnent tout son sens à l'expérience.

Sommaire

L'automne en Trièves, une saison chaleureuse	p. 4 - 7
Se laisser porter au rythme des villages	p. 8 - 9
Un cocon de douceur(s) au coeur de l'hiver	p. 10 - 13
Saveurs de saison et recettes de fêtes	p. 14 - 19
Soft hiking et pleine nature	p. 20 - 23
La montagne en mode accessible	p. 24 - 26
Escapades en liberté, le temps d'un week-end	p. 27 - 28
Les événements et marchés	p. 29 - 31
La Maison de Pays du Trièves	p. 32 - 33

Retrouvez ce dossier de presse en version numérique avec tous les liens sur **trieves-vercors.fr**



L'automne en Trièves, une saison chaleureuse

Forêts flamboyantes, vendanges, marchés de producteurs, champignons, châtaignes, fêtes de village… L'automne révèle un territoire vivant, où la nature et les savoir-faire offrent mille occasions de prendre son temps. Une saison idéale pour les randonnées, le vélo, les escapades gourmandes et les rencontres avec ceux qui font vivre le territoire.

© Pascal Conche - Inspiration Vercors

L'automne en lumière

De septembre à octobre, les paysages du Trièves se parent de leurs plus belles couleurs. Sous une lumière dorée, les coteaux s'illuminent, les contrastes s'accentuent et les feuillages déclinent leurs nuances d'or.

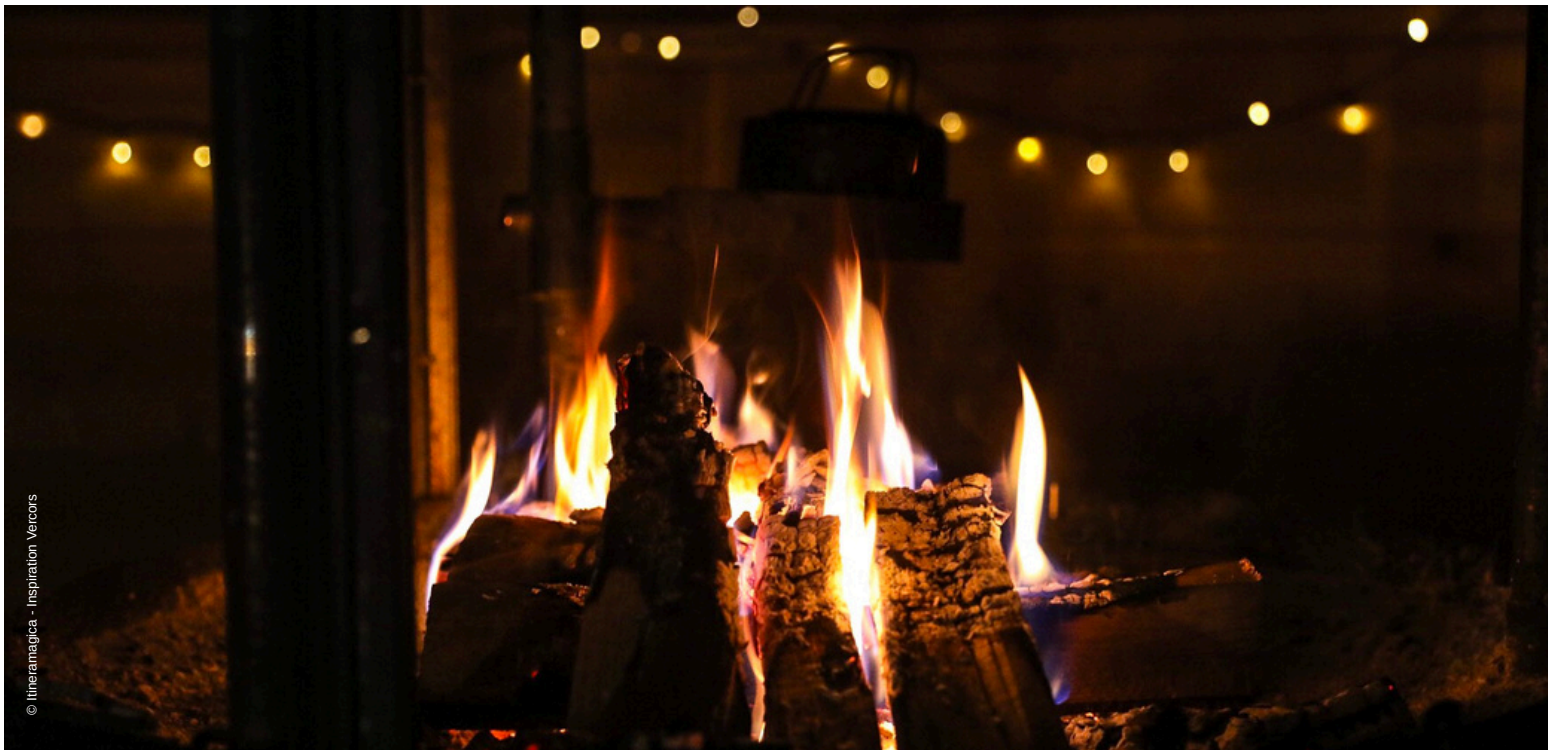
Rochers anthracite, eaux turquoise du lac et brumes qui s'attardent sur les crêtes composent alors des paysages particulièrement photogéniques. Une saison fugace, qui invite à saisir l'instant.

Spots photo :

- Les sous-bois du sentier des Fleurs à Gresse-en-Vercors
- Le belvédère de **Côte Rouge** et sa vue sur le lac de Monteynard
- La route de la Bâtie entre Saint-Michel-les-Portes et Gresse-en-Vercors.






© Itineramagica - Inspiration Vercors

Renouveau des arts du feu et de la forge

En Trièves, quelques artisans perpétuent encore le savoir-faire ancestral de la forge. Couteliers et taillandiers travaillent le métal au feu et au marteau pour façonner outils de jardin, faucilles, haches de charpentier ou encore couteaux en acier damassé. Entre gestes traditionnels et techniques contemporaines, ces métiers d'exception continuent de se réinventer grâce à des artisans passionnés.

LA ROUTE des SAVOIR-FAIRE du Trièves

Atelier L.E.T


© E. Breteau

Jérémy est forgeron, taillandier et coutelier, maître artisan d'art. Il fait partie des 10 uniques taillandier(e)s de France. Il fabrique des aciers damassés ainsi que le fameux couteau régional "le Triévois", et des outils pour le jardin et le bois. Passionnés de métallurgie, Jérémy et sa compagne Milena ont su faire de ce lieu une "forge de proximité", un foyer chaleureux de contact et d'échanges, dans un esprit d'écologie. L'atelier propose des stages d'initiation (couteaux, hachettes).

Atelier LET - Jérémy Roger

Coutellerie Denok


© D. Hoquet

Denis Hocquet est artisan coutelier. Il réalise des couteaux artisanaux uniques, personnalisés, ainsi que "le Trièvois" (modèle co-créé avec Jérémy Roger). Il apporte un soin tout particulier au choix des matières premières : bois nobles locaux ou exotiques, corne, os pour les manches, et pour les lames, des aciers qui après forge et/ou traitements thermiques ont un fort pouvoir de coupe et un tranchant durable. Il propose des stages de coutellerie autour du "damas", technique qui donne aux lames des motifs hors du commun.

Coutellerie Denok - Denis Hoquet

Forge et détré de Lalley


© E. Breteau

Pendant plus d'un siècle, la forge de Lalley a vu se succéder les maréchaux-ferrants, au rythme du marteau sur l'enclume. Aujourd'hui, des passionnés la font revivre le temps de visites et dévoilent les secrets de ce lieu emblématique, ainsi que ceux de ses « détrés », ces anciens appareils destinés à ferrer les bœufs.
Le site, inscrit au titre des Monuments Historiques, est ouvert lors des **journées européennes du patrimoine** (19 et 20 sept. 2026), et jusqu'en novembre sur réservation.

La Forge et le Détré de Lalley



Les charbonniers : le feu qui transforme

Une clairière au milieu des pins, un cheval de trait à la robe immaculée, un four à pyrolise au toit de tôle : voilà le fief de Sébastien, artiste charbonnier (photo). Au dessus du village du Percy, il transforme le bois en charbon, la matière végétale en carbone, faisant perdurer ce métier ancestral. “Charbonner”, aujourd’hui, est un parti pris écologique : recycler des résidus agricoles, forestiers, végétaux, pour leur donner une seconde vie. Comme ces bâtonnets de charbon actif, qui améliorent l’eau potable en piégeant les nitrates.

🎧 Écoutez Sébastien et Sabine de l’association **Culture ailleurs**, dans un podcast de la série **Vercors, l’Inspiration des éléments**.
Découvrez le métier de charbonnier le 26/09 à Chichilianne (v. p.27)

Où trouver le charbon actif ?

La Trièvoise à Clelles, la Fabrique du Trièves à Mens, Léz’arts en Trièves à Monestier de Clermont (v. p.13).

Pour aller plus loin :

🚶 La balade : **Sur la trace des charbonnières** à Saint Paul les Monestier
📖 Le livre : **Charbonniers !** aux éditions Terre vivante.



Eau de feu, eau de vie

A Cornillon-en-Trièves, découvrez la plus ancienne distillerie de whisky biologique au monde. Le Domaine des Hautes Glaces se visite comme une immersion au cœur de la distillerie et du chai et se conclue par un moment convivial avec dégustation de whiskys et cocktails signatures.

Les dates :

- Le 18/09 à l’occasion des journées du patrimoine (visite gratuite, dégustation non comprise)
- Toute l’année sur réservation, visite découverte et ateliers.

Plus d’infos : **Domaine des Hautes Glaces**

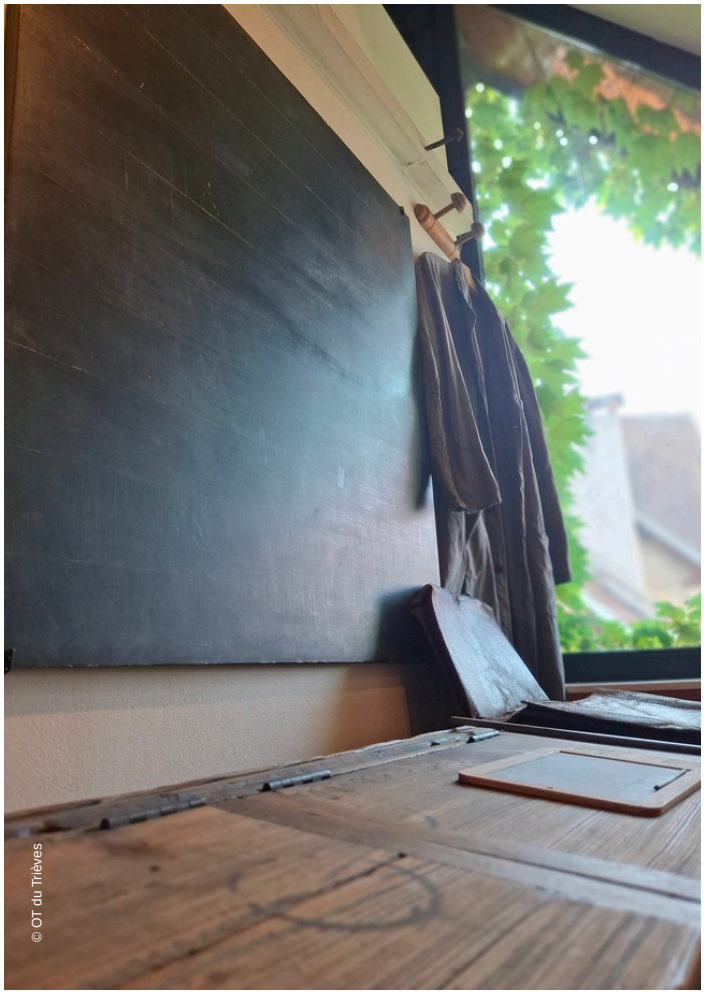


Se laisser porter au rythme des villages

Des villages paisibles, un patrimoine vivant, des artisans et des cheminées qui fument : en hiver, le Trièves invite à ralentir et à prendre soin de soi, dans une montagne habitée où traditions et savoir-faire rythment encore la vie locale. Prendre le temps de flâner dans les ruelles, pousser la porte d'un atelier, échanger avec ceux qui font vivre le territoire ou découvrir une adresse confidentielle… Ici, l'hiver se savoure à un rythme différent, entre simplicité, rencontres et moments pour soi.

© @lola.lauriane

Au fil des ruelles pavées d'histoire(s)


© OT du Trièves

Expo : Trièves, cas d'écoles ? Histoires d'écoles au coeur de nos villages

Des origines de l'école à son application locale actuelle, le Musée du Trièves revient sur l'évolution et les mutations de l'école, ainsi que sur ses particularités propres au Trièves.
L'exposition raconte comment l'école, l'éducation et l'instruction ont imprégné une société rurale de montagne, avec ses contraintes et ses spécificités, notamment à travers la rivalité éducative entre catholiques et protestants. Les écoles sont ici des lieux qui racontent à la fois notre histoire collective et nos histoires individuelles.
Musée du Trièves, Mens

🎧 **Ecoutez le directeur du Musée du Trièves, Frédéric Dumolard** :

"Il faut que tout le monde entre dans les musées"

Mens à travers le prisme huguenot


© Jérémie Angermeier


© Jérémie Angermeier

Mens en Trièves

Traversez l'histoire du protestantisme depuis le XVIe siècle à travers une visite guidée de Mens, haut lieu de l'implantation huguenote. Un guide des Amis du Musée du Trièves (AMT) vous fait découvrir les lieux et événements marquants des cinq grandes périodes : la Réforme, l'Édit de Nantes, le Désert, la Révolution et le Réveil, jusqu'à nos jours.
Visites sur rendez-vous toute l'année.
Plus d'infos

Un cocon de douceur(s) au coeur de l'hiver

Cet hiver, dans le Trièves, faites-vous ce cadeau : revenez à la simplicité du geste, du goût. Enveloppez-vous dans la douceur des sens, lâchez prise en toute confiance, profitez de ces moments de réconfort que l'on savoure longtemps comme de jolis souvenirs. Dès les premiers jours d'automne jusqu'au cœur de l'hiver, le territoire invite à ralentir, à se reconnecter à l'essentiel et à retrouver le plaisir de prendre soin de soi.

© Marion Rémy - Voyage à portée de main


© Marion Rémy - Voyage à portée de main

Se laisser cajoler


© Mario Rémy - Voyage à portée de main

Voyages à portée de main

Marion Rémy

Massage intuitif, massage prénatal et postpartum, massage post ski/rando. Marion, qui pratique aussi la sophrologie, adapte ses gestes en fonction de vous et se déplace à domicile ou sur votre lieu d'hébergement.

Infos et contact


© Magali Agreil

Au fil de l'eau

Magali Agreil

Massage de relaxation sur table dans l'ambiance feutrée d'une roulotte, au pied du mont Aiguille, comme une parenthèse hors du temps. Magali propose aussi des massages dans l'eau pour tous (dont femme enceinte) et du yoga dans l'eau.

Infos et contact


© SPA Trièves

Le SPA du Trièves

Une halte régénérative

Dans un environnement exceptionnel, au pied du mont-Aiguille, le Spa du Trièves de Chichilianne invite à ralentir. Cet écrin pensé pour la détente réunit un bassin à jets de massage, un jacuzzi, un hammam, un sauna, un solarium et une tisanerie pour prolonger l'instant. Situé à proximité des activités hivernales du territoire et notamment du foyer de ski de fond de Chichilianne, il s'impose comme une halte incontournable au cœur de l'hiver. Un lieu qui permet de conjuguer les bienfaits de la chaleur et de l'eau tout en admirant la vue sur les Hautes Falaises du Vercors.

spa-trièves.fr


© Les Agapes de l'Arzelier

Faire une pause juste pour soi

Goûter en mode cosy aux Agapes de l'Arzelier

Col de l'Arzelier

Situé dans le cadre exceptionnel du col de l'Arzelier, et offrant une vue magnifique sur la chaîne du Vercors, les Agapes de l'Arzelier propose une cuisine authentique et faite maison, du pain au dessert.
Pierre, ancien chef pâtissier et Maître chocolatier et Evelyne ont repris cette auberge il y a une dizaine d'années et l'ont transformé en un établissement convivial, chaleureux et gourmand.

Leur salon cosy et privatif (photo ci-dessus) est idéal pour profiter des goûters proposés le dimanche après-midi. Gaufre liégeoise, brioche au sucre, véritable chocolat chaud, ou tout autre dessert à la carte, le plus dur sera de choisir !
Passionnés par le chocolat, ils fabriquent eux-même, à l'aide d'une ancienne machine, des petits chocolats de Noël avec des ganaches maison, disponibles au détail ou en ballotins.

Plus d'infos


© Bertrand Claeyssen - Inspiration Vercors


© Les Agapes de l'Arzelier

LA ROUTE des SAVOIR-FAIRE du Trièves

Des beautés qui font du bien

Se faire du bien, c'est aussi être en cohérence avec sa manière de consommer. Et c'est d'autant plus agréable lorsque c'est facile. Ici, on peut régaler son coeur, ses yeux et ses papilles, en toute confiance. Des rencontres avec les artisans et producteurs qui font la différence.



La laine d'Alice

Alice travaille la laine d'alpagas en tricotant des articles tout doux et tout chauds directement sur la ferme : (bonnets, chaussettes et tour de cou…). Elle vous accueille dans sa ferme pédagogique pour vous présenter alpagas, chèvres, moutons, chevaux, cochons, lapins, poules...

Alpaquier



Les savons d'Anouk

Anouk valorise des matières premières brutes, biologiques, de haute qualité pour concevoir une gamme de cosmétiques sains pour toute la famille. Ils sont pensés pour protéger notre peau et notre santé mais également la planète.

Aël Soin Essentiel



Les bouillottes d'Emilie

Bouillotte, coussin relaxant pour les yeux, zafu de méditation, bolster pour le yoga doux. Emilie crée des coussins avec des produits naturels et zéro déchet : des cosses d'épeautre, ce qui assure un maintient confortable et ergonomique.

Au pied de l'Aiguille



Les poteries de Gervaise, les cuirs de Marjolaine et le miel d'Etienne

Chez Poteries et Cie, on se sent réconforté dès le pas de la porte.
De la douceur du miel aux poteries de Gervaise, décorées d'oiseaux et de fleurs, jusqu'aux peaux de mouton moelleuses de Marjolaine.

Poteries et Compagnie

Bonnes adresses

Partout en Trièves, retrouvez les créations et produits des artisans locaux.

Mens

La Fabrique du Trièves

Boutique associative de petits producteurs et artisans locaux, ainsi que le développement d'une économie solidaire et durable au cœur du territoire.

+ d'infos

Clelles

LA TRIEVOISE

Plus qu'une boutique : une parenthèse où l'on prend le temps de découvrir et de partager. Ici, on échange avec celles et ceux qui fabriquent.

+ d'infos

Monestier de Clermont

Léz'Arts en Trièves

La boutique Léz'Arts en Trièves expose une soixantaine d'artisans, artistes et producteurs locaux.

+ d'infos



Saveurs de saison

Produits d'automne, spécialités hivernales, restaurants de terroir, producteurs locaux, caves, repas à partager… Une gastronomie généreuse qui évolue au fil des saisons et célèbre les richesses du territoire, de la récolte aux tables d'hiver.

© Marie Chioca

Terre de gourmandises

L'automne apporte, avec la fraîcheur bienvenue des soirées, une envie de saveurs boisées, douces, typées et gouleyantes, qui portent les prémices de l'hiver et sont souvent synonymes de soirées conviviales et chaleureuses.



Fromages sur un plateau

Chez Léa et Dam's - Monestier de Clermont

Que serait la saison hivernale sans son lot de raclettes, fondues et autres spécialités de fromages filants ?
Léa et Dam's se sont faits spécialistes et proposent une grande variété de fromages frais et affinés, de provenance locale comme régionale.
Les maîtres mots : la gourmandise pure et le plaisir en bouche, et un conseil personnalisé.
Le petit plus : Ils proposent de composer des plateaux de fromages, raclette et charcuterie.
Attention, réservation fortement conseillée.
Proxi - Chez Léa et Dam's



Les vignobles du Trièves

Mens, Prébois

Durif, persan, douce noire, joubertin, onchette, gamay… Autant de noms évocateurs qui feront le bonheur des œnologues et des amateurs de vins !
Depuis les années 2000, les coteaux de Roissard, Prébois ou Mens changent d'allure et voient réapparaître des cépages autochtones que l'on croyait oubliés.
Les vignerons vous accueillent dans leurs caves pour des visites et dégustations.
Le Domaine Les P'tits Ballons, à Mens
Le Domaine de l'Obiou, à Prébois



Rêveries parfumées

La Plume de l'oiseau, Tréminis

Bien calé sous un plaid au coin du feu, voyagez dans des saveurs ensoleillées avec les tisanes de Valérie, qui sont aussi parfumées que préventives pour les petits maux de la saison. Les conseils de l'herboriste :
Douceur florale : une tisane cocooning pour votre gorge, mélange de fleurs comme le coucou, le sureau, la mauve et le coquelicot.
Soir d'hiver vous ravira avec ses effluves provençales d'origan, de thym, de serpolet des montagnes, bourgeons de pin et reine des prés. Idéal pour prévenir les états grippaux.
Le petit plus : les gelées de fleurs, 13 parfums (rose, fleur de sureau, coquelicot). Fondantes, légères, un bonheur.
A retrouver à la **Fabrique du Trièves** ou **LA TRIEVOISE** (v. p.13)
La Plume de l'Oiseau

Recettes de fêtes

Quelle meilleure façon de découvrir les saveurs d'un terroir que de se laisser guider par une sélection de ses recettes ? Découvrez quatre recettes exclusives, imaginées par une productrice et deux restaurateurs, ainsi qu'une création issue d'un livre édité par Terre vivante. Régalez-vous !

Tagliatelles de céleri-rave, bouillon de céleri et shiitaké sautés



Ingrédients

1 céleri rave
Shiitakés
Sel, poivre
thym, laurier
Vinaigre balsamique
Beurre

Préparation

1 - Éplucher le céleri-rave et réserver les épluchures de côté.
2 - Passer le cœur de céleri à la mandoline afin d'en obtenir des tagliatelles. Blanchir les tagliatelles dans une eau bouillante salée quelques secondes et les refroidir aussitôt.
3 - Rôtir les épluchures de céleri au four jusqu'à obtenir une belle coloration, puis réaliser un bouillon avec ces épluchures. Assaisonner ce bouillon avec sel-poivre-vinaigre balsamique-thym-laurier
4 - Faire sauté les shiitakés dans du beurre et les déglacer au vinaigre balsamique
5 - Dresser harmonieusement les éléments dans un bol et finir par verser du bouillon chaud sur le tout, puis décorer d'herbes de votre choix



L'Auberge de Mens

Mens

Le chef vous propose une cuisine entièrement faite maison, qui fait la part belle aux produits locaux et de saison.

La carte volontairement courte change régulièrement selon nos envies, la saisonnalité ainsi que des disponibilités des producteurs.

L'auberge de Mens



Croustillant de pigeon avec toast d'abattis pour 8 personnes

Ingrédients

4 pigeons
1 blanc de poulet
oeufs frais
échalotes
crème fraiche
cognac
feuilles de brick

Préparation

1 - Flamber et lever les suprêmes et désosser les cuisses
2 - Préparer les foies, gésiers et coeurs pour les faire sauter à la poêle avec des échalotes. Mixer avec de la crème et du cognac et préparer les toasts.
3 - Faire une farce de volaille avec un blanc de poulet, des blancs d'oeuf et de la crème.
4 - Monter le pigeon dans une feuille de brick en alternant de la farce, le suprême, de la farce, la cuisse et la farce. Rouler et beurrer. Réserver au froid.
5 - Faire un jus de volaille brun avec la carcasse, le monter au beurre.
6 - Passer les pigeons 1/4 heure au four à 200°c. Laisser reposer et servir avec les toasts d'abattis et sauce.



Au Sans Souci

Saint Paul les Monestier

Hôtel-Restaurant tenu par la quatrième génération de la famille Maurice, situé dans le Parc Naturel Régional du Vercors, dans un parc arboré de 2 hectares.
Une ambiance chaleureuse et montagnarde, une cuisine régionale généreuse, revisitée vous est proposée.
Cuisine basée sur des produits locaux et de saison

Au Sans Souci

Bœuf bourguignon végétal aux médaillons de Bluff et Larbons

"Le médaillon de bluff fait exactement ce qu'il promet : il bluffe. Et tout ça, sans ingrédients bizarres ou impronoçables."
Valérie Guertin



Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 h 15
Portions : 4 à 6

Ingrédients

- 500 g de médaillons de Bluff, coupés en cubes
- 250 g de Larbons
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 2 oignons jaunes, émincés
- 3 gousses d'ail, hachées
- 3 carottes, coupées en rondelles
- 250 g de champignons de Paris, coupés en quartiers
- 2 c. à soupe de farine
- 500 ml de vin rouge
- 500 ml de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 c. à soupe de tamari ou de sauce soya
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- Sel et poivre, au goût
- Persil frais haché, pour servir (facultatif)

Préparation (voir la recette en vidéo)

Chauffer une grande cocotte à feu moyen-vif avec l'huile. Faire revenir les Larbons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis réserver. Dans la même cocotte, faire revenir les oignons 5 min, ajouter l'ail et cuire 1 min.
Incorporer carottes et champignons ; poursuivre 5–7 min en remuant.
Saupoudrer la farine, bien mélanger pour enrober les légumes, puis cuire 1 min.
Verser progressivement le vin rouge en grattant le fond pour décoller les sucs. Ajouter bouillon de légumes, concentré de tomates, tamari, thym et laurier ; mélanger.
Porter à ébullition, réduire à feu doux, couvrir et mijoter 45 min en remuant de temps à autre.
Pendant ce temps, dorer les cubes de médaillons de Bluff dans une poêle ou cocotte avec un filet d'huile.
Ajouter les cubes de Bluff et les Larbons réservés à la sauce. Mélanger délicatement et poursuivre 10–15 min à feu doux. puis retirer laurier et thym, rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).
Servir bien chaud, garni de persil frais si désiré, avec pommes de terre vapeur, purée maison, pâtes fraîches ou pain de campagne.



La recette vegan qui "bluffera" vos convives : p.17

Par Valérie Guertin, Veggie Deli

Fondé en 2020 par Valérie Guertin, Veggie Deli s'attache à reproduire le goût et la texture de la viande avec des ingrédients d'origine végétale, locale (le plus que possible) et raisonnables.
Une large gamme de produits, des dénominations facétieuses qui donnent envie de savourer ses produits : magret de pas-nard, blanc de dingue, faux-cisses et verguez... et le fameux médaillon de bluff.
Suivez sa bonne humeur communicative et ses astuces **sur instagram** - Retrouvez ses produits sur **Veggie Deli**



Noisettes, prâliné, chocolat : Le gâteau des écureuils

Temps de préparation : 30 minutes, repos : 1 nuit.
Temps de cuisson : 40 minutes,
Portions : 12 parts
Ingrédients

Pour la génoise

- 125 g de farine T110 de grand épeautre
- 125 g de poudre de noisette
- 1 sachet de poudre à lever
- 20 g de sucre vanillé maison
- 1 pincée de sel
- 125 g de ghee fondu
- 3 oeufs
- 100 g de miel d'acacia
- 125 g de compote de poire
- sans sucre ajouté
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille liquide

Pour la crème pralinée

- 40 cl de crème de coco très froide (sortant du réfrigérateur)
- 40 g de sirop d'agave
- 60 g de Nocciola (purée de noisette grillée non sucrée)

Pour la déco

- Des noisettes concassées grillées
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- Du grué de cacao

Préparation

Génoise

Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger la farine dans un saladier avec la poudre de noisette, la poudre à lever, le sucre vanillé et le sel. Faire un puits et ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger et verser dans un moule rond de 18 cm de diamètre. Enfourner pour 40 minutes, puis laisser refroidir.

Crème prâlinée

Battre en chantilly les ingrédients de la crème.
Couper la génoise en deux afin d'obtenir deux disques égaux. Mettre le premier disque dans un cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre, posé sur une plaque métallique, et idéalement cerclé de papier rhodoïd. Verser la crème pralinée, égaliser et recouvrir avec le deuxième disque de génoise. Couvrir et laisser reposer au frais pour la nuit.

Finitions

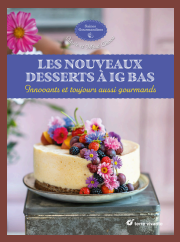
Toaster légèrement des noisettes concassées au couteau. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Démouler le gâteau et retirer le papier rhodoïd.
Napper le dessus du gâteau de chocolat fondu, puis disposer les noisettes et le grué. Servir aussitôt ou attendre que le chocolat durcisse pour plus de croquant (dans ce cas, le résultat est délicieux mais un peu plus délicat à découper).

Le gâteau qui vous fera fondre

Par Marie et Maud Chioca, éditions Terre vivante

Cet ouvrage propose 40 recettes inédites et innovantes, conçues à la lumière des dernières avancées sur l'indice glycémique. Marie et Maud Chioca y offrent de délicieux gâteaux classés par saison, en combinant intelligemment des ingrédients sains et variés.

Terre vivante est une maison d'édition indépendante et coopérative qui porte les valeurs de l'écologie depuis 1980, implantée dans le Trièves depuis plus de 30 ans. Elle transmet la culture du vivant, des envies d'agir et accompagne chacun vers des modes de vie plus autonomes, résilients et tournés vers des futurs souhaitables.
+ d'infos : Terre vivante



Recette tirée du livre :
Les nouveaux desserts à IG bas, Maud et Marie Chioca, **éditions Terre vivante**, collection Saines gourmandises.
128 pages – 19 €



Soft hiking : la randonnée plaisir avant tout

Et si on randonnait en privilégiant le plaisir, la contemplation et l'écoute de son corps plutôt que la vitesse, la distance ou la performance ? Une rando douce, ce n'est pas nécessairement une randonnée très lente ou totalement facile. Chacun adapte le rythme, le parcours et les pauses à ses capacités.

Des randos parfaites pour profiter d'un rayon de soleil, d'une campagne paisible, d'un sentier qui paresse entre les arbres. Une respiration.

© Focus Outdoor

3 idées de randos douces

1 - Serre des 9 églises

8,6 km | **258 m**

3h | **Modérée**

Une boucle champêtre à travers les champs de blé du Trièves. Des hauteurs de Cornillon-en-Trièves, découvrez les plus beaux points de vue sur le territoire et amusez-vous à identifier les nombreux villages visibles le long de cette randonnée.
Peut-être aurez-vous la chance de croiser des animaux sauvages durant votre promenade.
A noter que le mot serre signifie un groupement de collines !

A ne pas manquer : le point de vue depuis le belvédère, avec le Dévoluy d'un côté et le Vercors de l'autre.

> Chiens acceptés
> Infos et topo détaillé sur **trieves-vercors.fr**


© Focus Outdoor


© Focus Outdoor - Inspiration Vercors

2 - Rando croquis à Tréminis

4,25 km **97 m**

2h **Facile**

Une randonnée accessible pour tous les âges et l'occasion parfaite de renouer avec l'environnement des montagnes, tout en prenant le temps d'observer le monde qui vous entoure.

Elle vous permettra d'effectuer une courte boucle tout en perfectionnant votre façon de dessiner grâce à dix étapes éparpillées le long du chemin.

Munissez vous de crayons et d'un bloc de papier. Des panneaux explicatifs permettront de vous guider pas à pas sur les différentes techniques.

A ne pas manquer : les panoramas qu'offre le cirque du Grand Ferrand à chaque étape.

> Chiens acceptés
> Infos et topo détaillé sur **trieves-vercors.fr**





2 - La Passerelle de l'Ebron (boucle en 8)

6,1 km **161 m**

2h30 **Facile**

C'est sans doute la plus belle saison pour aller admirer le lac de Monteynard et les passerelles himalayennes, en toute quiétude et en profitant des brises thermiques.

Cette proposition originale de boucle en huit permet de varier les plaisirs et de profiter des meilleurs point de vue, notamment grâce au sentier forestier qui serpente le long du lac entre pins, buis et chênes... Le contraste entre l'or et le rouge des arbres d'un côté, et le bleu du lac de l'autre, offre des paysages saisissants.

> Chiens acceptés
> Infos et topo détaillé sur **trieves-vercors.fr**

Bivouac hivernal : à la découverte de l'itinérance

Partir à l'aventure, dormir sur les Hauts Plateaux du Vercors : une pratique en forte augmentation, mais qui peut s'avérer compliquée si elle n'est pas bien préparée.
Les **accompagnateurs en montagne** proposent des sorties en toute sécurité, pour partir sereinement, apprendre les bonnes pratiques et profiter pleinement de l'expérience.
Par exemple, avec **Alizane Montagne** :
> Grand tour du mont Aiguille en bivouac
> Nuit en igloo dans le Vercors

Préparer son bivouac

Comment connaître les bons gestes, savoir quel équipement choisir, comment s'orienter ? > retrouvez nos conseils et la réglementation en Vercors - Trièves





En mode alpin avec Marc Vanpé

Marc est guide de haute montagne. Expert du secteur et amoureux des montagnes, il saura vous guider :

- randonnées en raquettes sur les traces de la faune, construction d'igloo,
- ski de randonnée sur les pentes douces du rocher du Baconnet,
- traversée des Hauts Plateaux du Vercors en ski de rando, en ski de randonnée nordique ou en raquette,
- initiation à la cascade de glace dans le socle du Mont Aiguille ou sur la grande cascade du Pas de l'Aiguille,
- alpinisme hivernal (pas forcément difficile) sur l'un des nombreux itinéraires de la barrière orientale du Vercors.

Marc Vanpé, guide de haute montagne

Sérénité sur les sentiers avec Patricia

Patricia vous guide pas à pas, dans le Vercors et au cœur d'autres massifs alpins, pour des randonnées où nature et émotions se rencontrent. Chaque randonnée est une immersion, une ouverture vers de nouvelles connaissances, une parenthèse de ressourcement, un espace de partage !
Partez à la rencontre de la montagne, au fil de ses paysages grandioses, de sa faune discrète, de sa flore délicate, et des mystères qu'elle murmure à qui sait l'écouter.
Montagne sentiers sérénité





La montagne en version accessible

Balades, vélo, randonnées automnales, puis ski alpin, ski nordique, luge, raquettes…
Une montagne à taille humaine où les activités se vivent en toute simplicité, dans une ambiance conviviale et accessible à tous les budgets.

© S&M Booth - Inspiration Vercors

La station de Gresse-en-Vercors

Dans un contexte où le ski devient un luxe (jusqu'à 80 €/jour dans les grandes stations alpines), Gresse-en-Vercors se positionne comme une destination accessible financièrement, idéale pour les familles, les jeunes, les seniors et les budgets serrés.

Les atouts de Gresse-en-Vercors

Station **familiale et authentique**, elle propose un large panel d'**activités neige à prix doux :**

- plus haut village du Vercors (1 200 m)
- à 40 minutes de Grenoble,
- accès en train et navette possible,
- forfaits de ski alpin dès 20 € la journée,
- forfait de ski de fond de 5 à 9 €,
- de nombreuses animations gratuites,
- dès l'été, des tarifs earlybird sont proposés pour les forfaits saison et cartes.
- sans parler de ses points de vue exceptionnels sur le Grand Veymont et le mont Aiguille !

gresse-en-vercors.fr


© Marine Auvergne


© Les sentiers du possible - Obyom

Accessibilité pour tous

A Gresse-en-Vercors l'accessibilité n'est pas un vain mot. La station se veut accessible à tous et propose des services spécifiques pour les personnes handicapées ou à mobilité réduite.

Infrastructures et services inclusifs

- Gratuité des remontées mécaniques pour les personnes en situation de handicap et leur accompagnant.
- Salle hors sac accessible PMR avec un ascenseur
- Foyer nordique équipé d'un fauteuil handiski pour la pratique du ski de fond.
- Matériel adapté disponible à la location : pulkas, fat bikes électriques, raquettes.
- Navettes Transaltitude les week-ends entre la gare SNCF de Monestier-de-Clermont et la station, facilitant l'accès sans voiture.

Accompagnateurs et moniteurs

- **Christian Diénot**, des Sentiers du Possible, propose des randonnées avec du matériel adapté (joëlette) ou avec ses ânes.
- Les **moniteurs de l'ESF** sont formés pour accompagner les apprenants porteurs de handicap.

Territoire nordique



Coup de coeur

L'ascension du Serpaton en raquettes. Au départ de Gresse-en-Vercors, cet itinéraire assez sportif offre comme récompense les plus beaux points de vue du Trièves, avec un panorama exceptionnel sur les sommets alentour et la chaîne emblématique du Vercors !
Le topo

Raquettes

Parcourir les paysages enneigés du Trièves et du Vercors à son rythme, en raquettes. Vous aurez pour compagnie le son du vent dans les arbres, les cris des rapaces, les craquements des branches sous le poids de la neige… En expérience guidée, en balade nocturne ou hors des sentiers battus, les raquettes à neige sont accessibles à toutes et tous, enfants, adultes, débutants ou sportifs confirmés. Des circuits raquettes de tous niveau sont à disposition (voir ci-contre).

Les itinéraires raquette

Gresse-en-Vercors
Chichilianne
Tréminis

Ski de randonnée

Cinq itinéraires balisés de niveaux de difficulté variés permettent de découvrir et pratiquer cette activité de manière progressive.
La station de Gresse-en-Vercors a balisé des itinéraires de ski de randonnée avec des règles d'accès claires, de manière à garantir une cohabitation sécurisée avec le domaine alpin et les dameuses :

- accès à la montée autorisé uniquement sur les périodes et horaires d'ouverture des pistes (9h–15h30 en saison) ;
- dernier départ à la montée à 15h30 ;
- interdiction de pratiquer entre 16h30 et 9h00 pour ne pas gêner le damage et éviter les risques liés aux câbles de treuil ;
- fermeture en cas de tirs préventifs d'avalanches

Les itinéraires de ski de randonnée



Nuit magique en cabane, balade au col de l'Arzelier


© Nuits de Cimes

Imaginez-vous, tout là-haut, blottis dans une cabane perchée dans les arbres de **Nuits de Cîmes**. Autour de vous, juste la canopée, le souffle du vent et le chant des oiseaux. Lovés dans le canapé avec un plaid, un livre et un thé, ou calés sur la terrasse à profiter de la lumière dorée qui perce à travers les feuilles, respirez, vous êtes tranquilles !
Après une nuit magique bercés par les bruits ténus de la forêt, et un petit dej avec de bons produits locaux, plusieurs activités s'offrent à vous !

- Sortie vélo / vtt électrique
- Rando à l'assaut du Balcon Est
- Resto aux Agapes !


© Pierre Jayet - Inspiration Vercors

Nuit cocon en yourte, découverte des vignobles trièvois

Pas besoin de partir au bout du monde pour un dépaysement total ! A Prébois, dans un cadre encore sauvage et préservé, vous pourrez passer la nuit à **La Poulânerie**, dans une yourte traditionnelle kirghize ! Le confort chaleureux d'un cocon coloré aux lits douillets, allié à l'authenticité du lieu, est idéal pour un séjour nature à l'automne.
De Prébois, vous pourrez aller à la rencontre des vignerons du Trièves.
Avec des enfants : Vous pourrez aussi profiter des sentiers de randonnée en forêt du côté de Tréminis, ou découvrir le jeu l'**Appel de la Nature**

Le petit plus : cadre ressourçant sans WIFI

Nuit nomade en roulotte, balade à cheval

Choisissez une roulotte cosy à la **Ferme du Pas de l'Aiguille** à Chichilianne, pour un séjour insolite en mode nomade. Le bonus : la vue imprenable sur le **Mont Aiguille** !
Puis partez en balade à cheval avec **La Ferme équestre des 4 chemins**. Une promenade tranquille entre forêts et châteaux ou une randonnée à la journée sur des itinéraires plus techniques aux panoramas grandioses, à vous de décider !
Le petit plus : pour vous délasser, le SPA Trièves est à deux pas et Magali vous propose des massages dans l'eau (v. p. 11)


© Ferme du Pas de l'Aiguille

... en liberté


© Camping des 4 saisons

Nuit en POD, weekend en famille à Gresse-en-Vercors

Un week end à prix tout doux en famille dans le Vercors : c'est possible !
Passez une nuit en Pod au **Camping des 4 saisons**. Le POD, avec ses formes arrondies et son intérieur bois, est un véritable petit havre qui vous procurera un sentiment de bien-être hiver comme été. Tout équipé, il peut accueillir 4 personnes.
Pour la suite du programme, vous pourrez piocher au gré de vos envies dans la multitude d'activités proposés à Gresse (accrobranche, jeu sur la Résistance, Odyssée Verte, activités sportives ou rando nocturne...)

Nuit en cabane design, aventure souterraine

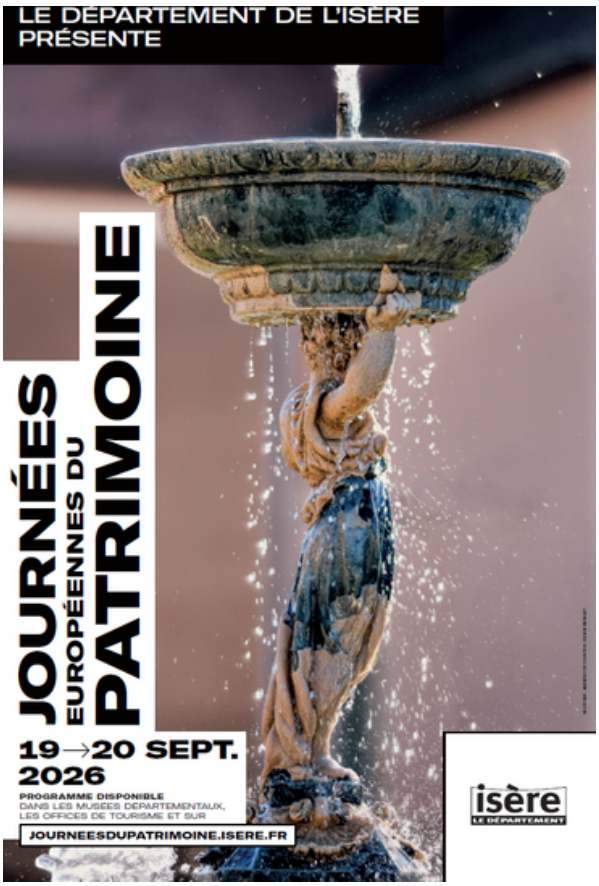
Imaginez un lieu où le temps s'arrête… Bienvenue aux **Ecailles**, une ancienne étable transformée qui a gardé son âme d'antan tout en se réinventant. Une architecture épurée pour créer un espace où l'on se sent immédiatement bien. À l'intérieur, deux « cabanes de nuit » douillettes vous attendent, comme des cocons pour se reposer. Au-dehors, l'Obiou et ses paysages grandioses.
Puis partez en exploration sous terre ! Dans le Dévoluy tout proche, une aventure incroyable vous emmène dans la Via Souterrata de la Tune en compagnie de **Marc**, passionné de spéléologie. Une activité parfaite à faire par tous les temps !
Non loin, découvrez une spécialité locale : Le Domaine des Hautes Glaces, distillerie de whisky triévoise (p.7).
.


© Les Ecailles

Retrouvez toutes ces idées de week-end avec les détails des hébergements et activités sur le site internet trieves-vercors.fr

5 week ends d'automne insolites et nature dans le Vercors


© Alfebike



Journées européennes du patrimoine

19 et 20 septembre 2026

Cette année en Trièves, les Journées Européennes du Patrimoine invitent à découvrir les trésors du territoire, entre Vercors et Dévoluy. Lieux habituellement fermés, animations et découvertes mettent en lumière la richesse du patrimoine local, bâti comme naturel.

Lieux emblématiques à découvrir

On y trouvera notamment :

- L'espace Giono
- Le bourg de Mens
- La Forge et le Détré de Lalley
- Les moulins
- Le château d'Ars
- Les églises et lieux de culte
- La découverte des métiers de bottier et luthier à la Maison de Pays du Trièves

Retrouvez la **programmation complète**.



Fête des métiers et savoir-faire anciens à Chichilianne

Le 26 septembre 2026

À partir des noms de rue du village et de témoignages d'anciens habitants, les associations Vie du Village et Tourisme Chichilianne Mont Aiguille, avec le Comité des fêtes, proposent une plongée dans les pratiques agricoles, artisanales et culturelles de la fin du XIXe siècle.

Au programme : marché des métiers et savoir-faire anciens, découverte du charbonnage, démonstration de battage, musique traditionnelle, atelier rigodon et bal folk. L'Association Georges Antonin et ses « reconstituteurs » feront revivre une dizaine de métiers et pratiques d'autrefois tout au long de la journée.

+ d'infos

Quelle foire !

Du 23 au 27/09
Les 3 et 4/10

En automne, rendez-vous à Mens pour fêter les transitions.
L'événement **Quelle foire !** permet au public de découvrir les initiatives de transition du Trièves et aux acteurs et actrices de la transition de se retrouver pour faire le point sur leurs avancées.

Le thème 2026 : Prendre soin.

- Prendre soin des objets du quotidien, les réutiliser
- Prendre soin de l'agriculture paysanne, la place des femmes
- Mieux connaître les fragilités du territoire
- Quelle économie pour prendre soin de nous et du Vivant
- Prendre soin de soi et des autres
- Prendre soin du sol

Conférences, débats, spectacles, ateliers.
Programme détaillé à venir sur le site de
Trièves Transitions Ecologie





Fête du terroir et trail du Grand Veymont - Gresse-en-Vercors

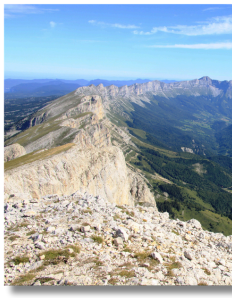
Le 4 octobre 2026

Fête du terroir

Projections, marché d'artisans locaux, animations...
Gresse-en-Vercors fête l'automne à la station, de 10h à 18h. Programmation à venir.

Le Trail du Grand Veymont

30km, 1950 D+
Un trail technique où se mêle la verticalité et les étendues sauvages. Un parcours grandiose surplombé de ce sommet emblématique, soigneusement conçu pour allier exigence sportive et respect de l'environnement.
Le nombre de participants est limité à 150 coureurs.
Programme et inscriptions.





Ciné Regain - Rencontres de cinéma Ecran vagabond du Trièves

Du 23 au 25 octobre 2026

Chaque année, au cœur des vacances de la Toussaint, l'Écran Vagabond du Trièves propose à Clelles CinéRegain, un festival dédié aux films inédits dans le Trièves.
Une sélection de pépites, d'avant-premières et d'animations pour tous les publics. Cette année, le festival met à l'honneur les jeunes cinéastes avec un concours de courts métrages.
Bar et petite restauration sur place. 3,50 € la séance.

+ d'infos : L'écran Vagabond du Trièves

La semaine des marchés

Le terroir se découvre aussi à travers ses marchés et ses saveurs. Étals de produits locaux, douceurs faites maison et légumes de saison composent une palette gourmande aux couleurs de l'automne. L'occasion de découvrir les spécialités locales, de la choucroute aux sauces pimentées, et de faire entrer les saveurs du Trièves dans les assiettes.

Mardi

Le Percy, 18h - 20h

Mercredi

Monestier de Clermont, 16h - 18h (jusqu'au 30/11)

Samedi

Mens, 7h30 - 12h30

Dimanche

Monestier de Clermont, 8h - 12h
Clelles, 8h - 12h



Et Noël ?

Les premières dates des marchés de Noël en Trièves ont été dévoilées :

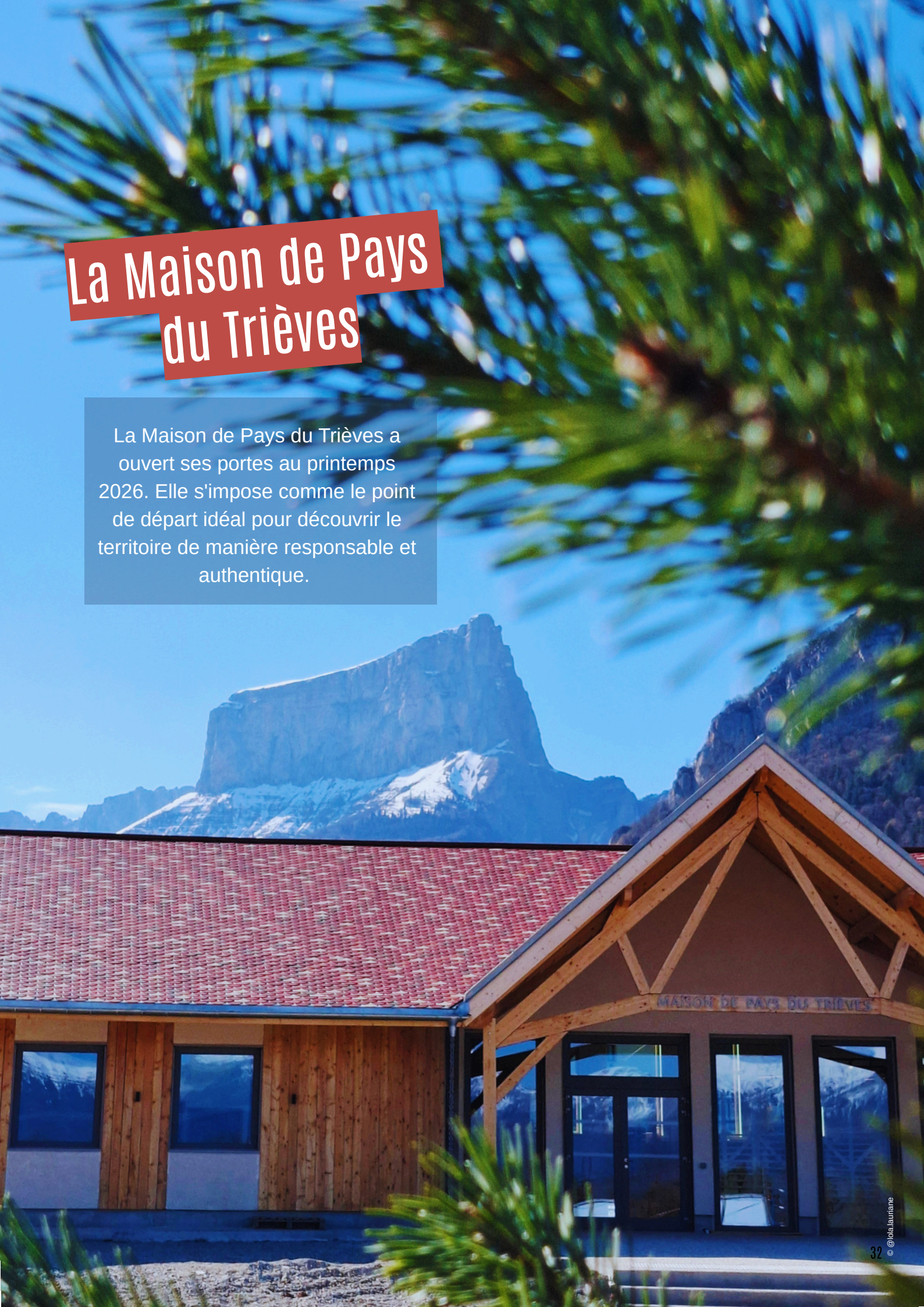
- à la ferme Gabert à Clelles le premier week-end de décembre
- au GAEC des Gentianes (Saint Andéol) le 5/12
- à Mens le 13/12.

Pour les autres marchés, il faudra garder un oeil sur cette page : Les marchés de Noël dans le Trièves



La Maison de Pays du Trièves

La Maison de Pays du Trièves a ouvert ses portes au printemps 2026. Elle s'impose comme le point de départ idéal pour découvrir le territoire de manière responsable et authentique.



© @lola.lauriane



© @lola.lauriane

Une vitrine du Trièves et ses talents

Dominant un paysage grandiose entre le mont Aiguille et les panoramas du Dévoluy et de l'Oisans, elle réunit trois espaces complémentaires : **l'Office de Tourisme du Trièves**, un espace **découverte** et **LA TRIÈVOISE**, une boutique d'artisans et de producteurs locaux.

L'originalité du lieu ?

Faire dialoguer les richesses naturelles du territoire avec les talents qui le font vivre et le préservent. Cette nouvelle infrastructure, fruit de 10 ans de travail porté par la Communauté de communes du Trièves a pour ambition de capter le flux de la route départementale 1075 qui draine jusqu'à 20 000 véhicules par jour, et de transformer les visiteurs de passage en explorateurs conscients et responsables.

Véritable porte d'entrée du Trièves, ce lieu privilégié cultive un tourisme attentif au territoire, invitant ceux de passage comme ceux d'ici à en (re)découvrir l'âme, tout en soutenant les initiatives locales qui le préservent et le font vivre.



© CC du Trièves

Les horaires de la Maison de Pays

Office de Tourisme du Trièves

De septembre à décembre :
du mercredi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h.
04 82 62 63 50

LA TRIÈVOISE

De septembre à décembre :
du mercredi au dimanche de 10h à 18h.

Ces horaires sont susceptibles de changer durant les fêtes de fin d'année et seront consultables en ligne.

Pour s'y rendre
ZA la Croisette
38 930 Clelles

trieves-vercors.fr
la-trievoise.fr


Revenez au printemps !


@lola.lauriane

Venir en Trièves



En train : **TGV Paris Gare de Lyon > Grenoble (3h)**
Lyon - Grenoble (1h30)
Train TER Grenoble > Gap (Gare de Grenoble > Monestier-de-Clermont > Clelles/Mens)
En bus depuis Grenoble Ligne T95 (Grenoble > Monestier-de-Clermont > Clelles > Mens)

Comment se déplacer dans le Trièves ? Consultez la carte interactive des mobilités :

©Focus Outdoor - Inspiration Vercors

Contact presse : Mathilde Hogrel
Office de Tourisme du Trièves
07 57 56 15 18
m.hogrel@cdctrieves.fr

Directeur de la publication : Christian Roux, Président de la Communauté de communes du Trièves
Conception et réalisation : Office de tourisme du Trièves
04 82 62 63 50 / contact@trieves-vercors.fr

Trièves
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES