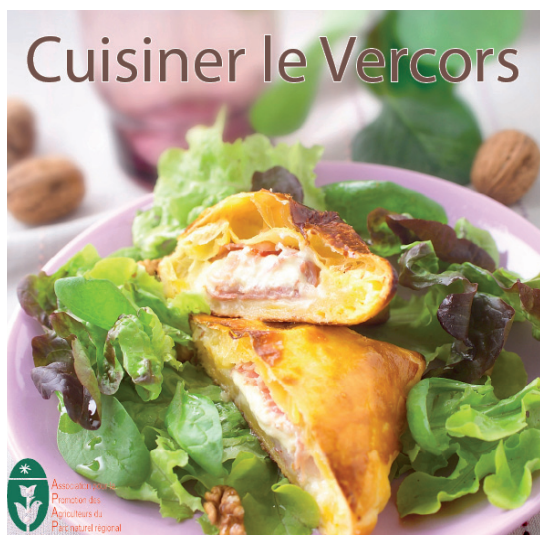


## Une idée cadeau goûteuse et originale : Le livre «Cuisiner Le Vercors»

*Les agriculteurs du Parc naturel régional du Vercors  
vous offrent leurs meilleures recettes,  
concoctées avec un cuisinier professionnel,  
à partir de leurs succulents produits.*



Pendant les longues journées d'hiver, les agriculteurs de l'Association de Promotion des Agriculteurs du Parc du Vercors (APAP) ont participé à des formations cuisine, animées par Marc Bellier, cuisinier professionnel.

Plus d'une vingtaine de recettes ont été élaborées, détaillées, goûtées, améliorées et partagées. Dans toutes les recettes proposées, les produits fermiers du Vercors sont mis en avant et mariés de la plus belle façon qui soit : les inévitables fromages de vaches, de chèvre et de brebis, les noix de Grenoble, la Clairette de Die, mais aussi le miel de nos montagnes, la lavande du Diois ou les truites des eaux froides du Vercors.

Suite à ce travail, un livre « Cuisiner le Vercors » vient de paraître. Une cassolette d'escargot à l'ail des ours, des roulés de truite fumée au chèvre frais, un soufflé au Bleu et aux noix, ou encore une crème glacée à la Clairette de Die et à la nougatine sont quelques exemples qui vous mettront l'eau à la bouche !

Ces recettes sont une véritable invitation à découvrir la richesse du Vercors et de son agriculture. Alors laissez-vous tenter par ces petits plats faciles à réaliser, le goût unique des produits du Vercors, la rencontre avec les producteurs fermiers, mais avant tout, par le plaisir de partager un bon repas.

Le livre est en vente à l'APAP au tarif de 6€.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter l'APAP :

Avenue des Grands Goulets  
26420 La Chapelle-en-Vercors  
04 75 48 56 30  
contact@apapvercors.com  
www.apapvercors.com