



26 & 27 juillet 2025
à Autrans-Méaudre en Vercors

LA FÊTE DU BLEU

EST DE RETOUR EN JUILLET 2025 !

DES PRODUITS SUR UN PLATEAU

Une fête enjouée et familiale dans le Parc naturel régional du Vercors et au milieu d'animaux de la ferme ! **La Fête du Bleu revient pour sa 23^e édition à Méaudre**, dans la commune d'Autrans-Méaudre en Vercors, le dernier week-end de juillet. Autour de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage, c'est tout un territoire, son agriculture, ses savoir-faire et ses saveurs qui seront célébrés. Grande fête agricole avec le Comice des Quatre-Montagnes, la Fête du Bleu est aussi **un événement gourmand incontournable**. Cette année, elle mettra particulièrement à l'honneur les bons produits du Vercors, dégustations, démonstrations, échanges avec les producteurs et **rencontre avec un parrain très spécial : Guillaume Monjuré !**

GUILLAUME MONJURÉ PALÉGRIÉ CHEZ L'HENRI

- **Cultiver le temps long**

Dans sa cuisine ouverte sur la salle meublée de tables rondes nappées et baignées par la lumière tamisée des spots suspendus, le chef Guillaume Monjuré incarne la singularité atypique de Palégrié chez l'Henri à Méaudre.

Au cœur de sa démarche créative : la cuisson à la braise ! Dans son four à bois, le chef sublime des produits locaux d'exception et exprime ainsi l'identité d'un territoire. Brute, libre, naturelle et sincère, sa cuisine s'inscrit comme le reflet de la nature environnante.

Si Guillaume s'affaire délicatement autour de son four à bois qui crépite, pas un bruit ne brouille cet univers feutré. Pas même cette cocotte en fonte qui mijote au-dessus de la cuisinière au feu de bois... Au creux de ses élégantes et talentueuses assiettes, le temps ralentit et offre ce qu'il a de meilleur.



Guillaume artiste gastronomique exigeant révèle les produits de la terre et du vivant tout en faisant la part belle au végétal. Le chef propose, avec instinct, des associations inattendues au gré de son panier du marché. Des créations culinaires comme langage univer-

sel, capable d'émouvoir, de faire voyager ou de rappeler un souvenir d'enfance... et dans le verre, la sélection de sa douce sommelière Chrystel crée l'alchimie et la surprise. S'asseoir à la table de Guillaume et Chrystel, c'est savourer la simplicité d'une cuisine humaine, raffinée, chaleureuse, engagée, étonnante et novatrice.

- **Distinctions**

Palégrié chez l'Henri de Guillaume Monjuré et Chrystel Barnier désigné "Meilleure table de l'année" 2024 par le Fooding a également récolté les plus belles notes des guides.

2025 le fait également briller d'une étoile rouge et de l'étoile verte Michelin. Au-delà de l'excellence gastronomique, pour Guillaume et Chrystel, « l'étoile verte, c'est l'ADN du restaurant ». Cette double distinction salue **la cuisine engagée et créative de Guillaume, ancrée dans le terroir du Vercors.** Ce choix s'incarne, entre autres, dans des pratiques respectueuses de l'environnement : un approvisionnement auprès de producteurs locaux avec le respect des

saisons, une limitation du gaspillage alimentaire avec une valorisation des produits dans leur intégralité ou encore des vins naturels et biodynamiques délicatement sélectionnés par Chrystel. Pour ce duo, cette philosophie et le temps long qui l'accompagne sont loin d'être une contrainte mais s'apparente à une source d'inspiration permanente qui apporte poésie et sérénité au Palégrié chez l'Henri.

• Un chef, un parcours

Entré dans une cuisine à l'âge de 14 ans, Guillaume a joué ses partitions culinaires sur les meilleurs pianos de France, de Navarre et sur les territoires étrangers... au cœur des restaurants étoilés, notamment le Jamin à Paris, Olivier Roellinger à Cancale, la Mamounia à Marrakech, la Villa Madie à Cassis, le restaurant Il Vino à Courchevel! Autant d'établissements qui ont forgé son expérience et affiné sa palette gastronomique. Tout en cultivant discrétion, élégance et subtilité, Guillaume Monjuré est devenu au fil d'une poignée d'années, incontournable dans le microcosme de la haute gastronomie. 2015 sera l'année du retour aux sources dans le Vercors avec l'ouverture du Palégrié à Corrençon-en-Vercors qui recevra sa première étoile Michelin dès 2017. De son parcours, Guillaume ne cesse d'évoquer avec passion, ses cueillettes, ses rencontres et cette curiosité qui l'animent. « Chaque jour, le menu dégustation raconte notre histoire, celle de nos producteurs et de notre terroir. »

Organisée désormais tous les deux ans, la Fête du Bleu alterne entre l'Isère et la Drôme. En 2025, elle investira le village de Méaudre. Si les agriculteurs et producteurs locaux sont au cœur de la Fête avec la mobilisation du Siver, de la station d'élevage des Quatre-Montagnes, de l'association des Fermes du Vercors, du Syndicat agricole de Méaudre et l'office de tourisme dans l'organisation des festivités, sa tenue repose aussi sur les collectivités locales. Commune, Communauté de communes, Parc naturel régional : **chacun joue un rôle essentiel dans la vie de ce territoire et dans l'organisation de cet événement.** Voici un aperçu des acteurs territoriaux qui accueillent et accompagnent cette fête.

• Autrans-Méaudre en Vercors

Autrans-Méaudre en Vercors est une commune située dans le département de l'Isère, en région Auvergne-Rhône-Alpes. La commune Autrans-Méaudre en Vercors est née de la fusion des villages d'Autrans et de Méaudre le 1^{er} janvier 2016. Nichée au cœur du Parc naturel régional du Vercors, Autrans-Méaudre en Vercors est **particulièrement réputée pour son domaine nordique**, proposant environ 200 km de pistes de ski de fond, ce qui en fait l'un des sites les plus importants d'Europe. En plus du ski nordique, la station offre des pistes de ski alpin adaptées à tous les niveaux, ainsi que **diverses activités estivales telles que la randonnée, le VTT et la spéléologie.** Ensemble, les villages d'Autrans et de Méaudre forment une destination touristique équilibrée, associant harmonieusement authenticité, dynamisme et diversité d'activités tout au long de l'année.

Les villages d'Autrans et de Méaudre ont su préserver leur charme authentique et leur architecture traditionnelle, contribuant à une ambiance

conviviale et chaleureuse. La commune d'Autrans-Méaudre en Vercors propose également une variété d'événements culturels et sportifs tout au long de l'année, renforçant son attractivité auprès des visiteurs en quête de nature et d'authenticité.

• La Communauté de communes du massif du Vercors

Le Vercors quatre-montagnes, perché à 1 000 mètres d'altitude au nord du Parc naturel régional du Vercors, offre un paysage de citadelle naturelle avec ses falaises majestueuses. Ces remparts préservent un écosystème riche, abritant une faune et une flore variées. Façonné par le climat, la géologie et l'activité humaine, **ce territoire dynamique est un véritable trésor, préservé et partagé** par ceux qui l'habitent, et qui le visitent.

• Le Parc naturel régional du Vercors

Le 26 mars 2025, le Premier ministre a signé le décret renouvelant **le classement du Parc naturel régional du Vercors, consolidant ainsi son rôle de modèle en matière de préservation et de développement durable.** Le Parc naturel régional du Vercors peut compter maintenant sur **98 communes et 6 villes-portes** pour mener les objectifs contenus dans ce projet de territoire. Plusieurs signes de qualité ou marques consacrent les produits des fermes du Vercors avec notamment : **8 AOP** : bleu du Vercors-Sassenage, Picodon, noix de Grenoble, Clairette de Die, Châtillon-en-Diois, coteaux de Die, crémant de Die, huile essentielle lavande de Haute-Provence et **13 IGP** dont Saint-Marcellin, agneau de Sisteron, vins d'Isère, raviolis du Dauphiné... Lancée en 2019 dans le Vercors, **Valeurs Parc naturel régional est une marque nationale qui labellise des produits** des territoires des Parcs régionaux de France. Cette marque est porteuse des valeurs des Parcs que sont l'attachement au territoire, une forte dimension humaine et sociale, la préservation et la valorisation des patrimoines. La marque Valeurs Parc est présente sur les viandes bovine, ovine, caprine, porcine ; les truites et salmonidés ; les fromages et produits laitiers ; les plantes à parfum, aromatiques et médicinales ; le miel et les produits de la ruche ; les volailles et les œufs ainsi que les fruits, légumes et petits fruits.

La Fête du Bleu reçoit le soutien des Départements de l'Isère et de la Drôme, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Contact presse

Aurélien Gachon, coordinatrice de la Fête du Bleu du Vercors-Sassenage -
07 63 59 33 31 - [LA FÊTE DU BLEU](#)

