NUMÉRO 25 Septembre 2022

LA GAZETTE D'ADELIA

FOCUS TERRITOIRE : SAINT-MARCELLIN

DANS CE NUMÉRO

Un focus territoire sur Saint-Marcellin

Son histoire

Ses paysages

Sa gastronomie

Son histoire

Située à proximité du château de Beauvoir-en-Royans et de l'Abbaye de Saint-Antoine, deux lieux de pouvoirs politique et religieux, la ville devient une petite capitale religieuse et administrative dès le IXe siècle.

A 10 km se trouve L'Abbaye de Saint-Antoine, alors siège de l'ordre des Antonins qui abrite les reliques du saint. Le lieu devient l'un des plus importants pèlerinages d'Occident et attire de nombreux pèlerins qui transitent par la ville. Au début du XIVe siècle, le dernier dauphin de Viennois Humbert II, qui réside souvent en son château de Beauvoir-en-Royans, fait bénéficier Saint-Marcellin de divers privilèges et accorde à ses habitants en 1343 une charte de libertés, franchises et privilèges et autorise la ville à construire une enceinte fortifiée. Cette charte est à l'origine du développement de la ville.

Au XIe siècle, le bourg de Saint-Marcellin est attesté grâce à la mention d'une église dédiée à Saint-Marcellin, premier évêque d'Embrun, mort en 374. Le siège du conseil delphinal y est établi de 1337 à 1340, ensuite transféré à Grenoble, devenant le parlement du Dauphiné. Cependant, la ville conserve la judicature du Viennois et Valentinois. Cette cour majeure y subsiste jusqu'au début du XVe siècle, époque où la ville devient

chef-lieu de bailliage, en même temps que Vienne et Grenoble. Ces dernières sont les capitales de leur juridiction.

Jusqu'à la Révolution, Saint-Marcellin reste une ville d'hommes de loi, de nobles et de notables. L'importance de la ville est renforcée par la présence de quatre grands monastères : Carmes, Ursulines, Visitandines et Récollets. A la Révolution, elle devient chef-lieu de district puis, en 1800, sous-préfecture et le reste jusqu'en 1926.

Ses paysages

Fier de son passé et de son patrimoine, festif quand arrive la saison estivale, gourmand grâce à des produits du terroir qui font le bonheur des chefs du monde entier, le territoire de Saint-Marcellin Vercors Isère cultive un art de vivre dans lequel on prend le temps de respirer et dans lequel on goûte chaque instant. On se laisse d'abord surprendre par la beauté du cadre naturel qui nous entoure le long des chemins du pèlerin ou bien de la véloroute sur les rives de l'Isère. Forêts, station de ski, falaises, grottes, sommets, pentes douces ou chemins plus escarpés sont propices aux activités de pleine nature. Au détour d'un sentier ou d'une ruelle, on poursuit l'itinérance avec un véritable voyage dans le temps grâce aux châteaux et villages qui témoignent de l'histoire des siècles passés.

Situé dans le département de l'Isère et à la frontière de la Drôme, le territoire Saint-Marcellin Vercors Isère est délimité à l'Est par le Parc Naturel Régional du Vercors, à l'Ouest par les plateaux de Chambaran. Et au milieu, coulent les eaux calmes du fleuve de l'Isère. Cette situation géographique le long de la vallée de la gastronomie, entre plaine et montagne, forêts et nombreux cours d'eau, fait de Saint-Marcellin Vercors Isère une destination facilement accessible, complète et qui répond à toutes les envies.

Le Parc naturel régional du Vercors s'étend sur un vaste massif dont l'altitude varie entre 180 et 2 453 mètres entre la vallée de l'Isère au nord et le Diois au sud. Travaillé par l'érosion, le Vercors révèle des paysages spectaculaires : aiguilles, parois rocheuses verticales, lapiaz, grottes, gouffres, gorges, routes à encorbellement … Cet environnement exceptionnel, sillonné par 4 000 km de sentiers balisés, abrite une

flore et une faune abondante, de nombreuses forêts et la Réserve naturelle nationale des Hauts Plateaux du Vercors. Les sols et climats, d'une grande diversité, rendent possible une agriculture extensive riche de savoir-faire et de produits de qualité.

L'agriculture façonne les paysages du Vercors et contribue fortement à son dynamisme économique. Par ailleurs, c'est aussi un territoire qui conserve les traces d'une histoire millénaire : sites préhistoriques, patrimoine religieux, hauts lieux camisards de la Résistance… La vocation d'un Parc naturel régional est de protéger, valoriser et dynamiser le massif en impulsant ou en accompagnant des projets dans presque tous les domaines qui façonnent un territoire rural vivant, moderne et actif.

Sa gastronomie

Tout d'abord, évoquons les ravioles. La légende raconte qu'à leur arrivée dans le Royans, les Piémontais étaient en manque cruel de leur plat traditionnel. Ils ont alors adapté la garniture des « raviolis » en se basant sur un produit local : le fromage. Mais c'est plus vraisemblablement au cœur de la cuisine romaine et médiévale que se trouvent les origines des ravioles. Ces petits carrés de pâte farcis au fromage et au persil sont une spécialité du Dauphiné, qui a été décorée d'une AOC* en 1989 ! En gratin, traditionnellement cuits à l'eau ou même sur une pizza, il est certain que vous trouverez un moyen de les déguster.

En matière de fromage, il ne fait aucun doute que vous connaissez le Bleu du Vercors et le Saint-Marcellin ! Le Bleu du Vercors-Sassenage est fabriqué à partir de lait de vache depuis le Moyen-Âge. Produit sur 27 communes du massif du Vercors, il détient une AOC depuis 1999 ! Chaque année, la Fête du Bleu rassemble dans un village du Parc Naturel Régional du Vercors, les producteurs de la filière. Au programme pour les visiteurs, la découverte du patrimoine, des savoir-faire et des spécificités locales. Une bonne occasion également de parcourir les vastes Plateaux du Vercors, écrin de nature conservé.

Quid des boissons ? Blondes ou brunes, les bières de l'Isère sont de plus en plus présentes dans le paysage. On décompte aujourd'hui une quinzaine de brasseries en activité : les Ursulines, la bière du Vercors, la Brasserie des Cuves … Blancs fruités, rouges charpentés ou mousseux secs les vins isérois se sont fait un nom grâce au travail de vignerons passionnés. Parmi les plus prestigieuses appellations des Portes de la Savoie jusqu'à la Vallée du Rhône, découvrez les Mondeuses, les Balmes Dauphinoises, les Coteaux du Grésivaudan, le Côte-Rôtie … Et pour les adeptes de whisky, le domaine des Hautes Glaces est une ferme-distillerie qui développe dans le Trièves une gamme

e de whiskies à partir de céréales cultivées et transformées localement. Enfin, il va sans dire que vous avez certainement entendu parler de la liqueur Chartreuse ! Cet élixir secret, dont la recette est encore aujourd'hui conservée par les pères Chartreux, aurait des vertus spectaculaires. Vous pourrez découvrir une partie de son histoire au musée de la Grande Chartreuse.

Enfin, évoquons pour terminer les noix. Franquettes, mayettes ou parisiennes, peu importe la variété, les noix de l'Isère sont remarquables pour la qualité et la richesse de leurs protéines, éléments minéraux et vitamines. En-dehors de la déguster « comme telle » fraîche ou sèche, découvrez également ses nombreux produits dérivés tels que l'huile, l'apéritif, la confiture, les crèmes aromatiques, les confiseries et autres moutardes … à la noix !

Focus sur le Saint-Marcellin

IArrêtons-nous pour terminer, sur le Saint-Marcellin, célèbre petit fromage rond qui vient comme son nom l'indique de Saint-Marcellin, dans la vallée de l'Isère. Sa pâte, faite à base de lait de vache, se décline en 2 types. Le sec, qui se conserve plus longtemps grâce à son affinage, et le moelleux, le plus recherché par les gourmands, qui développe des arômes plus prononcés.

Les premières mentions du fromage de Saint-Marcellin dans l'histoire remontent aux livres de comptes de l'intendance du roi Louis XI (1423-1483). Mais c'est au 19ème siècle que l'engouement pour ce fromage se généralise, sous l'impulsion d'Auguste Casimir-Perrier, ministre de Louis Philippe. Il aurait décrété en goûtant au Saint-Marcellin en 1863 : « C'est délicieux ! Vous m'en ferez parvenir chaque semaine au château. ». Voilà une citation historique pour le Saint-Marcellin !

A l'époque, le Saint-Marcellin est une petite tomme fermière. Elle se fabrique exclusivement dans les fermes des plaines et des vallées de l'Isère. Les femmes confectionnent les petits fromages destinés à la consommation familiale et à la vente sur les marchés locaux. Fabriqué selon les ressources disponibles sur l'exploitation, le Saint-Marcellin se présente au départ comme une petite tomme, à base d'un mélange de lait de chèvre et lait de vache. À Saint-Marcellin, se tenait trois fois par semaine le plus important marché de la région. La réputation de la tomme locale grandissant, le fromage finit par prendre tout naturellement le nom de sa ville.

Au cours du 19ème siècle, grâce aux « coquetiers », le Saint-Marcellin devient connu au-delà de son lieu de production d'origine du Sud-Grésivaudan. Ces commerçants ramassent les produits des fermes environnantes (œufs, fromages, chevreaux, lapins…)

pour les vendre sur les marchés des villes voisines. Avec le développement des voies de communication, ces « ramasseurs » peuvent ainsi vendre le Saint-Marcellin jusqu'à Romans-sur-Isère, Grenoble, Bourgoin-Jallieu et même Lyon. Et avec l'avènement du chemin de fer et du réseau Paris-Lyon-Marseille, les coquetiers deviennent de plus en plus nombreux. La demande augmente. Alors, les paysans fabriquent davantage de Saint-Marcellin.

Après la première guerre mondiale, une partie des paysans quittent les campagnes pour répondre à la demande de main d'œuvre dans les villes. La production du fromage de Saint-Marcellin dans les fermes ralentit, même si la demande reste croissante. Alors, les ramasseurs, rencontrant des difficultés à s'approvisionner, s'organisent pour créer des fromageries.

Le Saint-Marcellin entame alors un tournant historique dans sa production, à travers ces nouvelles fromageries. Le lait est ramassé dans les communes avoisinantes et travaillé selon une technique bien précise. Ainsi, la fabrication s'est standardisée, le fromage de Saint-Marcellin étant désormais fabriqué à partir de lait de vache.