Céline Mennetrier, bloqueuse et auteur culinaire

LLE C'EST NOUS, EN MIEUX. Derrière ce petit d brin de fille, astucieuse comme tout, une éner-⊿gie dévorante pour les choses simples. Après le succès de ses « Gâteaux au yaourt » (Edition La Plage) « Les Nouveaux gâteaux », dans les bacs depuis trois mois, cartonne avec trente merveilles, faites maison et super-créatives - trifle girly à l'eau de rose, muffins aux petits pois de saison... Le tout bio, exquis, végétarien et même sans gluten! Et où puise-t-elle ses idées? « Dans un jardin secret lové en plein Roussillon, sourit l'auteur, grenobloise mais native de Perpignan, berceau du Slow Food et fief du rancio sec (produit sentinelle) où son grand-père était viticulteur! Depuis, c'est dans son quartier, Championnet, qu'elle cultive

cette cuisine plaisir et durable. Son secret? « Concocter des recettes à partir de produits issus d'un même territoire » explique celle qui s'implique (paniers solidaires, AMAP, Food Camp) et que l'on suit les papilles en alerte et les yeux fermés. Lauréate du concours Saveurs Durables (octobre 2011 à Paris), elle parfume de ses billets aux quatre saisons Artichaut et cerise noire, son blog culinaire, et même LibéFood! Dans le quartier, on s'arrache le Village, le journal de Championnet, et de l'union de quartier, espérant glaner... en avant-première, ses essais culinaires. http://artichautetcerisenoire.fr

SON PRODUIT COUP DE CŒUR: le rancio sec, vin des Pyrénées Orientales (Roussillon). Un collectif de producteurs agit pour sa sauvegarde, soutenue par Slow Food France.



SON RESEAU

Bérengère Réale, Oclico

Filet mignon bio de la Ferme Rival, petite autrannaise de la Sarl Le Fromager, escargots de Chapareillan, pommes calville de Beaurepaire, mini-tomates noires et framboises blanches... Avec



450 savoureuses références au compteur (30 producteurs), l'e-boutique créée par Bérengère Reale explore l'ultra local! Ex-acheteuse chez Spartoo, passionnée par les produits d'ici (et bio), cette jeune trentenaire diplômée d'un troisième cycle en marketing a

joint l'utile à l'agréable: en un clic, toujours à la carte, et sans abonnement, cette belle moisson - testée puis préparée par la demoiselle dans son entrepôt à Meylan – arrive chez vous ou sur votre lieu de travail. Avec re-

www.oclico.com. Tél.: 09 81 07 85 97 et 06 79 31 47 21.

Le GAEC de Riquetière

Nusciculteurs de père en fils, les Convert cultivent l'un des joyaux du



Dauphiné: la noix, premier fruit AOC du monde en 1938! De cette douceur et de ses châtons, ils extraient le meilleur: huiles et vinaigres s'écoulent jusqu'en Allemagne! Connue seulement par les amateurs (et les arpenteurs du marché de l'Estacade, côté petits paysans), leur liqueur de noix (26,2°, noix vertes et eau de vie) fait un malheur sur une glace à la vanille...

A L'Albenc, Tél.: 04 76 64 74 87.

Xavier Fenomino, **Casabio Chorier-Berriat**

Produits bruts, labellisés AB, écocert, avec emballage et transports a minima et prix doux. Dans l'ancienne poste de Saint-Bruno, la boutique historique (fondée sous forme d'association de consommateurs en 1978) pilotée par Xavier Fenomino donne toujours aux urbains la clé des champs. Ici, les producteurs sont souvent à deux pas de

chez nous comme l'excellent Pain Pommard au feu de bois pétri à Saint-Martin-d'Uriage, à partir de ses propres semences.

A Grenoble (32 rue Nicolas Chorier et 214 cours de la Libération) et à Saint-Egrève. www.casabiogrenoble.com

Le GAEC du Moulin

Cultivées, broyées, conditionnées et même vendues sur place: on ne peut pas faire circuit plus court! Au pied de Luce-la-Croix-haute, à 800 mètres d'altitude, Régine et Hubert Oddos transforment directement leurs céréales et légumineuses. Avantage: une farine fraîche comme tout, avec zéro traitement (label AB) et bourrée de minéraux grâce à leur mouture à la pierre. Parmi les 10 variétés: farines de sarrasin, lentilles, pois chiches et, nec plus ultra, de petit épeautre.

A Lalley. Tél.: 04 76 34 73 05.