

# Fête du Saint-Marcellin

Chaque année, en avril, quand vient la Saint-Marcellin, on célèbre notre fromage à la renommée nationale.

## Le Saint-Marcellin : toute une histoire !

Depuis le XVe siècle, le terroir et les hommes ont façonné le



Saint-Marcellin pour en faire un petit fromage rond au lait de vache, au goût franc et généreux. Sec ou moelleux, nature ou cuisiné, il a de quoi plaire à chacun !

Sous Indication géographique protégée (Isère, Drôme et Savoie) depuis 2013, le Saint-Marcellin continue de séduire, parmi les produits emblématiques du Dauphiné et de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Il se cuisine de mille façons : pané, dans une tarte, en soufflé, en gratin (avec les fameuses ravioles locales), moules au Saint-Marcellin, crumble au Saint-Marcellin ou glace au Saint-Marcellin...