

# EL CONDOR. N° 14 du 1<sup>er</sup> au 20 septembre 2011.

Le petit Journal illustré de l'AÉRO – CLUB du ROYANS – VERCORS.

Rédaction & Illustration Henri LAGASSE.

Aéro-Club du Royans-Vercors. Champlong. 26190 Saint-Jean-en-Royans. Tél : 04.75.48.61.29.



[www.acrv.eu](http://www.acrv.eu)

## 3 SEPTEMBRE. UNE MONTGOLFIERE A CHAMPLONG. Top départ en 0h40'.

Le jour se lève à peine, une douzaine de personnes frissonnent dans la fraîcheur matinale. Parmi eux quelques visages connus, Serge, Pierre-Yves, Bernard réchauffent l'atmosphère.

Bientôt les manœuvres de gonflage du ballon s'enchaînent.

Depuis le début 39 minutes se sont écoulées, et la montgolfière est partie pour une nouvelle aventure.



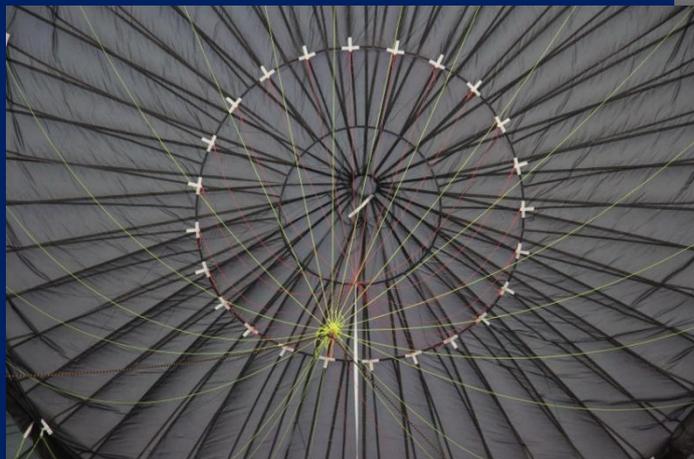
07h12 début des opérations.

Avec les futurs passagers.

Gonflage de l'enveloppe.

avec un ventilateur.

07h12 début des opérations.



La cathédrale de toile et de câbles.



Le délicat travail de l'aérostier,



L'enveloppe se gonfle, se dresse majestueusement sur la piste de Champlong.



L'ami Serge semble chercher la cheminée. Plus simplement il admire le travail de l'Artiste.

Dans quelques minutes le ballon s'élèvera Dans un ciel pur et presque dans vent.

Au total il c'est écoulé très exactement 39 minutes.

Une montgolfière a une durée de vie d' environ 400 vols, et doit subir des tests de résistance aux déchirures.

Son autonomie en gaz avec 4 bouteilles est d' environ 4 heures de feu. De quoi faire de bien belles ballades.





07h51 il est temps de prendre un café bien chaud, et bon vent à la montgolfière.

A LA MEMOIRE DE :



Daniel SAUVAYRE Tragiquement disparu en début septembre 2011. Photo Pierre-Yves GERARD 24 MARS 2006.

Daniel était à bord du DR 340 immatriculé : F – BRTE en compagnie de Jean-Claude BONNAUD et Louis ROUX

*Un ami avec qui j'ai partagé ce vol en montagne.....sa gentillesse autant que ses blagues vont nous manquer, quand à son sourire nous souhaitons le revoir le plus rapidement possible sur le visage de Martine.*

Pierre-Yves GERARD.

DIMANCHE 11 SEPTEMBRE 2011.

Un grand calme règne sur Champlong, quelques pilotes bricolent sur leurs machines.



Ici le prototype du premier Jodel équipé d'un réacteur ? (Réacteur en bas à droite d'occasion bien sûr !). Mais non ! C'est tout simplement un essai de mise en place d'un capot tout neuf. Le moteur quant à lui, est en pièces détachées pour remise en forme totale. Tandis que Roy installe un système interne de communication entre le pilote et le / la passager (e) ce qui est tout de même bien pratique, car le moteur est quelque peu bruyant et empêche toute conversation à voix basse.

Ce dimanche un petit vent du sud très chaud a poussé Michel à tomber la chemise pour monter une antenne radio sur le Tétra de Dédé Jay.

SAMEDI 17 SEPTEMBRE.

Soirée festive organisée par deux pilotes ayant réussi le P.P.L.



Joël et Philippe ont obtenus après des années de durs labeurs le fameux et indispensable P.P.L.

nos deux compères ont tout prévu avec l'aide des épouses et des enfants.

Un super apéro, suivi d'un repas le tout dans une ambiance des plus conviviale.



Le regard attentif, voyons tout est-là, les cacahouètes là-bas, les couverts ici, bon ca roule.

De nombreux membres du club sont présents, pas tous hélas ! Et nous le regrettons pour eux, mais tout de même une bonne quarantaine de convives étaient bien présents.

De gauche à droite : Christelle épouse de Philippe, Laury fille de Philippe & Christelle, Sylvie épouse de Joël.

Comme quoi, sans les femmes, les hommes seraient bien désarmés !

## LA PAGE JEUNE TALENT.



Oui je découvre le métier de reporter – photographe et c'est super-cool. Les gens sont gentils et ils se laissent photographier avec un grand sourire, comme par exemple Joël et en plus il ne bouge pas pour ne pas renverser son verre. J'en profite pour lui tirer le portrait.



Au fait, mon nom c'est Edène GUTTER.



## LE PARTAGE DES TACHES.



Joël aux boissons et Philippe à la tchat !



Quoique la discussion semble des plus sérieuse ?  
En bas à gauche c'est moi Clara fille de Philippe & Christelle GUTTER et j'aime les chips

## CONVIVALITE AU CLAIR DE LAMPE.



David écoute avec grande attention les propos de Marcel.



Dédou 1<sup>er</sup> du nom et Marcel.

## PAGE FRAICHEUR.



Jeux d'un soir au clair de la lampe.

Les acteurs sont :

**Théo** fils de Dédou 1<sup>er</sup> du nom et d'Anna.

**Kenzo** fils de Philippe et Christelle GUTTER

**Edène** fille des mêmes parents que Kenzo.



## PAGES : PANIER DE LA MENAGERE ET DU GOURMET.

Tout est de plus en plus cher ! cela n'est pas une découverte me dirait monsieur de La Palice.  
Les pommes de terre ou d'amour (tomate) à plus d'un euro le kilogramme, c'est très cher, mais si seulement les producteurs en profitaient. (ce qui n'est pas le cas)

Pour d'autres produits, n'en parlons pas.

Le vin par exemple, mais pas seulement, la viande également c'est très – très cher.

Heureusement, des artisans parfois bouchers veillent et surtout aiment leur difficile métier, les clients également ils les aiment, faut bien vivre !

Pour la viande, une adresse à Saint-Laurent-en-Royans, sur la place de la mairie, une boucherie qui ne paye pas de mine.

C'est **Vercors – Viandes**.

Un artiste c'est sûr (encore un !) oui mais un bosseur (c'est de plus en plus rare) et il aime son métier (un fou !) et en prime il communique.

Bon faisons simple, vous trouverez en son estanco des produits du Vercors à des prix corrects, mais surtout une qualité digne du palais de l'Elysée.

Il propose (Patrick CHARVET) des colis de 10 kg de génisse pas des bois, mais du Vercors (je me répète pour que votre comprenez fonctionne bien), du veau élevé sous la mère. (vache)

Des animaux qui ne connaissent pas l'ensilage, mais uniquement l'herbe, le foin et les céréales, pour les veaux uniquement le lait (bon) de la mère (vache).

Les prix vont de 11,90 € pour le veau à 7,80 pour la génisse. Pas de quoi affoler les technocrates de Bruxelles, certes, (les ignares) mais de quoi faire plaisir à votre portefeuille.

### Question VINS

Parmi nous se trouvent quelques œnologues et sommeliers de grands talents, grands amateurs de vins devant l'Eternel, alors voilà :

Nous pourrions parler de Cheval Blanc ou Château Ausone ou encore de La Romanée-Conti , oui mais pourquoi faire ?, Trop chers ces vins à plusieurs milliers d'euros.

Parlons donc de vins plus simples, plus régionaux tels les Côtes du Rhône, bio ou non.

Des centaines de domaines et châteaux, j'en connais quelques-uns et vous me permettrez de bien vouloir vous en proposer un par çï, un par là.

Un domaine à découvrir.

**CHATEAU SAINT MAURICE** avec ses cuvées Vieilles Vignes et Sélections parcellaires, des vins rouges et blancs superbes à prix plus que raisonnables.

Une adresse à voir sur le site [www.chateau-saint-maurice.com](http://www.chateau-saint-maurice.com)

Ce sont des vins de la rive droite du Rhône (ex empire de Charlemagne) avec des cépages Syrah, Grenache, pour les principaux. Un vignoble d'un seul tenant de plus de 100 hectares.

Un propriétaire œnologue de grand talent « **Christophe VALAT** »

Pour les amoureux des beaux coins, des chambres et gîtes de charme au château et dans la demeure y attenant.

Prix des vins : Plus que raisonnable. De 5 à 15 euros, également des vins en Bag-in-Box.

Le prix de la qualité sans le prestige !

Deux guides de vins à placer dans son avion ou sa voiture :

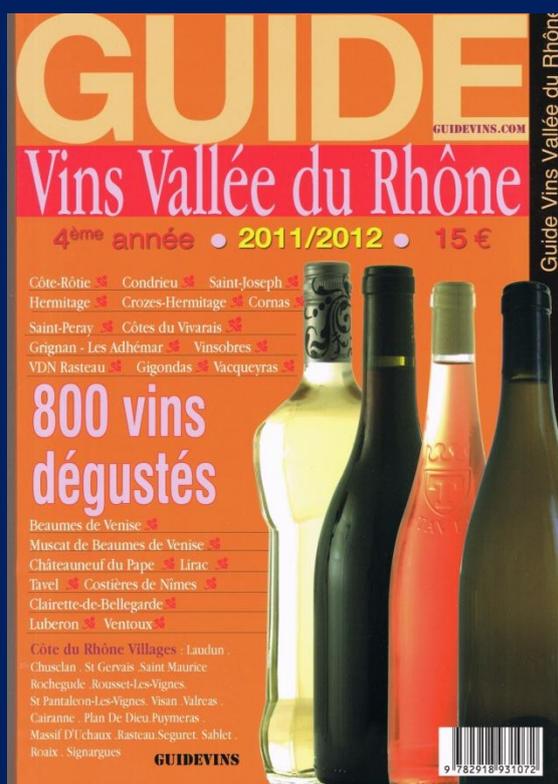
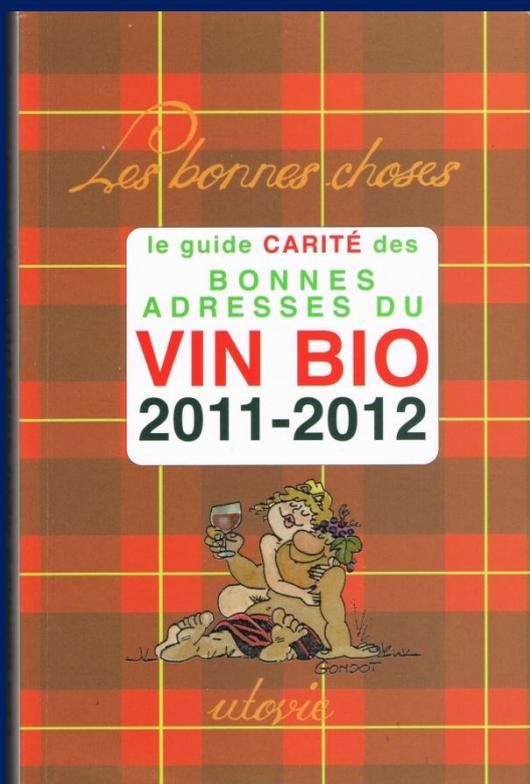
Mes bonnes adresses du VIN BIO de Jean-Marc CARITE [www.utovie.com](http://www.utovie.com)

Un guide sérieux des productions de vins bio en douce France, un homme qui sait de quoi il parle, une vraie référence. Elu meilleur guide mondial du vin par les Gourmand World Cookbook Awards.

Avec ce qui est très rare les doses en SO2 total et libre, le type de levure, la méthode de vendanges, enfin que des bonnes informations.

Guide Vins Vallée du Rhône [www.guidevins.com](http://www.guidevins.com)

Un guide également sérieux avec de belles illustrations, des dégustations faites par des professionnels du vin au cœur des vignobles concernés. Le tourisme en plus, ce qui ne gêne rien.



Pour la petite histoire j'ai collaboré avec Jean-Marc CARITE à l'époque de Vin Bio Magazine. D'autre part je suis un parmi les nombreux dégustateurs du guide Vins Vallée du Rhône.

Pour les épcuriens quelques domaines AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE. En viticulture Bio. (JM Carité)

Domaine Pierre ANDRE à Courthézon.

Château LA NERTHE à Châteauneuf-du-Pape. [www.chateaulanerthe.fr](http://www.chateaulanerthe.fr)

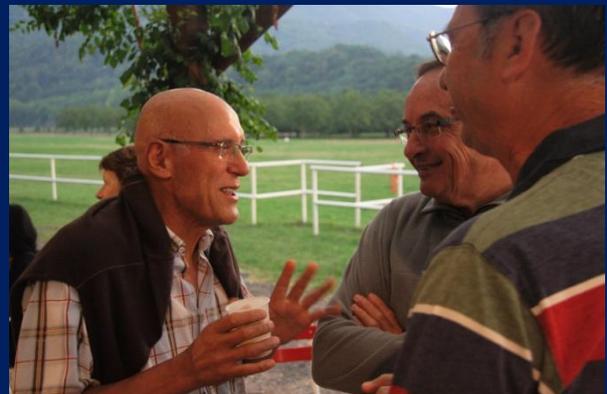
Domaine GALEVAN à Courthézon. Coralie GOUMARRE.

Domaine BENEDETTI à Bedarrides.

Château MARCOUX à Châteauneuf-du-Pape.

Les prix de + / - 20 euros à plus de 60 euros, le prix de la qualité et du prestige (sans oublier celui du marché).

## PORTRAITS NON VOLES.



Simple ambiances d'une belle et sage soirée. Merci aux familles organisatrices : GUTTER & CHANAS.