

EL CONDOR. Petit journal illustré du Royans-Vercors, des Arts et de la Culture...

N° 043 mai 2013

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

Secrétaire de rédaction : Kristiane FAYS.

Remerciements à : Jean-Luc FAURE Maire de Bouvante et son équipe. Martin TORRES et son équipe.

© Henri Lagasse / EL CONDOR 2013. Contact : E-mail : henri.lagasse26@wanadoo.fr Site: www.dansmaregion.com



SOMMAIRE

A la découverte des villages du Royans-Vercors

BOUVANTE

Commune de 8888 hectares, avec une classe unique

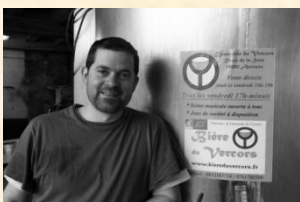
Pages : 2 / 3 / 4 / 5



Entreprendre à AUTRANS LES BIERES DU VERCORS

Martin TORRES

Pages : 6 / 7



Quand la passion a pour nom CHEVAL LES CHEVAUX D'EDORAS

Au village de Chichilianne une structure pas ordinaire

Pages : 8 / 9 / 10



LA PAGE VIE LOCALE Parlons gîtes, tables d'hôtes, cafés de village

Quelques bonnes adresses

Pages 11 / 12 / 13



Vie culturelle en Royans-Vercors

Les expositions du moment

Activ'Royans & Art de Riens

Pages 14 / 15



FROMAGER dans le Massif Des Coulmes

Dorothée POIRIER & Serge BICHEBOIS

Les Fromages de Chèvre

Pages : 16 / 17 / 18 / 19 / 20



BOUVANTE-LE-BAS. BOUVANTE-LE-HAUT. LENTE. & FONT D'URLE.

Une seule et même commune avec 252 habitants (Recensement 2008) pour 8888 hectares.

Cette commune multiplie les records avec une amplitude altimétrique de 1200 mètres (de 500 à 1700 m), Bouvante est la 8^{ème} commune de France de par la superficie, 1^{ère} du département de la Drôme. *Youpi ! trois fois youpi hurle le Condor Recordman.* Voici quelques chiffres communiqués par Maryvonne CHALAYE secrétaire de mairie, avec l'accord de Jean-Luc FAURE le très sympathique maire du village, ancien instituteur qui occupe sa paisible retraite à la gestion pas toujours facile de cette petite, grande commune du Parc Naturel Régional du Vercors.



Maryvonne et Jean-Luc collaborent avec une compétence et une complicité certaines, pour la bonne marche des affaires municipales.

LES CHIFFRES

Superficie de la commune : 8888 hectares dont 5785,53 ha de forêts, à ce sujet les revenus forestiers pour le village se montent à 31 023 euros auxquels il faut soustraire 5038 euros de frais (chiffres fournis par Gaël GAUTIER forestier à Lente). Le reste se partage avec les landes 1854 ha et la culture de la Noix qui représente 528,45 ha, le reste se dispartche entre le bâti, les jardins d'agrément et les prairies.

La commune, en plus de ses 252 habitants, compte 116 résidences secondaires.

L'EAU N'EST PAS GRATUITE

Bouvante avec cinq réseaux d'eau à gérer connaît là un poste qui pèse lourd dans le budget communal. Cela est dû à un habitat des plus dispersé, avoir cinq unités de traitement de l'eau par UV et cinq équipements d'épuration représente un coût certain. Dans le temps, bien sûr les fermes et habitations isolées avaient chacune sa source, mais ça, c'était au début du siècle dernier.



Lac artificiel de Bouvante-le-Haut.

La commune possède sur son territoire une usine électrique à La Plaine qui fonctionne grâce au barrage de Bouvante-le-Haut, lui-même alimenté par la neige des sommets environnants. Encore une source de revenus pour cette grande / petite commune qui doit faire face à de nombreuses dépenses.

Jean-Luc FAURE, maire de la Bouvante ici devant la mairie, gère avec dévouement les affaires communales, malgré quelques forts désagréments dûs à la nature humaine.

Le Condor Ancien Combattant remarque avec grand plaisir que le monument aux Morts est superbement bien entretenu et fleuri en cette fin d'hiver.



LA CLASSE UNIQUE DE BOUVANTE

15 enfants, de la dernière année de maternelle au CM2, réunis en une classe unique sous l'autorité de madame LIKO Magali Maître des écoles.



Les enfants sont regroupés par niveau autour de quelques tables, une école où il fait bon vivre.



Le repas de midi est assuré par un prestataire de service et servi aux enfants à la salle de la mairie.
La commune assume également un ramassage scolaire.



QUESTION / BAR-RESTAURANT

La dernière halte avant la montagne sera possible à Bouvante-le-Bas : chez la famille BREYNAT. Hôtel-Restaurant du Sapin.

18 chambres attendent les voyageurs, toutes équipées d'une salle de bain.

Info au 04 75 48 57 63



QUESTION AGRICULTEURS

Au fil des ans les exploitations disparaissent, les départs en retraite, la faible rentabilité et les normes ont souvent raison d'une agriculture de moyenne montagne. Les enfants partent vers d'autres destins.

Une scène qui deviendra de plus en plus rare, le travail de la terre, tout comme la disparition progressive des bêtes dans les prés que ce soit des bêtes à viande ou des vaches laitières.

La culture du noyer est encore de nos jours rentable grâce à l'appellation AOC Noix de Grenoble.

La forêt, les loups et les futurs ours du Vercors ont de beaux jours en perspective.



Heureusement quelques aventuriers du futur occupent et s'investissent dans le tourisme, qu'il soit vert ou blanc. Ils tiennent envers et contre tout des établissements hôteliers, des structures d'hébergement, que ce soit à Font d'Urle à Lente ou à Bouvante-le-Haut. Pour ceux-ci, El Condor consacrera quelques articles et photographies dans ses prochaines éditions.

Le Condor épicurien a bien noté dans ses tablettes l'Auberge du Pionnier, l'hôtel de La Foret (déjà vu) l'Hôtel Dryades, A la trace du loup, le centre de vacances La Jacine, Le gîte du Vercors ex Sapin bronzé, la ferme du mandement et l'ami Phan, les gîtes communaux, et les oubliés.

LES BIERES DU VERCORS. L'aventure d'un homme Martin TORRES

Créée en mars 2009 à Villard-de-Lans, la brasserie a trouvé un nid à sa taille à Autrans en octobre 2012.

Martin Torres est probablement un peu fou ! Oui vous avez bien lu, car il faut être un peu fou pour créer seul (tout seul) une brasserie ou en prime la bière est BIO.

Mais la folie des créateurs est probablement gage de succès. Actuellement la gamme de bières est importante à laquelle s'est ajouté début 2013 une limonade au citron également bio.



En cinq ans (souvent de galère) Martin réussit à proposer 6 bières, un vinaigre, une eau de vie et une limonade.

Autre très bonne nouvelle, Martin n'est plus seul !

C'est un créateur d'emplois, avec trois salariés à mi-temps : Léone, Joël et Thomas, âgés de 25 à 38 ans, ce qui permet d'envisager la vie avec optimisme.

Martin peut ainsi faire face aux multiples tâches que lui demande cette activité.



La légende de la limonade du Vercors

Par un beau matin de printemps
Après la fonte des neiges
Apparue une blanche bouteille
Passant par là
Martin le brasseur, s'adressa avec
douceur à l'apparition
Qui lui répondit qu'elle était un cadeau
de Dame Nature
Qui ainsi le récompensait de son
respect envers elle et de son
engagement de producteur Bio.

Question encouragements, Martin a reçu en 2013 le Prix Millésime Dynamique rurale décerné par la chambre des métiers de l'Isère.

En 2012 Le prix Lauréat de Bio innov' pour la limonade par L'Organic Cluster.

Martin adhère à la Charte Bio Rhône-Alpes.





Martin avec Léone et Dame Nature.....Ici en bas avec Joël et Thomas à la brasserie.



Bières : Blanche, Blonde, Chanvre, Ambrée, Rousse et Noire. Limonade au citron et eau-de-vie, une belle gamme de quoi satisfaire tous les épicuriens

La brasserie est ouverte au public le jeudi de 14 à 19h et le vendredi de 17h à minuit. Tél 06 32 56 57 24 pour info.

Tous les vendredi soir la scène est ouverte gracieusement aux artistes musiciens de passage.

BRASSERIE LES BIERES DU VERCORS.

67 route de La Sure.

38880 AUTRANS.

www.biereduvercors.fr

Le Grand Condor accorde 3 plumes d'OR à Martin TORRES. Créativité, courage, partage de sa passion.

LES CHEVAUX D'EDORAS



Commune de Chichilianne (38930) perdue aux confins du Trièves, de la Matheysine et du Diois, au pied du Mont-Aiguille. Plusieurs structures équestres animent toute l'année cette petite commune qui sans cela serait bien calme. C'est le fait à 99,9 % ou presque d'une famille. Des fous de chevaux, d'élevage, de randonnées et autres activités liées au cheval. Cela attire du monde pratiquement toute l'année, en plus des randonneurs habituels que toutes les régions du Vercors connaissent.

De très nombreux équidés : chevaux, poneys, double-poneys sont dans les parcs, dans les écuries ou au travail. Certains sillonnent le Vercors et d'autres régions avec des cavaliers sur le dos, ce sont les 'randonnées à cheval'

Mais le propos de ce jour est de vous présenter une structure dirigée par Alexandra PONTONNIER petit bout de femme bien énergique de 36 ans, gérante depuis 2009 et mère de famille.

Actuellement la structure accueille en moyenne 40 chevaux, dispose d'un manège de 50m x 25 m superbe....L'équipe se compose de deux moniteurs dont un à 80% (temps partiel faut dire qu'il est le papa de la progéniture d'Alexandra) et une secrétaire à mi-temps.

Alexandra assume des formations de moniteurs, environ 30 élèves / an

Les formations dispensées sont : BP JEPS Activités Equestres. CQP Assistant soigneur, animateur. CQP Enseignant animateur d'équitation. CEP 1,2 et 3



Alexandra propose aux propriétaires de prendre en pension leur animal favori 'le cheval' avec diverses formules comme le travail, les soins, le box ou le pré bien vert.

Des cours et stages sont organisés pour les titulaires au minimum Galop 5. Ici rien que du cours particulier, car c'est la qualité qui prime. Certains stages sont limités à 5 personnes.

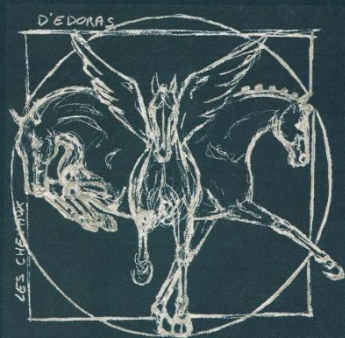
Question hébergement : Les diverses structures du village répondent parfaitement à toutes les demandes.

Pour les chevaux, le centre dispose de 60 hectares, ce qui permet un pâturage extensif.

Question soins de base, les chevaux sont vermifugés 4 fois par an avec uniquement des plantes et une fois avec un vermifuge chimique sans IVERMECTINE.

LES CHEVAUX D'EDORAS

CENTRE DE FORMATION
STAGES ADULTES
VENTE DE CHEVAUX



ALEXANDRA PONTONNIER
L'EGLISE
38930 CHICHILIANNE
TEL : 09.52.69.72.16

WWW.LESCHEVAUXDEDORAS.COM

Le Condor Epicurien vous recommande la petite auberge du centre village
Une terrasse agréable et un vrai cuisinier au piano
Le couple travaille ensemble et ce n'est pas évident de faire un service
quand la formation style Ecole Vatel n'a pas été suivie.
Ce petit restaurant fait partie des établissements qui savent faire bon, à prix
raisonnables Le grand Condor lui accorde 1 plume d'Argent.

Un peu plus haut à Donnière Une Ferme du Vercors
LA FERME DU PAS DE L'AIGUILLE 04 76 34 41 34
Sabine et Eric VALLIER produisent et transforment des porcs.
Vente sur place sur rendez-vous.



STAGES 2013

LES TARIFS COMPRENNENT :
L'HÉBERGEMENT ET LA NOURRITURE.
POUR TARIF STAGE SEUL : NOUS CONSULTER.

MOIS	DATE	THEME	PRIX
Février 2013	Du 25 au 01	Stage de préparation C.E.P.2 ou galop pleine Nature	500 €
Avril 2013	Du 22 au 27	Stage G5-6-7 + passage de Galop	500 €
	Du 29 au 03	Stage de préparation C.E.P.2 + Galop de Pleine Nature + Préparation TREC Avec participation à un TREC	600 €
Juillet 2013	Du 08 au 12	Stage G5-6-7 + passage de Galop	500 €
	Du 15 au 19	Stage G5-6-7 + passage de Galop	500 €
Aout 2013	Du 29/07 au 02	Stage G5-6-7 + passage de Galop	500 €
	Du 15 au 18	Stage Adultes G2 à G4	200 €

Nos tarifs comprennent la pension complète, une cavalerie de qualité, un encadrement professionnel, mais aussi : la bonne humeur, un cadre naturel magnifique, un équipement de qualité, ... Possibilité de différents niveaux d'hébergement et d'organisation de stages sur mesure.



1250 m² pour deux, un vrai paradis !

Alexandra PONTONNIER propose également la valorisation et la vente de chevaux.

Saint-Laurent-en-Royans & LE BAR DES SPORTS



Nous sommes ici au royaume d'Olivier RICOBELLI qui s'est installé en 2002 (déjà !)

Olivier possède le seul 'café' encore en exploitation du village, il fait partie des nombreux supporters de l'O.M. De ce fait son bar diffuse les matchs de foot.

Le bar est ouvert tous les jours de 6h30 à 13h30 et de 16h30 à 21h. Fermé le dimanche et le lundi matin.

Olivier est également engagé avec le 'Fair-Play Pétanque Royannais' membre du bureau, organise à ce titre des événements et le festival de pétanque du mois d'août.

Pour le joindre, uniquement en cas de nécessité : 04 75 48 60 48

Tous les matins de nombreux clients – amis prennent un bon café chez Olivier qui a un mot aimable pour chacun.

Petite chose de grande importance, le prix / les prix :

Olivier est très raisonnable avec un panel de boissons à 1 euro dont le café pour d'autres ce sera 2 euros, et pas de supplément pour le service en terrasse.

Le Condor épicurien nous fait gentiment remarquer qu'Olivier est très à cheval sur la politesse, et c'est toujours avec un grand sourire qu'il accueille les clients et un 'bonjour' retentissant.



Pont-en-Royans. LE VERCORS & LE PICARD

BAR-TABAC-PMU-SNACK. LE VERCORS. CHEZ CHRIS. 04 76 36 15 59

Christine MICHAUD a ouvert en janvier 2011 ce sympathique café – tabac où l'on trouve également une petite restauration rapide réalisée en partie avec des produits locaux. Les truites de La Vernaison de Jean-François Murgat et le fromage des chèvres d'Angélique Doucet sont toujours proposés aux clients.

L'établissement est ouvert de 10h à 20h.

Derrière cette façade des plus classiques ainsi que le bar – tabac, se cache une bien belle salle voûtée avec une grande cheminée.

Un lieu de convivialité qui se prête volontiers pour toutes sortes d'animations.



Le Grand Condor apprécie la cheminée, celle de la salle voûtée et il souhaite bon vent aux musiciens de JAZZDUET. Voir El Condor N° 042.



BAR LE PICARD 04 76 36 00 59

Ce bar repris en main par son propriétaire Jean-Noël SOULIE est placé sous la responsabilité de Mathieu LOPEZ
Mathieu en noir et Jean-Noël en blanc

Ouvert le 30 mars 2013, la nouvelle équipe s'organise ainsi :
en demi-saison ouvert en semaine 5 jours et de mai à septembre 6 jours.
Fermeture prévue en novembre et Janvier.

Des animations sont prévues le
Vendredi et samedi, informations sur
www.lerienlocal.com
ou voir sur Google : bar à biere.38

La salle peut recevoir 60 personnes

Objectif emploi :
Deux emplois à plein temps plus
quatre emplois saisonniers.
Pour info ici le café est à 1,20 euro.



Le Condor voyageur remarque que la décoration est riche en divers documents, illustrations sur les bières, ainsi que de nombreux éléphants volants au plafond. La brique donne ici une chaleur toute de Ch'Nord. La sécurité côté route a été renforcée pour le bien-être de tous.

ACTIV'ROYANS & ART DE RIENS

Cette fois c'est la photographie qui est mise en avant.



Deux regards sur l'eau et la glace, deux sensibilités. La finesse du regard dans l'observation de Dame Nature allié à la maîtrise de l'outil photographique.

Deux artistes qui ne font pas de bruit, en toute modestie ils sont venus et repartis.

Pour en savoir plus :

Sandrine BEGUIGNE Tél : 06 17 95 42 96 E-mail : cendrine.beguigne@gmail.com
<http://drinephotographie.e-monsite.com>

Gilles BALEZEAUX Tél : 06 32 91 91 07 E-mail : gilbaleziaux@free.fr
<http://gillesbaleziaux.blogspot.fr>

Le Condor plasticien a tristement remarqué que le jour du vernissage Madame Absente et Monsieur Personne étaient de la partie, cela malgré un joli pot prévu pour plusieurs dizaines d'amateurs en photographie.

Il est vrai que ce même jour les forces vives des artistes du Royans étaient en déplacement pour un spectacle. Parfois des choix s'imposent d'eux-mêmes et ce n'est pas toujours facile.

Art de Riens et Activ'Royans poursuivent ce beau travail avec l'outil disponible qu'est leur salle, c'est-à-dire de permettre aux artistes de tous niveaux d'exposer leurs œuvres.

Cette salle, si modeste soit-elle, est un outil magnifique qui à force d'expositions va se faire une notoriété dans le monde difficile qu'est celui de l'art. Peut-être un jour nous verrons la période bleu de Pablo Picasso, à moins que ce ne soit la rose ?

Catherine NERVI EXPOSE SES ŒUVRES à l'Office du Tourisme de Saint-Jean-en-Royans.



Encore une fois Mireille GEPPONI Directrice de l'O.T de St Jean a fait un excellent choix en permettant à Catherine NERVI d'exposer ses œuvres.
Son compagnon Laurent BOITEUX lui tenait compagnie en exposant quelques bouteilles peintes.
Contact : 06 12 07 24 59
E-mail : catherine.nervi@sfr.fr



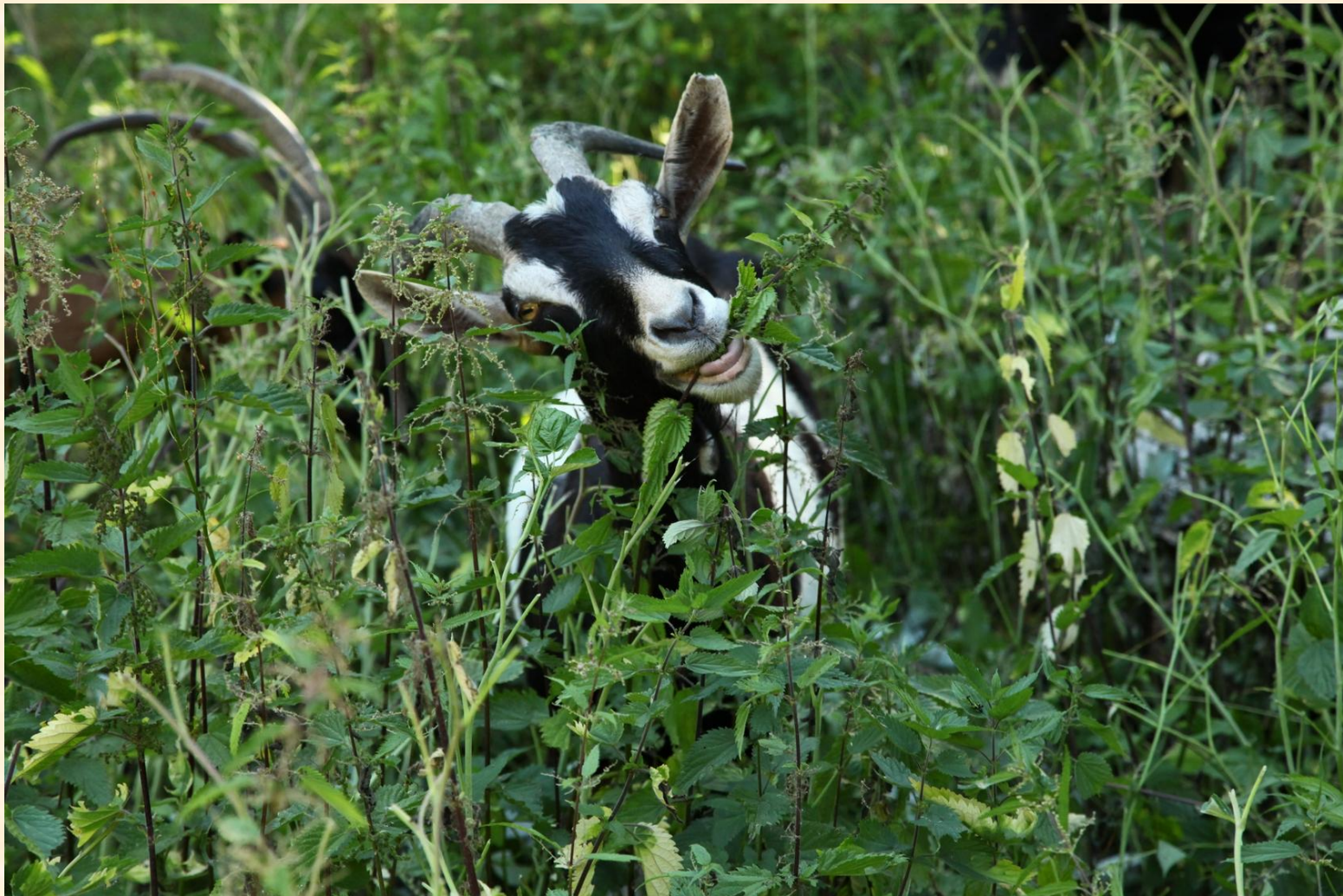
Couleurs, matières, créativité, Catherine s'exprime pleinement au travers de ses œuvres, une jeune artiste à suivre conseille le Condor plasticien.



A 1200 mètres d'altitude, au cœur du Massif Des Coulmes quelques fermes isolées.



Tout au bout du monde par une petite route goudronnée nous arrivons au N° 1329, soit 1,329 km du dernier croisement à la ferme de Jean-Paul GLENAT, une autre et belle personnalité du Vercors. [Le pays des hommes vrais ! s'exclame le Condor ethnologue de l'Université de Lima.](#) Car selon lui, le fait de vivre en Vercors 12 mois sur 12 ce n'est pas une sinécure, l'hiver est long avec la neige en abondance, et faire de l'élevage n'est pas toujours simple.



Des chèvres gourmandes d'orties se régalent sous la conduite de Serge Bichebois éleveur.



Tous les matins avant le parcours (en belle saison) c'est la traite des bêtes, les précieux litres de lait seront ensuite transformés en succulents fromages par Dorothée et Serge.



La matinée se termine, Serge est avec les bêtes sur 'le parcours ' Dorothée termine la transformation et s'occupe de la maison.

Vivre dans une ferme isolée en zone de moyenne montagne n'est pas chose simple tous les jours : faire le jardin pour avoir de bons légumes, prévoir le bois de chauffage pour l'hiver, faire les marchés pour vendre sa production et toutes ces mille et une chose à faire pour simplement vivre de son métier.

LES JOURS DE MARCHÉ A ST EGREVE ET A LA CHAPELLE-EN-VERCORS



Été comme hiver (de fait 10 mois par an) Serge est sur le marché de La Chapelle-en-Vercors le jeudi matin de 8h à 13h et à Saint-Egrève le vendredi matin de 7h30 à 13h30.



Scène de fabrication de tommes de chèvre en 2013. Ferme Des prés. 38680 RENCUREL Tél 04 76 38 96 19

Si les chèvres accompagnent la vie des hommes depuis toujours et sur tous les continents, il y a toutefois un endroit où elles sont inconnues et absentes. C'est BRUXELLES et les bureaux des technocrates, remarquez bien que c'est mieux pour elles.

Par contre ces braves technocrates pensent aux chèvres uniquement pour les normes.
Souvent de nouvelles normes sont 'pondues' voyons un peu cela mais avec un zeste de fantaisie.

Norme 1 485 267. La feuille d'ortie consommée par la chèvre ne doit pas excéder 12 cm et ne pas être inférieure à 5 cm
Norme 1 485 268. Le parcours des chèvres ne doit pas être inférieur à 432 m et comporter 25 espèces végétales différentes au minimum.
Norme 1 485 269. La longueur des cheveux du producteur de fromages de chèvre ne doivent pas dépasser 1,85 m.
Norme 1 485 270. La distance parcourue entre le lieu de production et le marché ne doit pas excéder 25 695 266 fois la longueur du véhicule utilisé. Le calcul de la distance est à la charge de l'utilisateur.

Ce petit texte fantaisiste juste pour dire que les 'normes' tuent plus sûrement que n'importe quelle crise sanitaire.
Bien sûr elles ne tuent le plus souvent que de toutes petites entreprises cela dans un silence total, glacial.
Que ce soit en Grèce, en France, en Espagne ou en Italie ce sont des petits, des besogneux qui disparaissent dans l'anonymat le plus total.

Oui mes amis consommateurs de bons produits fermiers et traditionnels, le monde change et il n'est pas loin le moment où seuls les produits industriels nourriront le monde avec de bonnes doses de produits néfastes pour la santé.
De sérieuses émissions télévisées en parlent avec une solide documentation.

Le petit marché local avec ses paysans producteurs connaît actuellement un véritable renouveau, ouf ! tout n'est pas perdu.

Ainsi pense le Condor paysan.
Ah oui au fait ! Le grand Condor accorde trois plumes d'Or à Dorothée et Serge.