

EL CONDOR



Le magazine illustré des plateaux du Vercors-Royans, du Diois, du Trièves, des loups...et plus...

N° 102 avril 2018

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

Magazine édité par l'association El-Condor. Créant du lien social, du lien économique et de l'éveil culturel.

Site : www.el-condor.org Sites relayant EL CONDOR : www.initiatives-vercors.fr www.acrv.org

© El Condor 2018. E-mail : ludivine.redaction@el-condor.org & contact@el-condor.org

L'ARTISANAT

1^{ère} ENTREPRISE DE FRANCE !

Notre région est riche en entreprises individuelles, cela est un fait !
Artisanat entrepreneurial et artisanat d'art, la réalité est bien là.

De multiples talents se cachent souvent bien involontairement, simplement par manque de communication et de moyens pour le faire.

Il est vrai que beaucoup d'artisans travaillent discrètement dans le secret de leurs ateliers.

Il est vrai qu'ils ont besoin de réfléchir, de se concentrer.

La tête pense et les mains exécutent.

Le coup de main, le tour de main, ce ne sont pas de vains mots, mais une belle réalité. Les mains des artisans ont acquis au fil des ans, ce tour de main, cette expérience que seule la pratique donne.

Cela est valable pour presque tous les corps de métiers, du musicien au maréchal-ferrant, du cuisinier à l'ébéniste en passant par le bûcheron sans oublier le potier de la place du tilleul de Sully à Saint-Martin-en-Vercors.

El Condor se propose donc de continuer à vous faire découvrir la première entreprise de France, avec votre aide.

Henri Lagasse



Charlotte MIGNOT Artisane Ebéniste
E-mail : charlotte.ebeniste@gmail.com

Sommaire



LA PAROLE EST DONNEE AUX ELUS DU VERCORS
Monsieur Jacques BOURGEAT, maire de
BEAUVOIR-EN-ROYANS nous parle de son village
Pages 3 / 4



ENTREPRENDRE EN VERCORS & ROYANS et ailleurs...
Catherine SELLIER Couturière à IZERON
Charlotte MIGNOT Ebéniste en Royans Drôme
Pages 5 / 6 / 7



LA VIE EPICURIENNE AU PAYS DES LOUPS
LA CLANDESTINE Vinaigrerie Artisanale
AU ROMAN DU VERCORS L'excellence au quotidien
Pages 8 / 9 / 10 / 11 / 12



L'ART ET LA CULTURE
Eric CHARRON
Le couteau suisse des multi-activités en Vercors
Pages 13 / 14



TRANCHES DE VIE PAYSANNE
Ferme David BATHIER à St Julien-en-Vercors
Chèvrerie Hors-Sols
Pages 15 / 16



DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT
LA CROIX ROUGE DU ROYANS - VERCORS
De St-Jean-en-Royans à Villard-de-Lans les festivités
Pages 17 / 18 / 19 / 20



LES PAGES SPORTS & NATURE
TRANS' VERCORS NORDIC 2018
Illustrations : y a pas photo / E Charron / G Couiller
Pages 21 / 22 / 23 / 24



Imprimé en partenariat par : **BALLOUHEY Imprimeurs – Editeurs. www.ballouhey-imprimeurs.com**
38160. SAINT-MARCELLIN. Tél : 04 76 64 80 00 E-mail : ballouhey-imprimeurs@wanadoo.fr

Rédaction & Crédit Photos : Henri LAGASSE. Ludivine VAN POUCKE.

Photos traversée du Vercors Gilles COUILLER & Eric CHARRON & YAPASPHOTO. Tous de La Chapelle-en-Vercors.

Jacques BOURGEAT

Maire de BEAUVOIR-EN-ROYANS

38160. BEAUVOIR-EN-ROYANS

L'HOMME

Maire depuis 2011, il en est à son troisième mandat, mais il a commencé en 1985 comme conseiller municipal.

Bientôt 68 ans, il tient un petit camping de 15 emplacements sur la commune.

Il a travaillé à l'ONF jusqu'en 1986, date à laquelle il démissionne. Puis il a tenu une discothèque et un camping ici.



BEAUVOIR EN ROYANS

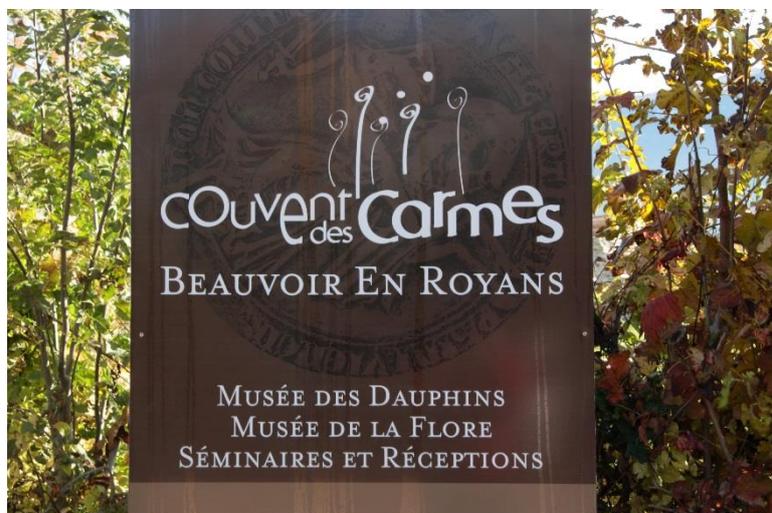
Village de 91 habitants, pour une superficie de 210 hectares, aucune exploitation agricole.

Au cœur du village se trouvent une boulangerie, un ébéniste, une personne pratiquant la médecine douce, le camping de Jacques Bourgeat et surtout le Couvent des Carmes qui porte l'économie touristique du village.

Un nouveau gîte de groupe ouvrira prochainement.

Par contre la société STI Plastique est partie s'installé à Saint-Marcellin.

Le village a deux salariées, une secrétaire de mairie et 'une' agent technique qui fait le lien avec tous les habitants.



Le Condor impertinent se pose une question : Qui connaît de nos jours l'histoire des Dauphins qui ont vécu à Beauvoir-en-Royans ? Des ruines sont posées là et laissent entrevoir qu'il y a bien longtemps des fortifications défendaient le palais des dauphins.



LA VIE ASSOCIATIVE DU VILLAGE

Le comité des fêtes qui organise chaque année un magnifique vide-greniers, l'association 'Les amis du vieux Beauvoir' qui fêteront leurs 100 ans, et qui organisent chaque année la foire aux plantes de guérison et aux métiers médiévaux. Une association de yoga 'Yasa', une association de Qi Gong 'Genisia' et l'association 'Les fruits retrouvés' dont le but est la sauvegarde d'anciens arbres fruitiers, dont des pommiers et des poiriers locaux du Sud-Grésivaudan. Ne pas oublier l'ACCA du village et ses chasseurs..



L'ÉCOLE

Lci le grand silence, pas de cris d'enfants à l'heure des récréations...

Le regroupement pédagogique s'est fait avec Saint-Romans, les enfants vont donc là-bas pour la maternelle et le primaire. Pour le collège, direction Pont-en-Royans.

La mairie participe financièrement au fonctionnement de l'école à Saint-Romans.

Lci les parents se débrouillent car il n'y a pas de ramassage scolaire.

SITE PATRIMONIAL REMARQUABLE DEPUIS 2015

Beaucoup de gens viennent à Beauvoir, notamment à la belle saison, pour découvrir le Couvent des Carmes, pique-niquer, et / ou randonner dans les environs. La signalétique permettant de découvrir le patrimoine est très appréciée. Le château est classé ainsi que certaines parties du village (par exemple les remparts). Une AVAP 'Aire de Valorisation d'Architecture et de patrimoine' a été mise en place pour défendre ce beau Patrimoine. L'entretien des vestiges a été délégué depuis peu à celle-ci. Certes il y a une forte volonté de la mairie pour garder le charme de ce village.

Le Condor pertinent remarque qui si la compétence a été déléguée à la commune, les sous ne l'ont pas été... Que faire...



L'AVENIR DU VILLAGE

Jacques Bourgeat souhaiterait que son village puisse rester indépendant. 'Irons-nous dans le sens des habitants si tout se passe sous la gouvernance de la Com Com ? » s'interroge t-il.

L'avenir de la commune passe par le tourisme avec le Couvent des Carmes. La restauration du bâtiment est une belle réussite. Un projet a été proposé pour l'avenir, basé sur la restauration et l'hébergement. Il reste à espérer que celui-ci aboutira un jour...



Un village à découvrir pour amoureux des vieilles pierres en plus du couvent des Carmes et son musée, cela en toutes saisons.

Catherine SELLIER

LINAPOP

38160. IZERON

06 75 02 98 24

E-mail : contact@linapop.com

www.linapop.com

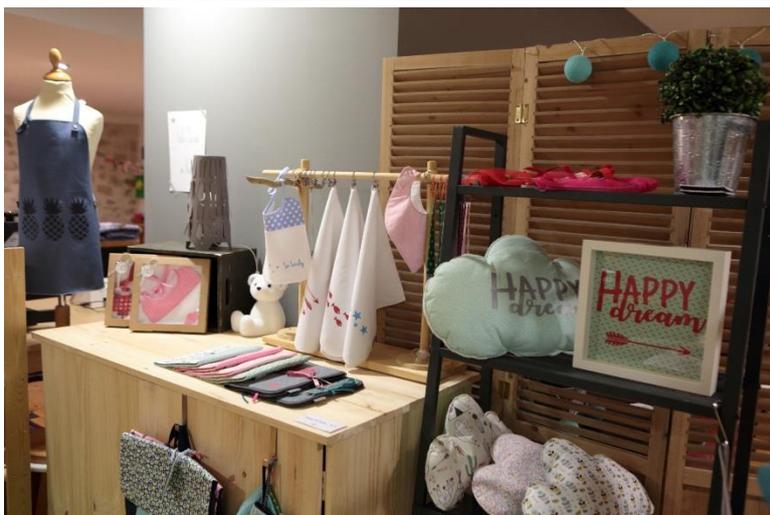
LA DAME

Catherine, 44 ans et deux enfants est Artisane-Créatrice
Conceptrice d'accessoires pour adultes et enfants.

La microentreprise a été créée en 2012.

L'ATELIER ET LES MATIERES UTILISEES

Un vaste, très vaste atelier où deux matières sont journallement travaillées, le coton et le lin.



Le condor visiteur et le condor découvreur de talents ont regretté de ne pas avoir pris des patins à roulettes, tellement l'atelier est grand, aéré, de l'espace entre les divers postes de travail, de fait une très belle organisation et utilisation de l'espace.

ZONE DE CHALANDISE

Le web occupe une grande place avec www.linapop.com qui fonctionne pour le moment sur la plateforme de www.etsy.com.

En plus des boutiques vendent les productions de Catherine, dans les bonnes villes de Vinay, Rives toutes deux en Isère et Lyon, capitale des Gaules selon Jules César.

LES PLUS DE LINAPOP

Catherine met en place des ateliers couture via l'association 'L'hippopotame Amoureux' situé à la boutique 'Ambiance By Me' à Chatte, face au magasin Leclerc.

L'atelier étant au domicile il est donc indispensable de se servir du fil qui chante (Téléphone) avant de venir...

Le condor pertinent ajoute : Bien oui avec un mari, deux enfants et un atelier, Catherine doit organiser son temps, pour pouvoir accueillir dignement la personne de passage en son bel atelier.



Une place d'honneur est réservée pour l'antique machine à coudre de la mythique 'SINGER' de sa grand-mère.



Magnifique atelier où il fait bon travailler, ainsi pense l'épouse du condor pertinent. Eh oui ! Maintenant il y a des dames chez le peuple des condors du Vercors – Royans.



Charlotte MIGNOT

ARTISANE – EBENISTE

Atelier à Saint-Hilaire-du-Rosier

06 16 83 32 78

E-mail : charlotte.ebeniste@gmail.com

LA DAME

36 ans un CAP en poche, Charlotte s'installe en 2015 à Saint-Hilaire-du-Rosier dans un atelier partagé avec d'autres ébénistes dont Martin MERTZEISEN, Nicolas TOURDIAT et parfois un ami de Vincent FORGET, Alain un artiste utilise l'atelier pour diverses créations.

Atelier appartenant à Vincent Forget qui est lui-même ébéniste, atteint de la SLA 'maladie de Charcot', Vincent partage son atelier depuis quelques années avec des artisans choisis par ses soins.

Au final une solide équipe est née.....ici !

ZONE DE CHALANDISE

Toute la France, de Paris à Marseille en passant par la Bretagne.

LES CREATIONS DE CHARLOTTE

Créations de mobiliers massifs et agencements d'intérieurs, placards, cuisines, bibliothèques , etc...

UN BOOK PAPIER EST VISIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

Le condor découvreur de talents remarque qu'il est parfois difficile de se constituer un book numérique... Le book papier a du bon permettant le contact direct, souligne le condor épiqueur.



Le savoir-faire, l'ambiance, les dimensions de l'atelier et le sens du partage en utilisant les mêmes machines, cet ensemble de choses font que l'endroit est quelque peu magique, parfois des expositions temporaires utilisent l'espace, mais chut...laissons-les travailler.

Hervé BOLLOT

Balsamerie LA CLANDESTINE

26. Chemin du Bac

Lieu-dit 'Les Gonthiers'

38160. IZERON

06 10 82 34 01

www.la clandestine.fr

E-mail : contact@laclandestine.fr

HISTORIQUE

Voir El Condor N° 059 septembre 2014

L'HOMME

43 ans, deux enfants, Hervé est bien dans ses chaussures, son entreprise se développe à son rythme.

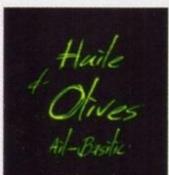


LA GAMME DES PRODUITS

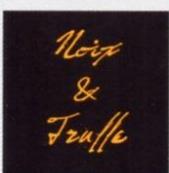
LES HUILES



Les cerneaux de noix du Vercors sont écrasés à la meule de pierre, légèrement torréfiés puis lentement pressés de façon à extraire cette Huile Vierge Extra intense et très parfumée. Elle ne se cuit pas. Aussi, utilisez-la en assaisonnement de crudités, pour « monter » une purée de céleri ou de butternut...



Cette Huile d'olives extraite à froid est enrichie d'un mélange de baies de poivre, d'ail, de thym et de basilic frais. Elle s'utilise en filet sur une belle assiette de tomates & mozzarella, sur un carpaccio de bœuf, pour monter une mayonnaise, réaliser une sauce tartare, ou simplement pour des pommes de terre sautées...



On associe ici le goût intense de l'Huile de Noix et la saveur caractéristique de la truffe. Cette huile ne se cuit pas mais accompagnera évidemment vos salades ou vos poissons poêlés. Elle est surtout idéale sur les Ravioles, des tagliatelles fraîches, ou juste des pommes de terre.

LES VINAIGRES



Pour lui donner tout son bouquet et sa finesse, ce vinaigre à l'Ancienne est vieilli presque une année en petits fûts de chêne. Les cuisiniers l'apprécieront pour son goût, son équilibre et sa belle couleur pourpre, les amateurs d'huîtres l'utiliseront avec quelques échalotes ciselées...



Elaboré à partir de framboises entières infusées puis pressées, qui lui procurent ce parfum intense et croquant de fruits frais. Utilisez-le dans une salade « périgourdine », pour assaisonner carottes râpées et choux rouge ou simplement une belle salade verte, pour déglacer un foie gras ou un rognon de veau, pour réaliser un confit d'oignon...



Les petites baies infusent lentement, puis sont pressées afin d'en extraire la couleur et surtout leur goût subtil et raffiné. À déguster sur une salade de mâche, Bleu du Vercors et magret fumé, ou simplement sur des crudités. Les amateurs de gibiers l'apprécieront pour corser une marinade ou relever une sauce.



Le citron vert est travaillé en fruits, en zestes et en jus afin d'obtenir un vinaigre frais, tonique et aromatique. En cuisine, on l'utilise pour les « cuissons à cru » (saumon mariné, carpaccio de Saint Jacques...), pour relever une marinade ou parfumer un poisson cuit au four. C'est surtout l'ami des amateurs d'huîtres !



Vinaigre léger et aromatique mariant la douceur de l'échalote et la fraîcheur de l'estragon. En vinaigrette moutardée dans une salade de pommes de terre, pour serrer une mayonnaise ou dans une réduction de sauce « Beurre Blanc », il se fera à la fois discret et présent. C'est, de plus, le complément idéal de l'Huile de Noix.



Son goût prononcé provient des Noix vertes longuement infusées dans un vin IGP Ardèche, puis acétifié naturellement en fût de chêne. Aucun colorant ni arôme n'est ajouté. Il sera parfait sur une salade d'endives, cerneaux de noix et dés de comté, ou pour déglacer un émincé de volaille à la crème...



Le gingembre frais finement émincé, associé au citron (fruits, zestes et jus) donne un vinaigre frais, parfumé et acidulé. Il pourra se marier avec une salade de roquette et saumon fumé, une salade de riz et crevettes, assaisonner un guacamole, corser un tartare de thon, relever une poêlée de Saint-Jacques...



On retrouve dans ce vinaigre les arômes riches et puissants des hydromiels de Saint Antoine l'Abbaye, lentement acétifiés en fûts de chêne. Les amateurs de miels seront ravis de l'intensité des arômes. Sa relative douceur accompagnera une salade de chèvres chaud. Imaginez-le également dans des chutneys de mangue, ou dans la cuisine orientale.

Trois huiles, neuf vinaigres aux fruits et aromates.

SANS arôme artificiel

SANS colorant

D'ailleurs la CLANDESTINE est certifiée Bio depuis

2017, cela par Alpes Control d'Annecy

Le condor cuisinier rêve d'utiliser tous ces vinaigres aux fruits et aromates.

Le condor découvreur de saveurs poursuit ses investigations et découvre trois autres vinaigres tous BALSAMIQUES de 1, 3 et 7 ans... Nectars parmi les nectars...





LA SALLE AUX TRESORS DE LA CLANDESTINE

Atmosphère ! Vous avez dit atmosphère... ?

Nous sommes au cœur de la Balsamerie, là où le temps travaille pour Hervé.

LES BALSAMIQUES

Balsam

Ce Balsamique est issu du mariage de notre vinaigre de vin vieux et de moût de raisin, puis est vieilli trois mois en fûts de chêne et de cerisier.

Acidulé et fruité, vous l'utiliserez simplement en vinaigrette (crudités, salades, endives, champignons...), ou pour déglacer vos plats. Il est évidemment produit sans caramel ni épaississant.

Entre 2

Après un vieillissement prolongé en batterie de petits fûts, « Entre 2 » donne une idée de ce qu'est le Balsamique élaboré en méthode traditionnelle.

Déjà complexe et doux, il s'utilise en agrément de salades, de foie gras, de viandes froides en carpaccio ou sur des desserts glacés...

Mémoires
du
Temps

Fruit d'un passage de plusieurs années en petits fûts de cerisier, de châtaignier, d'acacia et de chêne, ce Balsamique exceptionnel offre une grande complexité, une texture sirupeuse et une douceur acidulée.

A utiliser comme condiment au gré de votre créativité culinaire...



ZONE DE CHALANDISE

De Sète au sud à Lille dans ch'nord, au pays des ch'timis ou le 'Comptoir des Grandes marques' qui de fait est un grossiste pour épicerie fines et restaurateurs de bon goût.

LA MATURATION

En moyenne il faut un an pour que vinaigre se fasse.

MAITRES VERRIERS A VOS FOURS !

En 2014 Hervé a utilisé 10 000 bouteilles, actuellement en 2018 ce sera entre 15 000 et 20 000 bouteilles de 25 cl.

LA MAISON SE VISITE-T-ELLE ?

Les visites sont possibles uniquement sur rendez-vous.

Le condor impertinent ajoute perfidement : Oui des fois y-a des visiteurs qui passent deux heures et plus de visite, pour au final acheter 1 ou 2 bouteilles...

Ils ignorent qu'Hervé fabrique, commercialise, livre, fait sa comptabilité, élève avec Catherine leurs deux enfants et parfois reçoit El Condor.... En plus il agrandit de ses mains la vinaigrerie, pose le carrelage, etc...

Les condors visiteurs sont totalement enchantés de cette visite, qui ne fait que confirmer ce que pensait le condor visiteur en 2014. Une belle réussite à terme.



Isabelle & Hervé DUQUESNE

AU ROMAN DU VERCORS

321. Grande Rue

38160. SAINT-ROMANS

04 76 64 75 95

contact@restaurant-roman-du-vercors.com

www.restaurant-roman-du-vercors.com



AU ROMAN DU VERCORS

On dit souvent qu'il faut trois ans pour lancer une affaire... C'est en effet le temps qu'il aura fallu à Isabelle et Hervé. Cela fait seulement quelques mois que le restaurant « Commence à tourner ».

La devanture est si discrète qu'il est facile de passer à côté de ce restaurant de haute qualité...



LE PARTAGE

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur » - Théodore ZELDIN

Voilà ce que souhaite faire partager Hervé et Isabelle : « On est là pour donner envie aux gens ». Pari gagné lorsque l'on entend les commentaires des clients « C'est à chaque fois différent et surprenant ».

Le condor observateur de la restauration gastronomique a pris le temps de lire le grand livre d'Or de l'établissement. Et là les commentaires sont plus qu'élogieux.

LA CUISINE

Hervé aime travailler avec des producteurs qui sont passionnés par ce qu'ils font.

Il s'approvisionne en produits frais chez les producteurs locaux en privilégiant l'agriculture raisonnée. C'est un passionné qui déteste la routine. Hervé est en recherche permanente de qualité et de goût. Sa cuisine est toujours inventive.

La carte change tous les deux mois, elle varie suivant les maraichers

Avec qui Isabelle et Hervé travaillent et qui donnent les tendances

Le mois de mars a vu l'arrivée de la 18^{ème} carte.

**Nos producteurs, fournisseurs et autres prestataires
Trop peu souvent mis à l'honneur, pourtant principaux acteurs de notre économie...**

Nos producteurs et fournisseurs

La Ferme de Rossat à St Vêrand : Cochon, Charcuterie, Bœuf et Veau
Boucherie Guillet à St Romans : viande bovine, volaille, gibier
La Pisciculture de la Sône : Grosses Truites
La Pisciculture Murgat : Truites fario
Homards acadiens : Poissonnerie de Villard les Dombes
des Légumes à St Hilaire du Rosier Cyrille Fatoux : Légumes et Fruits
Sneurs à Charpey : légumes asiatiques et originaux
à Tèche : Légumes et Fruits
à Tèche : légumes (produit d'excellence)
à Tèche : fromage frais, fromage et...



SE FAIRE CONNAITRE

C'est là toute la difficulté quand on débute une activité... Isabelle et Hervé ont parié sur la qualité. Le bouche à oreille a fonctionné.

Les références dans le guide Gault & Millau en 2017, le Guide du Routard en 2017 et le guide Michelin en 2018 ont permis une meilleure visibilité mais aussi une reconnaissance professionnelle car le restaurant est désormais reconnu comme une maison de qualité.

Ne pas oublier le Condor découvreur de talents qui dès le début avait signalé cette future grande table, cela en 2015... non mais... ! El Condor N° 065 de mars 2015 et le N° 074 de décembre 2015, ils sont consultables sur www.el-condor.org



Le coup de main, le regard, la composition, l'agencement de l'assiette, pour une œuvre d'art éphémère...

LA CLIENTELE

La réputation est là et la clientèle est en constante évolution. Venant plus du côté Isère que du côté Drôme, elle est assez hétéroclite : Famille et amis, beaucoup de sociétés le midi mais également des clients de passage qui sortent de l'autoroute et qui ont trouvé le 'Roman du Vercors' sur Tripadvisor. Egalement une clientèle suisse et anglophone.

AVENIR DE L'ETABLISSEMENT

Le restaurant a une capacité de 18 à 22 couverts, s'il devait s'agrandir, il faudrait alors s'installer ailleurs. Si ce projet venait à voir le jour, Hervé et Isabelle souhaiteraient rester dans les alentours.

POUR SE FAIRE PLAISIR

Formule du jour à 20 € (entrée + plat ou plat + dessert). Menu végétarien à 35 €

Les menus naviguent de 24 à 51 €. Le fameux menu 'EPHEMERE' à 70 €, composé de 6 plats, où le client ne sait pas ce qu'il va manger quand il passe le pas de la porte. Hervé crée sur l'instant dans le secret de sa cuisine.

Un plat réclamé par ses clients : le pied de cochon, plat travaillé, désossé et accompagné différemment à chaque fois, mais toujours avec de la Truffe de la Drôme.



LES ACTIVITES ANNEXES

Le restaurant a une petite boutique de produits locaux avec entre autres miel, vinaigres et huiles d'olive, vente à emporter avec commande 72 h à l'avance.

Isabelle et Hervé peuvent étudier les demandes des clients. Ici, précise Isabelle, on fait en fonction du client et non pas du chef.

Vous pouvez parfois retrouver Hervé Duquesne en compagnie d'Hervé Boillot de la Balsamerie 'La Clandestine' à Izeron sur Radio France Bleu Isère, dans l'émission 'On cuisine ensemble' diffusée tous les jours de 10 à 11h.

Le travail d'un couple, Hervé en cuisine et Isabelle au service au contact des clients, cela est la partie visible 'Au Roman du Vercors'.

L'autre partie ce sont les achats, le choix des produits, la recherche constante de bons produits.

Les préparations, des divers ingrédients, les cuissons, le tout en fonction des saisons.

La chaleur de la cuisine et le bruit constant sont de très réels facteurs de pénibilité incontournables.

Là dessus un grand zeste de vie de famille avec deux enfants, Hervé et Isabelle gardent un équilibre entre la vie familiale et la vie professionnelle, mais ce n'est pas simple tous les jours. Pas simple, certes, mais de vrais objectifs, la famille et l'art de la cuisine avec un zeste de folie.



Eric CHARRON

IMAGES EN CHEMIN

26420. LA CHAPELLE-EN-VERCORS

desimagesenchemin@gmail.com

L'HOMME

57 ans, 2 enfants, installé en Vercors à La Chapelle-en-Vercors en 1985, cela par choix délibéré.

Enfant Eric dessinait, ce qui explique ses futurs choix professionnels à partir de 1990.



LE CHOIX DE VIE

Le commencement d'une riche pluriactivité.

Cela en Vercors, pays choisi, car Eric est professeur d'éducation physique, vient s'ajouter la spéléologie, également accompagnateur de moyenne montagne et pour finir Eric est pisteur-secouriste 2^{ème} niveau.

ARRIVE LA PHOTOGRAPHIE.

Eric achète son premier appareil photographique en 1990, un Pentax P30 d'occasion.

Le condor photographe fait remarquer que beaucoup de photographes devenus professionnels ont commencé avec des appareils achetés d'occasion. Eric ayant acquis son premier appareil de la marque Pentax, ce qui fait que 27 ans plus tard il est toujours fidèle à la marque.

Une des principales raisons, est la compatibilité des optiques entre argentique et numérique. La seconde est le poids du matériel, problème que connaissent bien les photographes qui doivent porter leurs précieux matériels en zone accidentées.



GUIDE DE VOYAGE ET REDACTEUR DE GUIDES

De 1995 à 2000 Ski-Montagne qui a lancé son magazine ski nordique sous l'égide de Gilles Chappaz sort son premier N° en 1996 'NORDIC'S' Eric fait partie de l'équipe comme pigiste.

Pigiste également pour diverses revues, cela jusqu'aux jeux de Turin en 2006.

Les pigistes : Bienvenus dans les rédactions qui parfois ne peuvent salarier des journalistes. Donc c'est pratique, parfois pour les deux parties. Cela permet dans une certaine mesure de choisir pour qui on travaille ou pas.

Pigistes et journalistes free-lance représentent une presse « libre ».

Une partie de la profession travaille en free-lance par choix délibéré.



Eric CHARRON : PHOTOGRAPHE

Dans sa grande palette d'activités, Eric est également photographe, mais il précise qu'il se sent plus 'Illustrateur' qu'artiste photographe. *Le Condor photographe apprécie cette distinction entre 'photographe et Illustrateur'*

Toujours est-il qu'il travaille pour le Parc du Vercors, où en été il occupe la fonction de 'Garde Vert'.

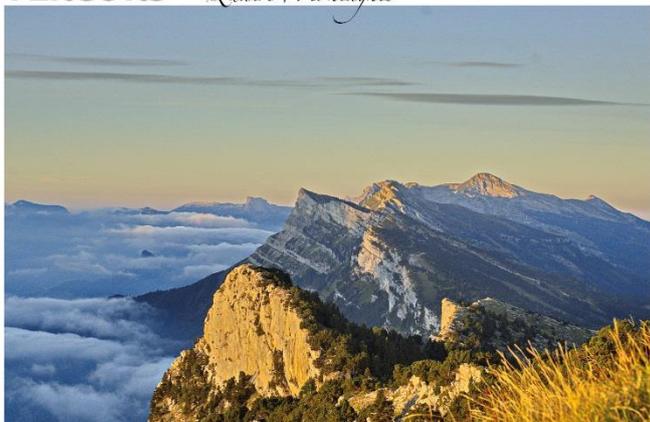
Eric travaille également pour le département grâce à la photographie.

C'est en ces périodes qu'Éric commence à réaliser des photographies avec l'objectif d'en faire des cartes postales.

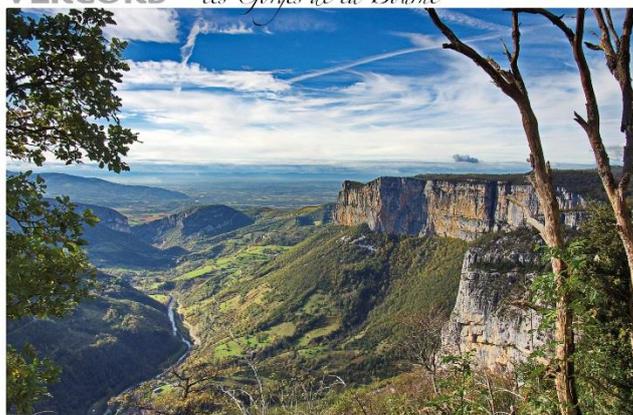
Pour ce faire il créé Les Editions : Des images en chemin. Totalement Made in Vercors.

Soit à ce jour 40 modèles de cartes postales de bonne qualité, sans être des cartes de grand luxe, elles se vendent de 0,80 € à 1 € un peu partout dans le Vercors.

VERCORS *Quatre Montagnes*



VERCORS *les Gorges de la Bourne*



VERCORS *le Balcon Est*



VERCORS *le Grand Veymont*



Eric est de par ses activités un vrai couteau suisse en Vercors, avec cette fabuleuse facilité, être payé pour se balader en Vercors et pouvoir faire des photos au gré de ses déplacements et de son travail

Le Condor photographe se confiant au condor pertinent dit : Que de photographes – illustrateurs ont parcouru le Vercors à la recherche de la 'belle lumière' qui permettra de réaliser la photographie exceptionnelle...

Certains avec des matériels très sérieux, d'autres préfèrent la légèreté, voir se contentent de leurs téléphones...

Eh oui répond le condor pertinent, nous ne sommes plus à l'époque des lourdes chambres photographiques, mais d'un extrême nous partons vers un autre extrême, ainsi va la vie...



©Eric Charron

Ferme BATHIER David

180. Chemin de l'Echarasson
26420. SAINT-JULIEN-EN-VERCORS

david.bathier@neuf.fr

06 71 11 56 54

L'HOMME

David, 36 ans, deux enfants s'est installé en 2005 avec un Bac Pro en poche.

David est originaire de Saint-Chef en Isère.

Il a repris l'exploitation de ses anciens beaux-parents, la famille Fillet qui faisait des brebis pour la viande.



L'EXPLOITATION A CE JOUR

De grands bâtiments dont un réservé aux chèvres de race Saanen, soit un cheptel de 260 laitières et 40 chevrettes pour le renouvellement.

David dispose de 95 hectares de prairies et de 5 hectares pour la culture du Tricital et de l'orge. Par contre le maïs dont David a besoin est cultivé à Saint-Chef.

L'alimentation des chèvres est complétée par des granulés (correcteur azoté) achetés et distribués au moment de la traite.

David précise que la récolte des fourrages ici en Vercors, se fait au minimum deux fois par an et parfois trois, car le regain est une vraie friandise pour les animaux.



LA PRODUCTION LAITIERE

Chaque chèvre donne en moyenne de 800 à 850 litres de lait.

La qualité des fourrages fournis est de grande importance, cela influe directement sur la qualité du lait.

Le prix du lait tourne actuellement de 694 € les 1000 litres en prix de base, auquel s'ajoutent des primes qualité.

En cas de soucis qualité des pénalités sont appliquées.

La qualité du lait est jugée par le % de matière protéique, le taux de cellulose et le taux de germes.

A chaque ramassage, (tous les trois jours) laiterie prélève un échantillon, trois échantillons seront ainsi analysés chaque mois, ce qui détermine la rémunération du producteur. Cela à la laiterie de Crest.

De plus et volontairement le producteur fait venir le 'Control Laitier' qui prélève et analyse le lait de chaque chèvre.

Le condor découvreur de fermes en Vercors et ailleurs, se dit que le lait est super bien contrôlé, cela représente un sacré travail ! De plus nourrir 300 bêtes plus le chien, ce n'est pas rien ! Plus les traites deux fois par jour...





LES INVESTISSEMENTS

Pour une nouvelle installation, les investissements sont très lourds, de ce fait la compagne de David travaille à l'extérieur, ce qui permet à la famille de vivre.

David pour le moment est seul sur l'exploitation, essentiellement pour cause financière.

La mécanisation est ici indispensable



LES ELEVAGES HORS SOL EN VERCORS

Pour de grands cheptels, l'élevage hors-sol est bien adapté, il permet un control rigoureux de l'alimentation, le control de l'eau.

Les élevages extérieurs sont plus adaptés aux petits cheptels, avec le risque d'un parasitage par le milieu naturel.

Rapidement David fait le compte, sur 6 exploitations qui produisent du lait de chèvres, 4 sont hors-sol et 2 en alimentation traditionnelle, cela en Vercors.



Le Condor visiteur de fermes du Vercors, aime montrer le travail des paysans du Vercors, un monde discret, silencieux et travailleur.

LA CROIX ROUGE ROYANS-VERCORS

Croix Rouge Royans-Vercors
Z.A. Les Dodoux
26190. SAINT-JEAN-EN-ROYANS
Contacts :
06 08 16 30 74 ou 06 07 46 76 17

UNE PRESIDENCE BICEPHALE

En 2015 Danielle BOUVIER en était la présidente et bénévole depuis 45 ans. *Un bail dit le condor Impertinent, cela s'appelle 's'inscrire dans la durée...'* Danielle émet le souhait d'être remplacée, la fonction est alors reprise par Jeanne-Marie PREVOSTAT, habitante de La Chapelle-en-Vercors. En 2017 elle est réélue pour un mandat de trois ans. Mais ce sont en fait deux personnes qui gèrent l'unité locale. Jeanne-Marie Prevostat pour le Vercors-Drôme et Odile GIRBES pour le Royans.



Photos Ludivine VAN POUCKE

UN PEU D'HISTOIRE

Témoin de la bataille de Solférimo, un citoyen suisse Henry DUNANT, improvise des secours avec le concours des populations civiles locales.

L'aide humanitaire apportée aux soldats des deux camps sans discrimination est l'acte fondateur de la Croix Rouge.

Publié à la suite de cet événement '**Un souvenir de Solferino**' d'Henry Dunant qui met en avant deux propositions qui fondent le Droit humanitaire moderne.

- 1) La conclusion d'un traité portant sur la neutralisation des services sanitaires militaires sur le champ de bataille.
- 2) La création d'une organisation permanente pour l'assistance aux blessés de guerre.

1863 : Création du CICR. Le Comité International permanent de secours aux blessés militaires (Futur Comité International de la Croix Rouge), fondé autour des idées d'Henry Dunant. *Le Condor observateur du CICR remarque que dans cette organisation n'œuvrent que des ressortissants suisse... Cela depuis toujours... Le siège est d'ailleurs en Suisse.*

22 août 1864 : Création de la croix rouge et du Droit International Humanitaire.

Infos et source : <http://www.croix-rouge.fr/la-croix-rouge/un-mouvement-international/origines>

La croix rouge Royans – Vercors est née du rattachement de l'unité de La Chapelle-en-Vercors à celle de Saint-Jean-en-Royans en décembre 2017.

LES ACTIONS

Vestiaire gratuit ouvert à tous.

Jour de permanence le mercredi de 10h à 12h00
A ce sujet le local est partagé avec *Les restos du cœur*.

Récupération de vêtements, petit électroménager, vaisselle pour redistribution.

Le condor pertinent remarque que tout cela est gratuit, ce qui est super bien, mais il a entendu le vent du nord qui disait qu'une recyclerie existerait à Saint-Laurent-en-Royans et aurait pour nom 'LE BRUIT DU PLAC'ART' Cette association récupère également des vêtements, des meubles, des articles d'électroménager et une foule de choses, tous revendus à vil prix, souvent de quelques centimes d'euros à quelques euros...

Une collaboration étroite entre ces deux structures est paraît-il à l'étude. Ouf... ! enfin un peu de bon sens.




croix-rouge française

LES ACTIONS SPECIFIQUES CROIX ROUGE

Accueil / écoute autour d'un bon café chaud.

Atelier mémoire à La Chapelle-en-Vercors.

Visites aux personnes isolées

Don de bons alimentaires en accord avec l'assistante sociale

Possibilité de transport avec le camion de la Croix Rouge

Participation au collectif 'Part'âge' et à la semaine bleue

Lieu de rendez-vous à la marche sociale en partenariat avec le Centre social LAPAZ

Ventes et braderies sur le territoire.



LES BENEVOLES

Des bénévoles au travail, classent, rangent et reçoivent les personnes de passage. De fait les bénévoles sont 24, les âges vont de 22 ans à 86 ans

INFOS DIVERSES

La Croix Rouge Royans-Vercors vit de dons, de subventions et du produit des ventes.

Pour les collectes de vêtements, trois lieux : Parking Intermarché 26190

Face à la recyclerie à La Chapelle-en-Vercors et au local de St Jean-en-Royans.



ART DE RIENS Exposition Le bois dans tous ses états

Adresse : inconnue..... Mais non, mais si, cela se passe dans les locaux d'Activ'Royans. C'est ou Activ'Royans ???

L'information a donc circulé... diffusée également par le média El Condor, mais voilà pas d'adresse...

L'affiche est magnifique, c'est le moins que l'on puisse dire. Mais aucune mention de la cité où cela se passe.

*Cela est certainement réservé aux seuls initiés, avec la classification **Secret. Défense** Ne voulant pas dévoiler un tel secret El Condor ne peut révéler l'endroit où cela se passe.*

Toutefois, ayant assisté au vernissage, le Grand Condor accepte de vous en dévoiler quelques aspects.

A savoir que des entreprises du Royans ont participé, ainsi que quelques artistes locaux.

L'exposition est installée dans un local où un savant mélange des sources lumineuses permettent à tout un chacun de jauger son acuité visuelle, les clairs obscurs régnant en maîtres.

L'EXPOSITION ET LE VERNISSAGE



Exposition

"le bois dans tous ses états"

proposée par l'association l'Art de Riens

du 19 au 06 Avril 2018

Vernissage le vendredi 23 Mars à 18h

dans les locaux d'Activ'Royans

du mardi au vendredi de 9h à 18h



VILLARD DE LANS FETE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES 24 mars 2018

Alors là c'est la grande foule ! Chantal CARLIOZ, première magistrate de la commune, entourée des grands pontes de la gastronomie et de la coquille Saint-Jacques dont 32 tonnes seront consommées en deux jours. Chantal Carlioz préside donc l'inauguration sous un radieux soleil.



Ici une organisation impeccable, une sécurité renforcée par des véhicules fermant les accès routiers. *Le condor impertinent ajoute : Ce n'est pas pour rien que Chantal Carlioz est Lieutenant-Colonel de gendarmerie et fait partie de la réserve.*

Sous une immense tente blanche, les chefs s'activent, tous comme les producteurs de produits régionaux.

Oui une belle fête où même le soleil était présent en ce samedi 24 mars. *Même que la chocolaterie de La Frigoulette de Beaufort-sur-Gervanne était présente avec un super nouveau produit. RHUM AMBRE & Chocolat São Tomé 66 % une pure merveille dit le Condor gourmet.*



TRANS' VERCORS NORDIC 3 – 4 MARS 2018

Col du Rousset – Herbouilly – Villard-de-Lans

Source : Trans Vercors Nordic

Photos : Eric Charron, Gilles Couiller, Yapasphoto



LE MENU SUR DEUX JOURS

SAMEDI 3 MARS :

35 km Classic Chrono Rando du Col du Rousset à Herbouilly.

DIMANCHE 4 MARS :

53 km Libre Chrono Rando Col du Rousset à Villard-de-Lans

18 km Libre La Transgénérationnelle Rando Herbouilly à Villard-de-Lans

LA TRANS'VERCORS NORDIC FÊTE SES CINQUANTE ANS

Gérard
FAIVRE
Dossard 70
&
Claude
TERRAZ



QUELQUES CHIFFRES

Etaient attendus près de 1000 coureurs.
1968 : 49 équipes de deux personnes.
1500 coureurs nombre limite sur 2 jours
1000 coureurs pour le 53 km 'Sécurité oblige'
150 bénévoles de bonne humeur
10 jours de préparation terrain

Préparation de la chenillette pour Préalpét.



L'EPREUVE REINE : LE 53 KM QUI TRAVERSE LA RESERVE NATURELLE DES HAUTS PLATEAUX



Soleil ou neige le même plaisir de la course en ces grands espaces presque vierges de toute activité humaine.
HUILIER Yohan & LEGRAND Mathieu
DURAND Nicolas



Michel BRET et son guide



François SOULIER dit Paco

Une journée avec soleil et une journée avec neige, les deux visages du Vercors hivernal. Pas de quoi décourager tous ces compétiteurs amateurs de beaux paysages dans une nature préservée. Mais cela n'est possible qu'avec l'aide incontournable des bénévoles, soit 150 personnes ce qui n'est pas rien. Question organisation cela est encore bien plus long, et certainement passionnant... Pour les photographes, un super terrain de jeux quelle que soit la lumière, à ce sujet merci à eux tous, grâce à cela vous pouvez admirer de bien belles images.

LA PAGE DES BENEVOLES Si pas de bénévoles, pas de ravitaillements, de secours = pas de Trans 'Vercors Nordic !



A gauche Patricia VILLARD Grande chef des Bénévoles
Au centre : bénévoles dans la tourmente
A droite Isabelle DA COSTE
Poste de secours mobile à Herbouilly





Décidément il y a quelques pointures de la photographie à La Chapelle-en-Vercors, peut-être une réserve naturelle de photographes aimant la nature et les sports de plein air. Ce qui nous permet d'avoir une petite idée visuelle de cette belle manifestation sportive. Merci à toutes et tous.

Association El Condor – Bulletin d'adhésion 2018

L'Association El Condor est une association loi 1901 qui édite et distribue gratuitement
Depuis 2010 un magazine mensuel dont le but est de créer du lien sur le territoire

Cotisation individuelle : 10 euros

Cotisation entreprise 50 euros

Nom.....Prénom :.....

Adresse :

Ville :Code postal :

Mail :Tel :

Règlement par chèque à l'ordre de l'**Association El Condor**

Je désire recevoir un reçu : oui / non par mail :

**Vous pouvez nous envoyer vos adhésions à Association El Condor c/o H Lagasse
Résidence Clos Lambertton – 40 bis rue Hector Alléobert – 26190 Saint-Jean-en-Royans**