EL CONDOR. N° 15 du 21 IX au 5 octobre 2011

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

Rédaction & Photographies Henri LAGASSE. E-mail : henri.lagasse26@wanadoo.fr

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

CHAMPLONG Camping / Caravaning / Parking Aéronautique.

Tout au long de l'été quelques tentes faisaient parfois une soudaine apparition, et repartaient aussi rapidement, parfois ce sont des campings cars qui stationnent quelques nuits.
Rassurez vous ce ne sont pas des « ROMS » «Hommes » qui occupent le terrain, mais quelques pilotes ou apprentis pilotes qui occupent les lieux, avec pour avantage une garde gracieuse des installations.
Parmi eux quelques étrangers la Suisse et la principauté de Monaco sont dignement représentées.

Monaco en bleu

La Suisse en blanc

Un avion en rouge & blanc.

LES VISITEURS DU CIEL.

Une bien belle machine. F-PHIF

Z'avez vu son immat, bien cachée cela lui permet de faire le zouave en vol la tête en bas sans se faire « pévéter » Nouveau mot de la langue de Molière pas encore agréé par l'Académie ……. Mais cela ne saurait tarder !

SPECIAL INFO POUR LES RESTAURATEURS DE MAISONS.

SCIERIE PAIN Georges. Entre Saint-Jean-en-Royans & Saint-Laurent-en-Royans.

Une longue histoire qui a commencée en 1330 par un moulin qui est devenu une scierie.
La scierie à l'époque se trouvait à quelques kms, c'est en 1830 que la scierie actuelle fut construite par un dénommé VIGNON qui travaillait pour les pères Chartreux.
En 1880 la scierie est rachetée par le dénommé MAGNAN, et depuis elle reste dans la même famille.
Les scies sont mues par l'énergie blanche du Vercors, une turbine en est le moteur.
Georges PAIN travaille tous les jours et à 65 ans, c'est beau.
Les bois proviennent en grande partie de ses propres forêts sur les communes de Saint-Martin-en-Vercors et Saint-Agnan-en-Vercors ainsi que du plateau de Beurre. Quelques grumes proviennent du massif de La Chartreuse.
Que de beaux et nobles sapins que Georges transforme à façon pour les charpentes.
L'établissement est ouvert tous les jours de 06 H 00 à 18 H 00 Tél : 04 75 48 66 08.
Pour la petite histoire, il y a bien longtemps Georges PAIN le père de l'actuel Georges PAIN était membre de l'ACRV en tant que Président dans les années 1974 / 1975.

La modeste cour de la scierie.
A droite : Georges PAIN au travail.
La scierie est un véritable musée vivant.
Monument Historique en voie de disparition, encore un !

Pour nos restaurateurs de maisons, une adresse à retenir.

LA VIE DU CLUB. Les brèves. Samedi 1er octobre 2011.

David HERBADJI entre dans la grande tribu des *Faucheurs de Marguerite* avec l'obtention du B.B. Brevet de Base, tout en continuant la reconstruction de son (cher) Jodel.
Samedi 1er octobre l'évènement était arrosé raisonnablement au club.

Robert DUMOULIN a volé avec sa propre machine le F – PNAC

Robert, un soir en toute discrétion a sorti sa machine et à la surprise générale l'a fait rouler, ce que les roulements de roues devaient êtres contents !
Puis repart, s'aligne et à la stupéfaction des membres de la tribu présents décolle.
Quelques minutes plus tard il se pose, certainement tout content, toujours est-il que personne ne l'a vu ce soir là au Club-House de la tribu des faucheurs de marguerites.

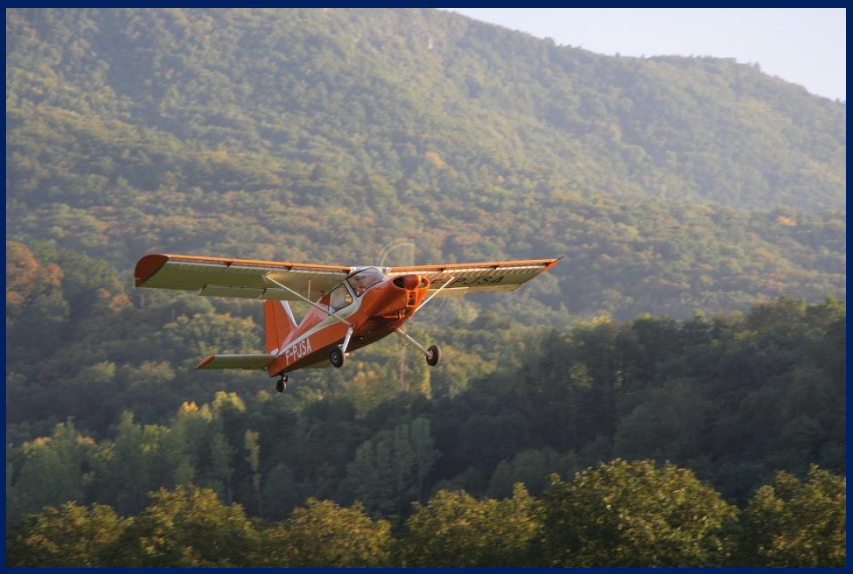
AUTRE JOUR, AUTRES VISITEURS. Samedi 1er octobre.

Les visites s'enchainent, tandis que l'école de pilotage tourne à plein régime sous la direction de Jean-Michel. Vous ne rêvez pas c'est un avion de l'Armée de l'Air qui porte les lettres UB et le N° 508.

De gauche à droite, le fils et le père se préparent au départ en direction de Montélimar.

En fin d'après-midi les décollages se suivent mais ne se ressemblent pas.

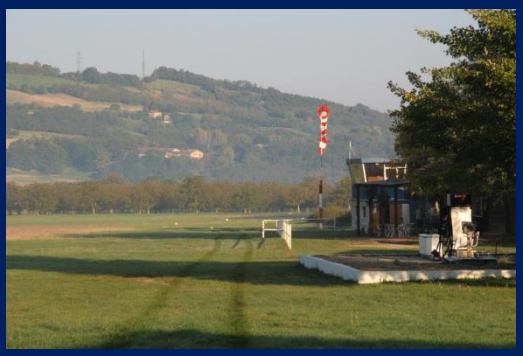
2 avions ailes basses et hautes et
un ULM équipé d'un train rentrant.



DIMANCHE 2 OCTOBRE 2011.

Une petite (toute petite) souris regardait effarée tout ce remue-ménage inhabituel.
Depuis son refuge, voici ce qu'elle a pu observer durant environ 4 heures.
Ensuite c'était l'heure de l'apéro et du repas, ouf ! dit-elle je l'ai échappé belle.
Ils n'ont pas vu l'entrée principale de mon domicile.

Les premiers sportifs arrivent dès 08h00 du matin.

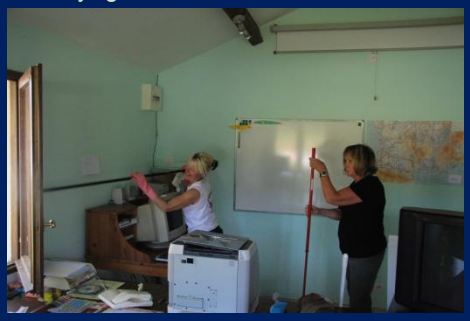


La rosée est bien présente, quelques membres également, au total leur nombre n'a pas excédé 25 volontaires. Pas de risque de se marcher sur les pieds.
L'association Vercors Vol Libre avait de bien dignes représentants à divers
Postes délicats « Cuisine, vitres de la tour, etc, » Gérard s'en donne à cœur-joie.
Marinette est de service intendance.

Avant
&
Après !

Deux hommes et un service des plus complets dans le débroussaillage de l'aéro-club de Saint-Jean.
Idem dans le service des vitriers, avec option nettoyage aux grandes eaux.

Quatre femmes et pas des moins bavardes sont affectées au service nettoyage de l'école



Au final l'école a changé de look, une nouvelle disposition des tables, de vieux matériels ont pris le chemin de la déchetterie.
Bravo à : de gauche à droite.
Brigitte. Martine. Véronique. Solange.

Pendant ce temps, et après discussion le centre névralgique du club est nettoyé à son tour.

Recette : Eau + savon + huile de coude (beaucoup) = super résultat, la salle est méconnaissable !

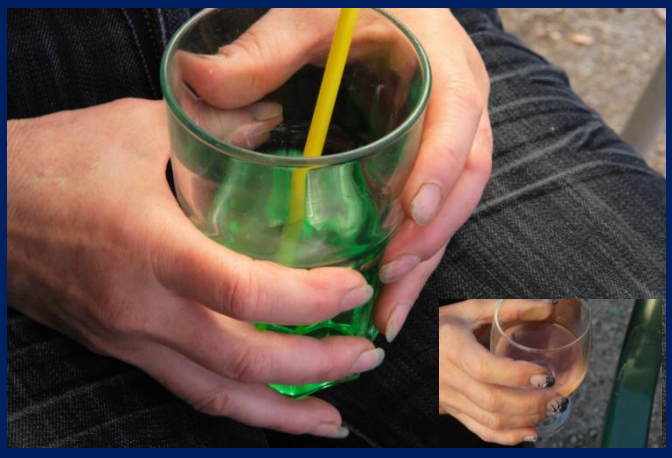
Ouf se dit la petite souris, ils n'ont pas trouvé l'entrée de mon refuge. car ici le couvert est compris dans la location, et en plus l'hiver il y a parfois du chauffage.

Quelques vues des avions et des hangars durant la grande lessive.

Ceci n'est pas une brocante ! simplement le grand ménage des 3 hangars. Ensuite remise en place des aéronefs

LA CONVIVIALITE

Il est naturellement autorisé de boire un petit coup à trois conditions :
Ne pas piloter ou conduire ensuite. Avoir des breuvages de qualité. Etre en bonne compagnie.



Chacun est libre de choisir sa couleur : Rouge, incolore, vert ou rosé de Provence.
L'équipe intendance dirigée par le chef non étoilé Serge avait concocté un excellent repas digne de l'ACRV (Petit aéro-club perdu aux contreforts du Vercors).

UN IMPROBABLE AVION – CARGO. Prototype BEHH N° 1

Où va l'imaginaire ?

GALERIE DE PORTRAITS NON VOLES. Causerie, balayage, vaisselle, pitrerie, ils se sont bien amusés.

FIN DE JOURNEE.

Quelques pilotes ont fait un saut pour saluer cette belle fin de journée aux couleurs d'automne.

Un vieux dicton dit : *Les absents ont toujours tort*
C'est une vraie et véritable vérité.
Ils ont d'abord raté une journée conviviale où le plaisir d'œuvrer pour la bonne marche de l'ACRV était des plus palpables.
Nous savons toutefois que beaucoup s'étaient excusés, contraints par diverses obligations à ne pouvoir se rendre à Saint-Jean-en-Royans.
Ensuite ils ont raté le repas préparé par l'équipe chargée de l'intendance.
Remarquez bien que pour l'équipe des cuisines c'est du travail en moins ainsi que pour celles qui font la vaisselle.
Ensuite ils ont raté le plaisir de voir l'aéro-club propre et avenant, avec un éclairage naturel magnifique.
La lumière, je ne vous dis que cela, des cascades de rayons dorés où les voiles multicolores des parapentistes se glissaient avec poésie et douceur.

CHAPITRE DES CITATIONS.

Coup de chapeau (pas melon) à Solange et à son ami Thierry, la plus récente de nos élèves pilotes, très active car encore toute neuve.
Bravo aux dames, qui toutes ont travaillé intensivement avec de grands et beaux sourires.
Merci à Vercors Vol Libre venu en force et avec grande efficacité. (Heureusement qu'ils sont venus !)
Gérard 'Le président' + Marinette son épouse + Joseph + Etienne + Michel + Samuel. Les esclaves de service !
Citation à 'l'ordre de la Merguez – Frite' de : tous ceux et celles qui ont œuvré à l'intendance et à la vaisselle.
Bravo au petit Clément qui a accepté de briffer Marcel pour la confection d'un paquet – cadeau.
Clin d'œil à Pascal et à Marie 'Le bonheur est à l'A.C.R.V.'

LA PAGE LOCALE. Economie et bons plans. Réservée aux nouveaux arrivants au Pays du Royans.

La tabletterie d'Henri DESFONDS est la continuité d'une activité qui fut un des poumons économiques du Royans-Vercors. Vous y trouverez à des prix compétitifs des tas d'objets utiles dans une cuisine. D'autre part Henri Desfonds est en période hivernale directeur de l'école du ski Français de Font-d'Urle (04 75 48 28 14) E-mail : henri.desfonds@orange.fr

LA NOIX DE GRENOBLE.

A Saint-Jean-en-Royans la Cave Noisel propose des produits à base de noix.
Huile, moutarde, confitures, noix sèches, et plein de bonnes choses.

Le moulin rotatif, c'est la cuve interne qui tourne.

Ecoulement de l'huile de noix au pressoir

CAVE NOISEL.
Jean-Luc ODEYER.
Thuires.
26190 Saint-Jean-en-Royans.
Tél : 04 75 47 56 54
E-mail : j-l.odeyer@wanadoo.fr
Site : www.cave-noisel.com

Ici l'accueil est charmant, que ce soit Jean-Luc ou une autre personne. Des produits Inventifs, qui mettent la noix de Grenoble en valeur. Jean-Luc est un artiste qui joue avec les saveurs, un vrai transformateur culinaire.

Ces deux établissements se visitent sur simple demande.
Pour les groupes il est sage de prendre rendez-vous.
Dans les deux cas vous pouvez acquérir sur place leurs diverses Fabrications.

LA PAGE VIGNERONNE.

Comme chacun sait BACCHUS ainsi nommé par les Romains, se nommait en réalité DIONYSOS il était fils de ZEUS et de SEMELE, il était le Dieu de la végétation, de la vigne et du vin.
Le culte de Dionysos a contribué au développement de la tragédie et de l'art lyrique.

La déesse télévision nous abreuve de reportages sur les vendanges, les vignerons et les vendangeurs.

VENDANGES MECANIQUE OU MANUELLE.
Actuellement les vendanges se font de deux manières, manuelle et mécanique.
Les deux ne s'opposent pas, parfois elles se complètent.
Les machines ont beaucoup évolué, mais la pratique manuelle est souveraine sur de petites surfaces, ou pour des vignes plantées en 'Gobelet' ainsi que pour des vignobles de prestige, voire de grand prestige.
Dans certaines appellations par exemple BANDOL les machines sont tout simplement interdites, et les restanques ne permettent pas l'emploi de ces engins.
La méthode mécanique est valable pour de grandes surfaces et pour des vins de consommations plus courantes, la mécanisation permet également de réduire de manière considérable les coûts en personnels.

LES LEVURES.
Autre petits détails oubliés, les levures, sont-elles indigènes ou exogènes ?
Bon simplifions, les exogènes sont des levures industrielles, donc bien contrôlées et qui conviennent à tel ou tel usage. Une grande sécurité pour les vignerons et les vinificateurs.
Les levures indigènes sont un peu plus complexes et parfois imprévisibles, mais elles respectent le terroir, et donneront un caractère, voir une signature à telle parcelle et pas à une autre.
Beaucoup de vignerons Bio n'utilisent que des levures indigènes.
L'utilisation des deux types de levures est parfaitement possible.
Bien des vignerons – vinificateurs n'aiment pas trop les questions sur ce sujet délicat.

Le SOUFRE !
Ce produit issu des volcans, donc vieux comme le monde est utilisé en viticulture, en vinification et pour conserver le vin.
C'est souvent lui qui est le responsable de maux de tête carabinés après un repas bien arrosé avec force rosés ou autres vins.
Donc les doses de soufre utilisées au moment des vendanges et des vinifications est fonction du vigneron, du vinificateur et de l'état sanitaire du raisin, la durée de transport, les volumes transportés.
De la vigne récoltée manuellement et transportée en petite caissettes directement à la cave (10 à 15 minutes) n'aura pas besoin de souffre.
Alors qu'un camion transportant plusieurs tonnes de raisins vendangés à la machine et cela sur des distances parfois importantes, le responsable sera obligé d'utiliser de fortes quantité de soufre.
Tous les vins contiennent du soufre, mais parfois quelques vignerons proposent des vins sans soufre, cela est parfaitement jouable, pour des vins à boire rapidement.
Ces vins sont sous couverture carbonique, donc les aérer soigneusement et ils ne seront que meilleurs.
De fait c'est comme pour tout, le soufre utilisé en petites quantités avec raison est un excellent produit, utilisé en grande quantité c'est bonjour les dégâts.

Sur certaines bouteilles et dans certains guides vinicoles les doses en SO2 à la mise en bouteilles.
SO2 total et SO2 libre, ainsi que le type de vendanges et les levures employées (indigène ou exogène) sont indiqués. Certains vignerons précisent s'il y a des SULFITES ou pas.

WOUIN ! LE DR 400 EST MALADE.

Heureusement que les mécanos sont sérieux, lors de la visite des 50 heures de la limaille a été découverte dans l'huile moteur.
Pronostic : 3 semaines de repos seront nécessaires selon le mécano – pronostiqueur pour remettre le Lima Hôtel dans les airs.
Une confirmation est attendue dans les prochains jours.

UNE NOIX / DEUX NOIX / UN SAC DE NOIX / UNE REMORQUE DE NOIX.

La Noix de Grenoble, une gourmandise reconnue à l'échelle de la planète.
Ou en acquérir ? Voici une proposition de réponse : Des belles, des bonnes noix, voir dessous.

GAEC LA MATINIERE
38470 COGNIN LES GORGES.
Tél : 04 76 36 22 94
E-mail : gaeclamatiniere@orange.fr
Site : http://fermemichallet.sud-gresivaudan.org

Une exploitation familiale, des professionnels dignes de ce nom.
Des femmes, des hommes, des paysans de notre belle région qui méritent le respect de tous.
Une adresse vivement recommandée par El Condor.

Le mondage des noix, méthode 1795, se fait entre amis.