

EL CONDOR



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

N° 090 avril 2017

Directeur de la publication : Henri LAGASSE. Journal édité par l'association El-Condor.

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

© Henri LAGASSE / EL CONDOR 2017 E-mail : contact@el-condor.fr

UN PATRIMOINE QUI S'IGNORE !

Le Royans / les Royans riches de bijoux ignorés...

Laissons nos regards vagabonder et voyons des bribes d'histoire humaine qui s'offrent à notre curiosité.



De 1840 et des poussières d'éternité jusqu'en 1955, cette pierre écrasa des millions de grains de blé, d'orge et autres céréales.

Elle observa royautés, empires et républiques, que de choses elle pourrait nous dire....

Pour en savoir plus sur le patrimoine...

www.royans-hier-et-aujourd-hui.com



Sommaire



LA PAROLE EST DONNÉE AUX ELUS DU VERCORS
LA CHARTE DU PARC DU VERCORS
Ecrité par des élus au-dessus de tous soupçons
Pages 3 / 4 / 5



ENTREPRENDRE EN VERCORS & ROYANS
Marine CLUZEL artisanne en **PÂTISSERIE**
Métal'Art Métallerie & Serrurerie
Pages 6 / 7



LA VIE EPICURIENNE AU PAYS DES LOUPS
LA GRANDE FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES
Les 4 ans de la boulangerie de St-Martin-en-Vercors
Pages 8 / 9 / 10 / 11 / 12



L'ART & LA CULTURE
Carole FAYOLAS expose au Musée des Carmes
Le Bar Associatif de Sainte-Eulalie-en-Royans
Pages 13 / 14 / 15



TRANCHES DE VIE PAYSANNE
Gersande VASSIEUX productrice de lait à Ste-Eulalie
EARL DES FLEURINS
Pages 16 / 17



DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT
CENTRALES SOLAIRES VILLAGEOISES
Être Sapeur – Pompier en Vercors Historique
Pages 18 / 19 / 20 / 21



SPORTS ET NATURE EN VERCORS & ROYANS
Porsche 911 S, voiture sportive de collection
LES TOQUES DES DENTELLES
Pages 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 : Henri LAGASSE.

LA FUTURE CHARTE DU PARC NATUREL REGIONAL DU VERCORS

CHARTRE DU VERCORS.

PIERRE-LOUIS FILLET VICE-PRESIDENT DU P.N.R.V. en charge de la révision de la Charte

HELENE LUCZYSZYN DELEGUEE DE LA COMMUNE DE RENCUREL AU P.N.R.V. en charge d'une délégation à la participation citoyenne dans le cadre de cette révision



POURQUOI UNE CHARTE ?

Pour comprendre l'importance de la Charte, il faut revenir à ce qu'est un Parc Naturel Régional : un territoire aux qualités exceptionnelles, qui obtient le label Parc Naturel Régional par un décret du Premier Ministre, sur la base d'un projet de développement formalisé dans ce que l'on appelle Charte. Une fois le territoire classé, une structure est mise en place pour coordonner les actions préconisées dans la Charte et en porter certaines, en l'occurrence un syndicat mixte. La Charte est donc un élément fondamental.

Or, même si le Parc du Vercors aura bientôt 50 ans, le classement n'est pas obtenu éternellement. Tous les 12 ans (et à l'avenir 15), le classement du Parc doit être renouvelé (dans l'histoire des Parcs français, un Parc a disparu, faute de renouvellement de son classement). C'est donc dans cette perspective que l'on doit réviser la Charte. C'est un moment important car c'est l'avenir de notre Parc qui se joue !



A QUOI SERT UNE CHARTE ?

La Charte dit simplement ce que l'ensemble des acteurs du territoire et des institutionnels projettent ensemble pour les 15 prochaines années. C'est un projet de territoire qui doit porter une ambition commune durable et se décliner en actions. Et avec lequel, les documents d'urbanisme des communes par exemple doivent être compatibles.



QUI EST CONCERNE ?

Nous voulons que l'élaboration de la Charte apporte un nouveau souffle au Parc. Nous sommes dans un moment particulier. Le Parc a vécu beaucoup de tumultes ces dernières années, avec des changements d'exécutifs, de direction ; beaucoup expriment en outre le fait que le Parc semble s'être éloigné. Par ailleurs, la montée en puissance des communautés de communes est un phénomène majeur qui conduit à redéfinir le qui fait quoi. Enfin, les citoyens sont souvent désabusés vis-à-vis de la politique.

L'objectif est donc de réécrire un projet qui fédère l'ensemble des acteurs, institutionnels, partenaires mais aussi habitants et amoureux du Vercors.

Comme la dimension citoyenne et participative est essentielle, c'est Hélène qui a été chargée de travailler ces aspects pour permettre l'implication du plus grand nombre.

QUELS EN SONT LES PRINCIPAUX CHAPITRES ?

Nous sommes sous le régime de la Charte 2008-2020. Celle-ci comprend 8 axes.

- *Préserver, restaurer et mettre en valeur les patrimoines et les ressources du Vercors
- *S'impliquer pour un développement économique durable fondé sur la valorisation des ressources
- *Inventer et préparer les territoires de demain
- *Anticiper et accompagner les mutations économiques et les changements sociaux
- *Mettre la connaissance et la recherche au service du territoire
- *Impulser les démarches participatives et renforcer l'implication des territoires et des collectivités
- *Consolider les partenariats, l'ouverture et les coopérations
- *Suivre et évaluer la charte



Le monde paysan est le premier concerné par la future charte du Vercors



QUELS TERRITOIRES ?

Avant de démarrer la révision de la Charte, il faut définir ce que l'on appelle le périmètre d'étude, à savoir les communes concernées par ce projet de classement. Les communes membres du Parc sont automatiquement incluses. De nouvelles communes peuvent aussi intégrer l'étude. Pour la prochaine Charte, plusieurs communes de la Gervanne, de la Raye et des Monts-du-Matin (les piémonts sud et ouest du massif, en Drôme), seront intégrées. Plusieurs d'entre elles en ont fait la demande.

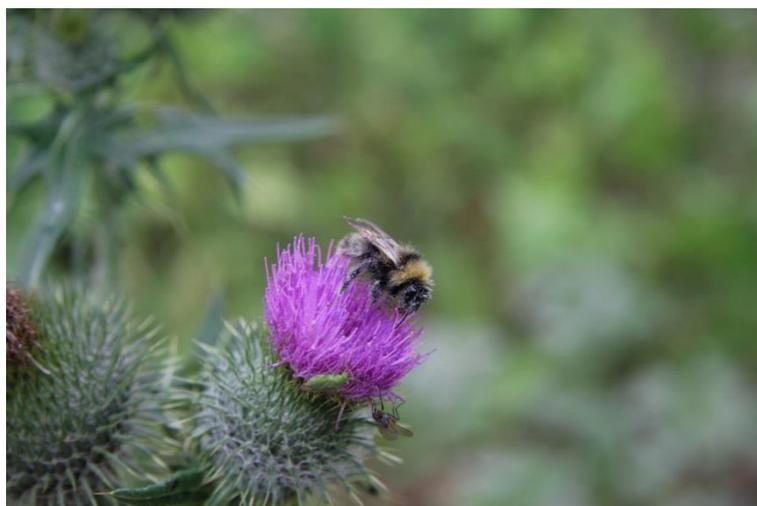
Une fois le périmètre défini, le travail de révision sera lancé.

Mais pour connaître le périmètre définitif du Parc, il faudra attendre 2020 : en effet, une fois rédigée, la Charte devra être approuvée par tous les conseils municipaux. Les communes qui voteront OUI seront dans le Parc, les autres ne le seront pas.

A QUEL MOMENT SERA-T-ELLE EN APPLICATION ?

L'élaboration se fait en plusieurs étapes : définition d'un périmètre d'étude, évaluation de la Charte actuelle, diagnostic actualisé du territoire, définition d'axes et d'un plan d'actions.... C'est une démarche qui met beaucoup de temps car les services de l'Etat sont fortement impliqués et qu'il y a de longues périodes de validation (Etat, Région, EPCI, communes...). On peut donc imaginer qu'il faudra au moins 3 ans pour que la nouvelle charte soit opérationnelle.

Une loi récente permet de prolonger la durée de vie de la Charte actuelle jusqu'à 2023. Sans aller jusque là, nous pensons que la nouvelle charte pourrait entrer en vigueur en 2020 ou 2021.



Le Condor observateur de la vie publique note avec grand intérêt que ce sont deux élus très compétents qui sont chargés de rédiger la future Charte du Parc Naturel Régional du Vercors.

Bien entendu un document de cette importance ne peut se faire en quelques jours, ou semaines. Dialogues et consultations émaillent et construisent la future charte.

Le temps en ce cas précis est le garant du sérieux et de la solidité de la future charte.

Cela représente un immense travail, des heures, sans compter aussi de nombreux déplacements.



Marine CLUZEL artisanne en pâtisserie

Marine CLUSEL Pâtisserie

2010 route Des Bournières

26190 SAINT-LAURENT-EN-ROYANS

Tél : 07 77 07 13 80

www.artisan-patissier-cluzel.fr

E-mail : contact@artisan-patissier-cluzel.fr

LA DAME

Marine 25 ans, ancienne conseillère en économie sociale et familiale, est depuis toujours fascinée par la pâtisserie, ce qui signifie que Marine s'est formée en grande partie de manière autodidacte, la route de la passion.



LES INFOS INDISPENSABLES

Marine est sur le marché de Saint-Jean-en-Royans le jeudi matin, place de la mairie.

Son jour de fermeture hebdomadaire est le mardi, n'ayant pas de 'boutique' elle dispose d'un site internet, à consulter sans modération.

*Les Condors en visite, (celui chargé de l'artisanat de bouche, celui du pôle pour l'emploi et celui chargé de comptabiliser les initiatives personnelles) ont obtenu du Grand Condor que soient décernées à Marine CLUZEL **TROIS PLUMES D'ARGENT** à titre d'encouragements, car Marine a commencé son activité le 13 février 2017. Et bien entendu un regard bienveillant sur cette jeune mère de famille qui s'occupe de son enfant, de sa maison, de son laboratoire, de son compagnon, donc Bravo à Marine.*

S.A.S. METAL'ART

Famille **GONCALVES**

1 rue Constant BERNET

26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS

Tél : 04 69 28 58 28 & 06 72 90 80 03

E-mail : metalart26190@gmail.com

METALLERIE – SERRURERIE

L'EQUIPAGE

Morgane 22 ans secrétaire

Jonathan 26 ans ouvrier

Joaquim 47 ans gérant salarié

Une équipe familiale, le papa Joaquim a vécu son licenciement en juillet 2016

pour raison économique de manière positive, son fils Jonathan était dans le même cas. Fin octobre 2016 il créa SAS METAL'ART , entreprise qui débute réellement le 1^{er} décembre 2016.

UNE SOLIDE FORMATION

Déjà 30 ans d'expériences pour Joaquim, avec un apprentissage chez 'Chabert', apprenti à 16 ans, CAP à 18 ans, en alternance. Ensuite Joaquim travaille en diverses entreprises.

Le fils Jonathan a son CAP de serrurerie et déjà 10 ans de métier.



Joaquim à la soudure



Morgane au bureau



Jonathan à la scie

L'ATELIER ET LES PLUS

Un atelier qui permet de réaliser de grandes pièces, escaliers, garde-corps, portails et bien d'autres choses en serrurerie et métallerie.

ZONE DE CHALANDISE

Le Royans et le Vercors et soyons large, jusqu'à 100 km de St-Jean-en-Royans.

Le Condor chargé des PME et celui de l'emploi ont obtenu sans peine du Grand Condor que soient attribuées à S.A.S.METAL'ART

UNE PLUME D'OR et **DEUX PLUMES D'ARGENT**. Faut bien reconnaître que Joaquim n'est pas un débutant, même si l'entreprise n'a pas un an d'existence, d'où cette plume d'Or.
<http://www.facebook.com/metalart26190/>



FÊTE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES VILLARD-DE-LANS 38250.

PÊCHERIES D'ARMORIQUE ERQUY. 22430

Vendredi 17 mars, une grande agitation au port d'ERQUY, pour les Pêcheries d'Armorique, plus de 50 bateaux ont dragué la coquille Saint-Jacques à destination de : Cuisine et Passion des 4 Montagnes, lointaine région de France à 976 km des pêcheries d'Armorique.

La commande est importante, ce sont 32 tonnes de coquilles Saint-Jacques vivantes qui seront acheminées par la route. Cela ne se transporte pas en vrac, mais en caissettes de 13 kg chacune.

Pour en savoir plus sur la coquille Saint-Jacques : www.erquy-tourisme.com



VILLARD-DE-LANS

Samedi 18 et Dimanche 19 mars, sous un grand chapiteau blanc, une dizaine de chefs s'affairent à concocter, préparer des dizaines de coquilles Saint-Jacques, pour une foule de gourmets – gourmands.

Cette sympathique manifestation est organisée par **CUISINE ET PASSION**, association présidée par **Claude RUEL** le grand organisateur et promoteur de la manifestation.

Il y a 9 ans c'était 500 kg maintenant c'est 32 tonnes.... disent les initiés...



LES CHEFS AU TRAVAIL

Vincent GRELE 'AFRAT' à Autrans 38

Jean-Christophe COUVAT 'CLUB VERCORS' Villard-de-Lans 38

Luc MAGNIN & Thierry GERMANEAUD 'GRAND HÔTEL DE PARIS' Villard-de-Lans 38

Hervé OGER 'Institut Paul BOCUSE' à Ecully 69

Annabelle NACHON Restaurant 'DES SAVEURS' Grenoble 38

Christophe LANDIER Restaurant 'LE FACE A LA MER' Binic 22

Jonathan LEROY 'LE BREZOUNE' Ploufragan 22

Christophe LE FUR 'AUBERGE DE GRAND MAISON' Mur de Bretagne 22

Alain BERNE Ecole de cuisine 'TERRE GOURMANDE' Hostun 26



LES RETOMBÉES ECONOMIQUES POUR VILLARD-DE-LANS

Un fastueux week-end pour les restaurateurs qui ont joué la carte 'Coquille Saint-Jacques' ici un vrai succès, les restaurants étaient complets.

Devant la coupole la foule se pressait auprès des chefs, avec ses 'Tickets dégustation' à la main, les appareils photographiques ou faisant office s'en donnaient à cœur-joie, que de bons souvenirs engrangés.



La cuisine est chose sérieuse qui intéresse au plus haut point ces dames.



Et les messieurs dégustent....



LA GRANDE AMBASSADE DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES



LES OFFICIELS AU TRAVAIL



Les trois confréries



Au centre, et premier plan Claude RUEL 'Cuisine Passion'



Alors là Bravo, s'exclame Le Grand Condor qui attribue à Claude RUEL et à l'ensemble des participants et de son équipe en particulier, **TROIS PLUMES D'OR**, sans oublier les 200 familles qui vivent de la coquille Saint-Jacques, là-bas à ERQUY.



LE FOURNIL DU VERCORS
Sophie & Raynald GOUVERNEUR
 26420. SAINT-MARTIN-EN-VERCORS



Le Fournil du Vercors

Boulangerie Pâtisserie
 St Martin en Vercors

ouvert du mardi au vendredi
 6h30 à 13h — 15h30 à 19h
 samedi 7h à 13h — 15h30 à 19h
 dimanche et jour férié 7h à 12h30

04 75 48 93 63

contact@lefournilduvercors.com

Pour les groupes, réservation conseillée

Voir El Condor N° 046 août 2013 pour info...



DEJA QUATRE ANS !

Que le temps passe vite, c'est une réalité pour tout le monde. Le couple et la boulangerie sont maintenant solidement implantés au cœur du Vercors historique.

MISE AU POINT OU LES POINTS SUR LES I

Une affichette interpelle le passant, le client. Raynald est un artisan boulanger, ici le pain est fabriqué chaque jour d'ouverture. Les viennoiseries sont totalement artisanales, pétries à la main avec douceur et amour, comme savent le faire les artisans boulangers et pâtisseries.



26420 St Martin en Vercors
 04 75 48 93 63
 contact@lefournilduvercors.com

Le Condor boulanger accompagné du Condor vice-président du Parc des Autochtones du Vercors chargé de l'artisanat de bouche, ont visité cette boulangerie – pâtisserie. Une porte électrique capricieuse s'ouvre à leur arrivée, le lieu est agréable avec une bonne odeur qui leur chatouille l'odorat.

*Au retour, les deux compères s'empressent de rendre visite au Grand Condor et obtiennent de celui-ci que soient attribuées au Fournil du Vercors les fameuses et parfois fumeuses **TROIS PLUMES D'OR !** Accueil, qualité des produits, durée dans le temps, voilà la justification des 3 plumes d'Or. Du moins pour cette entreprise artisanale des métiers de bouche.*

surgelée ? industrielle ?

vous avez lu, vous avez entendu, on vous a dit qu'en boulangerie, plus de 1 viennoiserie sur 2 est industrielle ?

pas ici !

" ... je suis un **ARTISAN**, je travaille avec mes **MAINS**, j'ai un **SAVOIR-FAIRE** à transmettre, je **REFUSE** la facilité, je suis un **PASSIONNÉ**, je défends les **VALEURS** de mon métier.

ici la viennoiserie est **VRAIE, AUTHENTIQUE**, fabriquée et cuite tous les jours dans ma boulangerie ! "

CAROLE FAYOLAS

EXPOSE AU MUSEE DES CARMES

A quoi donc "PASTEL" son temps

Musée des Carmes

38160. BEAUVOIR-EN-ROYANS

Tél 04 76 38 01 01

Exposition du 1^{er} au 23 avril 2017

Ouvert de 10h à 18h

LA DAME

Carole Fayolas, artiste peintre, portraitiste depuis toujours, autodidacte, a suivi des cours de pastel chez Elisabeth Bourgeat, pendant deux ans.



LE LIEU, LE SITE DES CARMES



Beauvoir-en-Royans.

Les ruines de l'ancien palais des dauphins veillent silencieusement sur le musée du lieu.

Des carmélites ont vécu ici, d'où le nom : Musée des Carmes. Pour plus d'infos : www.couventdescarmes.com

THEME DE L'EXPOSITION : UN HOMMAGE A SON PERE DISPARU



LE MOMENT DU VERNISSAGE



Didier, fidèle compagnon de Carole immortalisa ces moments d'émotion. Nous avons noté la présence de Bruno Vite et d'Antoine Molina, des élus impliqués dans la vie locale et culturelle.

Carole rencontra à cette occasion de nombreux amis et connaissances, comme ici Vincent Forget.

Après cette pause artistique Carole Fayolas reprendra son travail au Musée de Saint-Antoine l'Abbaye, à la communication, une autre forme d'art...

*Le Condor ministre de la Culture a obtenu du grand Condor que soient attribuées à Carole FAYOLAS **TROIS PLUMES D'OR.***



UN BAR ASSOCIATIF à SAINTE EULALIE-EN-ROYANS !

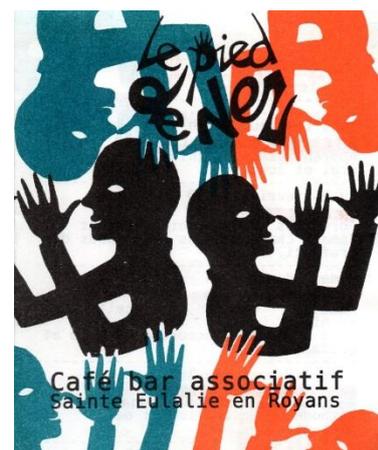
225 Avenue du Vercors

26190. SAINTE-EULALIE-EN-ROYANS

Samedi: 8h30 - 00h
Dimanche: 10h - 22h

LE PIED DE NEZ est un lieu de rencontres, d'échange de savoirs et de savoir-faire, de concerts et de spectacles.
Vous y trouverez un espace d'échange libre et gratuit, des livres, des jeux, un espace informatique.
Vous pourrez y déguster des bières artisanales et locales, ainsi que des boissons issues de l'agriculture biologique, locales et/ou du commerce équitable.

Le Pied de Nez - café bar associatif
225 Avenue du Vercors
26190 Sainte Eulalie en Royans
Mél : fousdroyans@gmail.com
www.facebook.com/lepieddenez26



LE PIED DE NEZ

Ainsi est son nom, de fait c'est une formidable entreprise associative et positive, pensée et réalisée par toute une équipe de jeunes.

UNE BRASSERIE ARTISANALE

Une mini brasserie toute neuve, de quoi ravitailler le bar, mais pas de quoi faire concurrence à Heineken... pour les volumes s'entend !

LIEU D'EXPOSITION ET DE PARTAGE



LES HORAIRES

Un lieu ouvert, où le mot participation est réellement actif, beaucoup de surprises vous attendent, donc je n'en dirai pas trop.

Le pied de nez fonctionne de manière

collégiale et de ce fait pas de nom de grand chef sans plume. Toutefois il y a bien des têtes bien faites et pensantes que vous découvrirez par vous-même, et vous les apprécierez, de cela la rédaction est certaine.

Le tout nouveau chargé de mission auprès des bars associatifs a obtenu du Grand Condor que soient attribuées au Pied de Nez TROIS PLUMES D'ARGENT avec ses plus vifs encouragements.



E.A.R.L. DES FLEURINS

Gersande VASSIEUX

26190. SAINTE-EULALIE-EN-ROYANS

Tél : 06 16 70 58 21

EARL Des Fleurins

Productrice de lait ramassé par LACTALIS c'est-à-dire 'L'Etoile du Vercors', Gersande est associée avec **Serge BELLIER – BENISTAND**. Ils se sont installés en 2009.



L'OUTIL DE TRAVAIL



Depuis 2009 l'effectif a doublé, actuellement 50 vaches laitières en production plus 40 génisses, le tout sur 170 hectares.

La stabulation et la salle de traite ont été construites en 2010.

AUTONOMIE ALIMENTAIRE DES BOVINS

Actuellement l'autonomie est assurée avec du maïs produit sur place et l'ensilage, les fourrages sont produits à Rencurel et à Vassieux ... *'Bonjour la route' dit le Condor pertinent ...*

QUE RAPPORTE LE LAIT ?

Pour Gersande et Serge, la référence est de 234 000 litres / an

Avec les primes les 1000 litres sont payés 340 €.

Gersande fait remarquer que le prix du lait est trop bas..., par rapport au travail fourni....

Bien entendu vous êtes toutes et tous au courant des difficultés des producteurs de lait, mais ici en cette exploitation, elles sont vécues au quotidien, discrètement, en silence.



LA NOIX DE GRENOBLE PERMET A L'EXPLOITATION DE VIVRE

Une dizaine d'hectares produisent la célèbre Noix de Grenoble. Ces noix partent à la Coop de Vinay, heureusement que la noix marche bien, souligne Gersande.



170 HECTARES. 90 BOVINS. 10 HECTARES DE NOIX ET QUELQUES BRAS



Gersande VASSIEUX, Christian MUSSEL un ami et Serge BELLIER BENISTAND.

Le Condor observateur de la vie paysanne et en particulier de celle des producteurs de lait, a très nettement perçu une grande inquiétude parmi ceux-ci. Un avenir quelque peu incertain pour le lait, son prix, car bien entendu Lactalis est le maître du jeu en la matière...

*Le grand Condor qui soutient le monde paysan décerne **DEUX PLUMES D'OR** et **TROIS PLUMES D'ARGENT** au GAEC DES FLEURINS.*

Le Condor pertinent se dit que le lait payé 364,95 € les 1000 litres par Vercors lait, tandis que Lactalis le paye 340 euros, soit presque 25 euros de différence, une bonne raison à cela, le St-Marcellin est en IGP, le Bleu-Vercors-Sassenage en AOP et là l'ensilage est interdit.

LES CENTRALES SOLAIRES AU CŒUR DES VILLAGES DU VERCORS

VERCORS DROME

www.vercorssoleil.fr

E-mail : vercors-drome@centralesvillageoises.fr

VERCORS ISERE

E-mail : quatre montagnes@centralesvillageoises.fr

Un site bien informé sur le sujet, mais de fait 'centrales villageoises' et 'Vercors soleil', c'est le même combat.

www.initiatives-vercors.fr

LE ROI SOLEIL DISPENSE GENEREUSEMENT SON ENERGIE AUX AUTOCHTONES DU VERCORS

Depuis quelques temps, l'énergie solaire est transformée en électricité par des panneaux voltaïques disposés sur diverses toitures des villages du Vercors, tant en Isère qu'en Drôme.



Photos fournies gracieusement par : Centrales Villageoises des Quatre Montagnes



Photos prises avec un drone sur la commune de Méaudre.

Oui, se dit le Condor curieux, l'énergie solaire qui sans pouvoir remplacer toutes les autres est une énergie à prendre en compte, juste une petite question : la durée de vie des panneaux solaires voltaïques... ? de 10 à 25 ans, remarquez une chaudière fioul c'est pareil...

*Ce qui est certain c'est que les divers acteurs de cette filière ont **TROIS PLUMES D'ARGENT** à titre d'encouragements.*

LA SAINTE BARBE A LA CHAPELLE-EN-VERCORS

Centre de Secours de La Chapelle-en-Vercors 11 mars 2017

Tous les ans, tous les Centres de Secours de France fêtent la Sainte-Barbe, jour où sont remis diplômes et grades sans oublier les médailles.

CHEF DE CENTRE : Lieutenant Jérôme RAMBAUD

Le centre de la Chapelle-en-Vercors compte un nombre important de jeunes, et de plus anciens sapeurs-pompiers volontaires. Plusieurs femmes parmi les sapeurs, d'ailleurs le SDIS qui a financé le réaménagement complet du centre de secours, n'a pas oublié un vestiaire pour ces dames.

Les familles étaient présentes ainsi que les officiels ; une grande délégation du SDIS, de l'union départementale des Sapeurs-Pompiers de la Drôme, les maires des communes du Vercors historique, sans oublier le nouveau sous-préfet de Die Monsieur Patrick BOUZILLARD.

Hervé MARITON député de la Drôme était également présent, donc tout ce beau monde était réuni pour assister à la cérémonie de remise des diplômes, grades et médailles.



QUE LA FÊTE COMMENCE !

Acquisition du diplôme du module de Transverse
Les Sapeurs Romain BASSO & Samuel ZEMMACHE

Acquisition du module Secours à Personne
Infirmière de Sapeurs-Pompiers Sophie WIEL
Les Sapeurs :
BASSO Romain, Samuel ZEMMACHE, Cédric PETIT

Attestation de réussite au stage commandant des Opérations de Secours en montagne
Lieutenant Cédric D'ADDARIO

Formation du maintien des acquis au port de l'appareil respiratoire isolant

Sapeur : ALLIER Julien. / Caporaux : BOURGUIGNON Martin, PERRIAT Fabrice / Caporal-Chef : BOULADE Boris
Adjudant : BOND Hugues.

Formation du maintien des acquis formateur CEPARI

Caporal : PERRIAT Christopher & Lieutenant RAMBAUD Jérôme





REMISE DES GRADES

Au grade de Caporal-Chef :

BREYTON Joël
CLET Jean-Michel
PERRIAT Christopher

Au grade de Sergent-Chef :

BOULADE Boris
DEMARY Jean-François
RAMBAUD Nadine
SUZZONI Eric

Au grade d'Adjudant-Chef :

L'adjudant BLOND Hugues



Eh bien, s'exclame le Condor visiteur de centres de secours, en voilà qui doivent être contents d'eux, diplômes, grades sont distribués par des élus et des gradés. A chaque fois des applaudissements des collègues et des familles.

AU TOUR DU LIEUTENANT JEROME RAMBAUD

Promu au grade de Capitaine, le lieutenant Jérôme RAMBAUD



Jérôme RAMBAUD reçoit des mains du Lieutenant-Colonel Yvan URIEL Chef du groupement nord Drôme, sa troisième barrette, cela avec émotion ...

La cérémonie se termine par des remises de médailles à l'Adjudant-Chef MATHIAN Christophe et au Lieutenant Eric D'ADDARION. Médailles d'OR pour 30 ans de services.

Puis arrive l'heure des discours, ici à droite Pierre-Louis FILLET, président de la CC.R.V.



*Le Grand Condor, de son côté ajoute
TROIS PLUMES D'OR
au Centre de Secours de
La Chapelle-en-Vercors.
Oui voyez-vous, car les
pompiers volontaires se font
rares de nos jours ...
Mais de cela nous en
reparlerons en juin au moment
du Congrès départemental.*



SPORTIVE AU CONTROLE TECHNIQUE = BONNE POUR LE SERVICE !

Porsche 911 S

Même ces voitures de collection passent par le contrôle technique. Un instant dans le glorieux passé de ces bolides, par pur hasard, et le regard se pose sur des courbes parfaites, des couleurs étincelantes. Pour certains, une raison de vivre, pour d'autres l'occasion de faire quelques photos 'nostalgie des années 70'



Le Condor pilote de Porsche 911 S à la retraite, est admiratif devant l'état de conservation de cette belle voiture 'collector'. Ici l'électronique est inconnue, ce qui évite bien des soucis à son ou sa propriétaire.

LES TOQUES DES DENTELLES

Les Toqués des Dentelles est un regroupement, une association de vignerons, qui travaillent leurs vignobles en Bio, depuis toujours.

Au final, des vins magnifiques qu'ils se font un plaisir de faire découvrir à tous les amateurs professionnels ou pas, du vin.

Avec de beaux terroirs aux noms chantants, les villages du Vaucluse, du Gard et d'ailleurs. De plus ils savent grouper les commandes pour un moindre coût de transport pour les clients qui le souhaitent.



QUI, QUE, QUOI, COMMENT.....

Pour tout savoir sur ces 'Toqués' Vignerons et Paysans, une seule adresse : www.toques-vignerons-paysans.fr

Sur ce site vous aurez une multitude de précisions, beaucoup mieux que quelques lignes en ces pages...

RAPPORT QUALITE / PRIX

De quelques euros à quelques dizaines, la qualité est présente à tous les niveaux, avec des vins inventifs aux saveurs les plus subtiles.

Une découverte pour beaucoup, une confirmation pour d'autres

Le Condor sommelier, le Condor restaurateur et le Condor consommateur averti, se sont rendus à une journée professionnelle organisée par 'Les Toqués des Dentelles'.

De retour ils partagent en quelques images ce qu'ils ont vu, dans une ambiance des plus sereine mais où la passion de ces vignerons est souvent perceptible.





Naturellement et le plus simplement possible, le Grand Condor attribue **TROIS PLUMES D'OR** aux 'Toqués des Dentelles', Groupement de vigneron – paysans chaudement recommandé par le Condor sommelier.