



LE PETIT CORPATUS

N° 214 MAI JUIN 2009



LE PRINTEMPS





UN PETIT CORPATUS TOUT EN COULEUR

Votre Petit Corpatus prend les couleurs du printemps.

C'est un « cadeau surprise » du comité de rédaction.

Les photos proposées tout au long des articles s'illuminent comme les arbres de cette tiède et agréable saison.

Bonne lecture en souhaitant que cette nouvelle formule vous emmène agréablement vers les beaux jours.

ACTUALITES

Page 2 : Conseil Municipal

Page 7 : Retour vers...

*Page 9 : Rappel atelier cirque / La poste en grève /
JC Sénac*

*Page 10 : Rallye découverte / Vide grenier du jeudi
21 mai / Ouverture Via ferrata / Pédicure*

Page 11 : Les « Belles Dames » à Corps (Papillon)

Page 12 : Médiathèque.

Page 14 : Calendrier des festivités.

*Page 15 : Le goûter des petites mains / Les 20^{ème}
Nuits Musicales*

Page 16 : Ciné Vadrouille

Page 17 : Spectacle Maison retraite / Brèves.

Page 18 : Porto Folio

Page 20 : Petit Voyage derrière chez vous

Page 22 : Quelques années en arrière...

Page 24 : Patrimoine - Les Hameaux de Pellafof

Page 25 : La rando du patrimoine.

*Page 28 : Produits locaux - Fromages gourmands
du Pays de Corps.*

Page 32 : Football Club Sud Isère.

Page 33 : Jardinage et Cuisine.

Page 34 : Carnet du jour / Horaires des Messes

SOMMAIRE N°214

Journal créé sous la présidence de Gisèle ROUX.

Ont contribué à ce numéro : Luc REYNIER, Jean-Paul ZUANON, Gérard GARDIN, Solange BALMET, Yves BOISARD, Marceau CHOUANARD, Madeleine CORNET, Dominique DUBUC, Mathilde MARY, Ginette BARBE, Valérie MASSE, Cindy DUMAS.

Associations et collectivités : Mairie de Corps, Club Joyeuses Rencontres, Ciné vadrouille, ADT, Maison du Tourisme, Médiathèque, FCSL.

Et un grand merci à toutes les petites mains du Petit Corpatus !

LE PETIT CORPATUS n° 214

est une publication de l'Association
Culture et Loisirs de l'Obiou
Maison du Tourisme

Rue des Fossés 38970 CORPS
Tel : 04 76 30 03 85 Fax : 04 76 81 12 28
Email : lepetitcorpatus@orange.fr
Tirage : 330 exemplaires

PRESENTS : MM. FRANCOU-CARRON, REYNIER, DUBOIS, CHOUANARD, FERRIERE, GONSOLIN, SENAC, PORCERO, GOUPIL, MEI, BOULANGER.

SECRETAIRE DE SEANCE : Mme PORCERO.

CONVOCATION DU : 11 Mars 2009.

ORDRE DU JOUR

Approbation du procès-verbal de la réunion du Conseil Municipal du 30 Janvier 2009.

- 1) Jury criminel.
- 2) Poste Accueil Maison du Tourisme.
- 3) Camping des Aires.

1/JURY CRIMINEL



Il est nécessaire d'établir les listes préparatoires du Jury Criminel au titre de l'année 2010. 1 juré doit être désigné sur le Canton.

Le tirage au sort doit être effectué publiquement à partir des listes électorales, et comprendre un nombre de noms triple de celui fixé (dans le cas présent 3).

Dans le cas des Communes regroupées, un tirage préliminaire doit désigner les Communes sur lesquelles portera le tirage au sort. Les listes de toutes les Communes sont reprises à chaque tirage au sort.

Le tirage au sort a désigné les Communes suivantes :

- CORPS,
- LA SALETTE,
- LES CÔTES DE CORPS.

La Commune se charge de contacter les Maires pour envoi de leur liste électorale afin d'établir le vote définitif.

2/POSTE ACCUEIL MAISON DU TOURISME

Madame Le Maire rappelle au Conseil Municipal que le contrat de l'agent assurant l'accueil à la Maison du Tourisme arrive à son terme le 31 Mars 2009. Il est donc nécessaire de procéder à son renouvellement. Etant donné les besoins à la Maison du Tourisme et avec l'accord de l'employé, le contrat proposé peut-être de type saisonnier.

Considérant la nécessité de créer un emploi de saisonnier chargé de l'accueil à la Maison du Tourisme, le Maire propose à l'Assemblée, la création d'un emploi de non titulaire sur un poste de saisonnier chargé de l'accueil à la Maison du Tourisme pour répondre à des besoins occasionnels ou saisonniers en raison de la fréquentation touristique, pour une durée maximale de travail de 6 mois sur 12.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal décide de la création d'un emploi de non titulaire sur un poste de saisonnier chargé de l'accueil à la Maison du Tourisme.

3/CAMPING DES AIRES

Mme Le Maire présente au Conseil Municipal le bilan des 3 dernières années d'ouverture du Camping des Aires. On peut constater, au vu des chiffres :

- une baisse régulière des recettes,
- une augmentation des dépenses,

Devant ce constat, il serait peut-être opportun de réduire l'ouverture du camping, sachant qu'il existe un camping privé sur la Commune.

D'autre part, il a été évoqué le fait d'installer un système de vidange pour les campings-cars.

Après discussion, le Conseil Municipal décide de se prononcer sur un fonctionnement différent du Camping des Aires avec des modalités d'ouverture réduites.

Mme Le Maire demande à l'Assemblée de se prononcer sur les dates suivantes d'ouverture pour la saison 2009 :

Après délibération, le Conseil Municipal décide :

- De fixer pour l'année 2009, les dates d'ouverture suivantes :
 - du 01 Avril au 30 Septembre 2009.
 - Avec possibilité d'ouverture à des groupes après étude des demandes.
- De la création d'un emploi de saisonnier à temps non complet.

SOUS RESERVE D'APPROBATION

PV REUNION DU CONSEIL MUNICIPAL
DU SAMEDI 28 MARS 2009 A 10H00

PRESENTS : MM. FRANCOU-CARRON, REYNIER, DUBOIS, CHOUANARD, GONSOLIN, SENAC, PORCERO, GOUPIL, MEI, BOULANGER.

REPRESENTE : M. FERRIERE.

SECRETAIRE DE SEANCE: Mme PORCERO.

CONVOCAATION DU : 11 Mars 2009.

ORDRE DU JOUR

Approbation du procès-verbal de la réunion du Conseil Municipal du 21 Mars 2009.

- 1) Vote des Comptes Administratifs 2008.
- 2) Vote des Comptes de Gestion 2008.
- 3) Affectation des résultats 2008.
- 4) Vote du Budget Primitif 2009.
- 5) Taux d'imposition 2009.

Approbation du procès-verbal de la réunion du Conseil Municipal du 21 Mars 2009 :

Mr SENAC souhaite faire rajouter, au sujet du Camping des Aires, qu'il estime que les dépenses d'entretien sont trop importantes et qu'il serait souhaitable de trouver des solutions afin de limiter celles-ci. Afin de valider cette demande, l'approbation du procès-verbal est reportée au prochain Conseil Municipal.

Madame Le Maire ouvre la séance et donne la parole à Mr Gérald ROUSSEL, Percepteur, pour la présentation du budget et l'affectation des résultats.

Après avoir détaillé, le Compte Administratif 2008 et la proposition de Budget 2009, le Percepteur propose un résumé de la situation de CORPS par rapport aux données départementales et nationales.

L'endettement de la Commune est en régression constante. L'extinction naturelle de la dette est située en 2022. De ce fait, la Commune retrouve progressivement des capacités de financement.

1/ VOTE DES COMPTES ADMINISTRATIFS 2008

Affectation du résultat CA 2008 Commune, CA 2008 Eau et Assainissement.

Pas d'affectation de résultats pour la Régie des transports.

Pas de CA du CCAS car il n'y a pas eu d'écriture en 2008.

Approbation du Compte Administratif 2008 de la Commune (Budget Principal)

Le Conseil Municipal,

Délibérant sur le Compte Administratif de l'exercice 2008 dressé par Le Maire,

Après s'être fait présenter le Budget Primitif et les décisions modificatives de l'exercice considéré,

Approuve le Compte Administratif 2008 de la Commune.

Vote à l'unanimité.

Approbation du Compte Administratif : Service Eau et Assainissement 2008

Le Conseil Municipal,

Délibérant sur le Compte Administratif du service de l'Eau 2008 dressé par Le Maire,

Après s'être fait présenter le Budget Primitif et les décisions modificatives de l'exercice considéré,

Approuve le Compte Administratif 2008 du service Eau et Assainissement.

Vote à l'unanimité.

Approbation du Compte Administratif : Service Régie des Transports 2008

Le Conseil Municipal,

Délibérant sur le Compte Administratif du service Régie des Transports 2008 dressé par Le Maire,

Après s'être fait présenter le Budget Primitif et les décisions modificatives de l'exercice considéré,

Approuve le Compte Administratif 2008 du service Régie des Transports.

Vote à l'unanimité.

2/ VOTE DES COMPTES DE GESTION 2008

Budget Communal : Approbation du Compte de Gestion de l'exercice 2008

dressé par Mme RIGG et Mr GUIGUET,

Le Conseil Municipal,

Après avoir entendu et approuvé le Compte Administratif 2008,

1/ Statuant sur l'ensemble des opérations effectuées du 1^{er} janvier 2008 au 31 décembre 2008 y compris celles relatives à la journée complémentaire ;

2/ Statuant sur l'exécutoire du budget de l'exercice 2008 en ce qui concerne les différentes sections budgétaires ;

Déclare que le Compte de Gestion dressé pour l'exercice 2008 par le Trésorier, visé et certifié conforme par l'ordonnateur, n'appelle ni observation ni réserve de sa part.

Budget Eau et Assainissement : Approbation du Compte de Gestion de l'exercice 2008

dressé par Mme RIGG et Mr GUIGUET,

Le Conseil Municipal,



Après avoir entendu et approuvé le Compte Administratif 2008 du **Service Eau et Assainissement,**

1/ Statuant sur l'ensemble des opérations effectuées du 1^{er} janvier 2008 au 31 décembre 2008 y compris celles relatives à la journée complémentaire ;

2/ Statuant sur l'exécutoire du budget de l'exercice 2008 de l'Eau et Assainissement en ce qui concerne les différentes sections budgétaires ;

Déclare que le Compte de Gestion du service de l'Eau et Assainissement dressé pour l'exercice 2008 par le Trésorier, visé et certifié conforme par l'ordonnateur, n'appelle ni observation ni réserve de sa part.

Budget Régie des Transports : Approbation du Compte de Gestion de l'exercice 2008

dressé par Mme RIGG et Mr GUIGUET,

Le Conseil Municipal,

Après avoir entendu et approuvé le Compte Administratif 2008 du **Service Régie des Transports,**

1/ Statuant sur l'ensemble des opérations effectuées du 1^{er} janvier 2008 au 31 décembre 2008 y compris celles relatives à la journée complémentaire ;

2/ Statuant sur l'exécutoire du budget de l'exercice 2008 de la Régie des Transports en ce qui concerne les différentes sections budgétaires ;

Déclare que le Compte de Gestion du service de la Régie des Transports dressé pour l'exercice 2008 par le Trésorier, visé et certifié conforme par l'ordonnateur, n'appelle ni observation ni réserve de sa part.

3/ AFFECTATION DES RESULTATS 2008

Affectation du résultat d'exploitation de l'exercice 2008 de la commune

Le Maire donne lecture du Compte Administratif 2008 qui fait apparaître les résultats suivants :

SECTION DE FONCTIONNEMENT

RECETTES	1 279 918,05
DEPENSES	797 275,43
EXCEDENT REPORTE	0,00
RESULTAT	482 642,62

SECTION D'INVESTISSEMENT

RECETTES	643 190,50
DEPENSES	570 401,91
DEFICIT REPORTE	-298 809,35
RESULTAT	-226 020,76

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal approuve les résultats de ce Compte Administratif et décide de **l'affectation des résultats suivants** :

Part affectée à l'investissement du B.P. 2009 article 1068 = 226 020,76

Part reportée au fonctionnement du B.P. 2009 ligne 002 = 256 621,86

Résultat reporté à l'investissement du B.P. 2009 ligne 001 = 226 020,76

Affectation de Résultat du Compte Administratif 2008 Budget de l'Eau et Assainissement

Le maire donne lecture du compte administratif 2008 qui fait apparaître les résultats suivants :

SECTION DE FONCTIONNEMENT

RECETTES	127 493,24
DEPENSES	101 174,95
EXCEDENT REPORTE	0,00
RESULTAT	26 318,29

SECTION D'INVESTISSEMENT

RECETTES	124 536,92
DEPENSES	229 818,62
EXCEDENT REPORTE	29 777,43
RESULTAT	-75 504,27

Après en avoir délibéré, le Conseil municipal approuve les résultats de ce Compte administratif et décide de **l'affectation des résultats suivants** :

Part affectée à l'investissement du B.P. 2009 article 1068 = 26 318,29

Part reportée au fonctionnement du B.P. 2009 ligne 002 = 0,00

Résultat reporté à l'investissement du B.P. 2009 ligne 001(dépense investissement) = 75 504

4/ VOTE DU BUDGET PRIMITIF 2009

Budget de la Commune 2009 :

Le Percepteur et Le Maire présentent le projet de Budget Primitif 2009 de la Commune.

La section d'Investissement s'équilibre en dépenses et en recettes pour un montant de 1 221 770,00€.

La section de Fonctionnement s'équilibre en dépenses et en recettes pour un montant de 1 443 900,00€.

Au niveau des recettes, aucune augmentation des taux d'imposition, aucun emprunt ne sont budgétés.

Pour la section d'Investissement, les principaux travaux prévus sont :

- La Maison de Santé, les abords et Parking Maison de Santé, la 2^{ème} tranche des parkings, rénovation Salle des Fêtes (peinture + cuisine) , réfection toit Ecole Maternelle, mise au norme local chaudière Ecole, Travaux divers (Beaumets, Numérisation Plan Cimetière et Cadastre, installations de voirie, matériel et outillage...).

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal vote le budget.

Votes : Pour : 8

Contre : 3 (MM. SENAC, MEI, BOULANGER)

Abstention : 0

Le Conseil Municipal, à la majorité de ses membres présents et représentés adopte le Budget Primitif 2009.

Mr SENAC souhaite apporter une explication sur la motivation de leur vote en précisant que le coût de la construction de la Maison de Santé a augmenté et qu'ils refusent de cautionner cette différence par rapport aux prévisions initiales.

Mr DUBOIS tient à souligner que la différence entre le projet initial et le coût réel s'explique par le fait que le montant de départ ne comportait pas l'ensemble des aménagements (intérieur, abords extérieurs...). Il était nécessaire de démarrer sur une somme afin de pouvoir faire les démarches de demandes de subventions.

Budget Eau et Assainissement 2009 :

Le Percepteur et Le Maire présentent le projet de Budget Primitif 2009 du Service Eau et Assainissement.

La section d'Investissement s'équilibre en dépenses et en recettes pour un montant de 262 200,00€.

La section de Fonctionnement s'équilibre en dépenses et en recettes pour un montant de 140 300,00€.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal vote le budget.

Votes :
Pour : 11
Contre : 0
Abstention : 0

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, adopte le Budget Primitif 2009.

Budget Régie des Transports 2009 :

Le Percepteur et Le Maire présentent le projet de Budget Primitif 2009 du Service Régie des Transports.

La section d'Investissement s'équilibre en dépenses et en recettes pour un montant de 200 000,00€.

La section de Fonctionnement s'équilibre en dépenses et en recettes pour un montant de 270 100,00€.

Après en avoir délibéré, le Conseil Municipal vote le budget.

Votes :
Pour : 11
Contre : 0
Abstention : 0

Le Conseil Municipal, à l'unanimité, adopte le Budget Primitif 2009.

5/ TAUX D'IMPOSITION 2009

Mme Le Maire propose au Conseil Municipal, dans le cadre du vote du budget 2009, de se prononcer sur les taux d'imposition des différentes taxes. Il est proposé de ne pas modifier les taux d'imposition communaux et Mme Le Maire tient à souligner que la part communale n'a pas évolué depuis plusieurs années.

Après délibération, Le Conseil Municipal vote à l'unanimité pour 2009 les taux suivants (identiques à ceux de 2008) :

- Taxe d'Habitation :	14,42%
- Taxe Foncière (bâti) :	30,87%
- Taxe Foncière (non bâti) :	100,86%
- Taxe Professionnelle :	24,67%



SOUS RESERVE D'APPROBATION



LES 10 COMMANDEMENTS DU TOURISTE

Pour inviter les touristes à se comporter dignement... un comité d'Hambourg a établi un « code de bonne conduite pour touristes » qui comporte les 10 commandements suivants :

- 1- Tu étudieras les coutumes du pays d'accueil et ne heurteras pas les habitants.
 - 2- Tu feras preuve en toute circonstance de modération.
 - 3- Tu ne porteras pas de vêtements susceptibles de heurter les habitudes locales.
 - 4- Tu tiendras le plus grand compte des sentiments religieux de la population.
 - 5- Tu ne chiperas pas les cendriers dans les restaurants, ni les serviettes éponges dans les hôtels.
 - 6- Tu veilleras à la bonne conduite de tes enfants.
 - 7- Tu ne parleras politique, que si l'on t'interroge.
 - 8- Tu respecteras les sites et la nature.
 - 9- Tu seras tolérant dans les régions à niveau modeste.
 - 10- Tu seras discret et poli.
- Et c'est ainsi que tu te feras aimer !

A LA RECHERCHE DU PASSÉ

Cette semaine, nous aurions bien aimé publier quelques contes issus du Folklore Dauphinois. Une personne nous avait signalé qu'un monsieur aimait à raconter de merveilleuses histoires sur sa région et qu'il commençait à parler de son pays auquel il voue un attachement très profond.

Nous sommes donc allés lui rendre visite. Hélas, ce monsieur est très âgé et c'est avec une grande tristesse qu'il nous a dit « j'ai tout oublié ». Nous avons alors pensé que, peut-être quelqu'un d'autre, un plus jeune, pourrait faire revivre le passé... mais personne. Et ce vieillard, n'a pu que balbutier avec une voix enrouée d'émotion contenue :

« C'est bien ce que vous faites, il faut faire quelque chose, mais moi, maintenant je suis trop vieux ».

Y a-t-il quelqu'un qui se souvienne encore ?

REGARD SUR LA SEMAINE

Mercredi 3 août : Ciné Club

La pêche au trésor, film avec les Marx Brothers (les frères du rire américains)

17 H : séance pour les enfants. Entrée 5 Fr

21H30 : séance pour adultes. Entrée 7 Fr

Vendredi 6 août : Soirée Cabaret

Au café du Commerce, Folk Anglais et Irlandais interprété par deux Parisiennes

A 21H30 : Entrée 5 Fr

Samedi 7 août : Bal du Tennis à La Salle des Fêtes

Entrée : 15 Fr

Dimanche 8 août : Grande kermesse au Jardin de Ville



A 14 H : Des stands, des jeux, musique, de quoi amuser les petits et les grands

A 21H30 : Bal en plein air

ATELIERS

Tissage : Du mardi au vendredi de 14H à 18H

Cet atelier comprend teinture des toisons. Filage

au Rouet et au Fuseau de la laine et tissage sur des métiers de table. Participation : 50 Fr par semaine.

SCULPTURE SUR BOIS

Initiation et perfectionnement : lundi, mercredi, vendredi : 16h – 19H

Samedi : 14H – 19H

Cet atelier se déroulera à Pellafol. Participation : 70 Fr par semaine.

VANNERIE

Mardi et Jeudi : 9H – 12H et 14H – 19H

Fabrication de paniers, corbeilles etc... Participation : 50 Fr par semaine.

ATELIER PEINTURE ENFANTS

Du mardi au vendredi : 14H – 18H

Peinture, dessins, masques. Participation : 30Fr par semaine.

SERIGRAPHIE

Réalisation d'affiches, dessins en sérigraphie. Du mardi au vendredi : 14H – 18H

EXPOSITIONS

Photo : Local d'accueil à côté de l'église

Peinture, dessins : Ecole des garçons.



RAPPEL : EVEIL ET DECOUVERTE SUR LES ARTS DU CIRQUE

Du 10 au 14 août l'ADT organise un atelier cirque avec la compagnie **Par Cie Par là**. Pendant 5 journées 1/2, les enfants pourront s'initier aux arts du cirque et participer au spectacle de fin de stage le vendredi en fin d'après-midi. Les enfants seront par groupe de 10 à 12 maximum sur une durée de 2 heures (horaires à définir). Pris du stage 15€ par enfant. Les places étant limitées, merci de nous contacter au plus tôt pour les inscriptions à l'ADT : 0476 300 457 ou à la MT : 0476 300 385

LA POSTE



Usagers de la Poste, élus locaux, se sont rassemblés, ce jeudi 7 mai, à partir de 9h30, devant la poste de Corps afin, d'apporter leur soutien aux factrices qui assurent la distribution du courrier sur le secteur de Corps et du Beaumont. Devant l'annonce faite de leur déplacement sur le centre de tri de la Mure, à partir de la mi-juin, la mobilisation de tous s'est mise en place. Elles souhaitent pouvoir continuer à assurer leurs tournées depuis la Poste de Corps, et ne pas être astreintes à des kilomètres supplémentaires, entre Corps et la Mure, deux fois par jours. Le syndicat FO, qui leur apporte son appui depuis l'annonce faite par la Direction de ces changements, était également présent.

JEAN CHARLES SENAC

Jean-Charles Sénac, Corpatus d'origine, fait la fierté de notre petit village à travers sa passion : le cyclisme.

En effet, depuis 2004 il enchaîne les bons palmarès.

Parmi ses plus belles victoires nous pouvons citer:

En 2004: Vice-champion de l'Isère régional ainsi que Champion de l'Isère espoir.

En 2005: Champion du Dauphiné-Savoie espoir.

En 2006: Vainqueur du Tour de Jura.

En 2007: Vice-champion de France amateur ainsi que Champion Rhône-Alpes espoir sur route.



Depuis 2008, Jean-Charles est devenu coureur cycliste professionnel.

En effet, il a signé son premier contrat pro en intégrant l'équipe AG2R La Mondiale.

Le jeune grimpeur va fêter ses 24 ans le 23 mai prochain.

Jean-Charles participe actuellement au Tour d'Italie 2009 qui a débuté le 9 mai dernier et qui se terminera le 31 mai.

Nous sommes tous derrière lui et lui portons tous nos encouragements.

Nous lui souhaitons une très belle réussite dans sa carrière.

RALLYE DECOUVERTE DE LA ROUTE NAPOLEON.



Dimanche 17 mai 2009 s'est déroulé le « **Rallye découverte de la Route Napoléon** » organisé par l'**Association des Acteurs Economiques du Canton de Corps**.

Le départ était donné Place Napoléon. 22 participants ont au cours de cette journée découvert à travers un jeu de piste la richesse du patrimoine de notre canton à travers ses 13 communes.

En effet, ils ont parcouru une partie de la célèbre route Napoléon, ses hameaux et les différents villages bordant le lac du Sautet.

FRANC SUCCES POUR LE VIDE GRENIER DU JEUDI 21 MAI

Le **vide grenier du Jeudi 21 mai 2009** a rencontré un franc succès.



Le soleil qui était au rendez vous a permis de contribuer à l'ambiance chaleureuse qui régnait dans les rues de Corps.

En effet, une trentaine de participants se sont installés Place de Colporteur et rue de l'Eglise afin d'exposer leurs marchandises dans une atmosphère conviviale et familiale, pour la plus grande joie des villageois, des touristes et des organisateurs.

OUVERTURE DE LA VIA FERRATA DU LAC DU SAUTET RETARDEE.

L'ouverture 2009 de la Via Ferrata du Sautet initialement prévue pour le 15 mai a été retardée pour cause de travaux.

Elle ne devrait pas ouvrir avant début juin.

Pour plus d'informations : Communauté de communes - 0476 300 201.



RENDEZ-VOUS PEDICURE



Une permanence aura lieu salle de La Mairie de Corps le **Jeudi 11 Juin 2009**.

Renseignements et rendez-vous à la Maison du Tourisme au 0476 300 385

LES « BELLES DAMES » SONT PASSEES PAR CORPS.



Du 15 avril au 15 mai, certains ont pu remarquer l'abondance d'un papillon dont la photo est ci-contre.

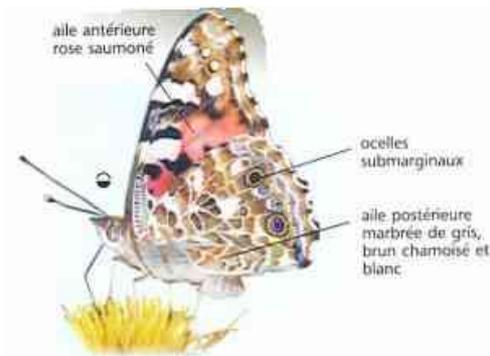
Il s'agit de la « Belle Dame » ou Vanessa Cardui ou Vanessa de Chardon, nom de la plante sur laquelle la chenille de ce papillon se nourrit.



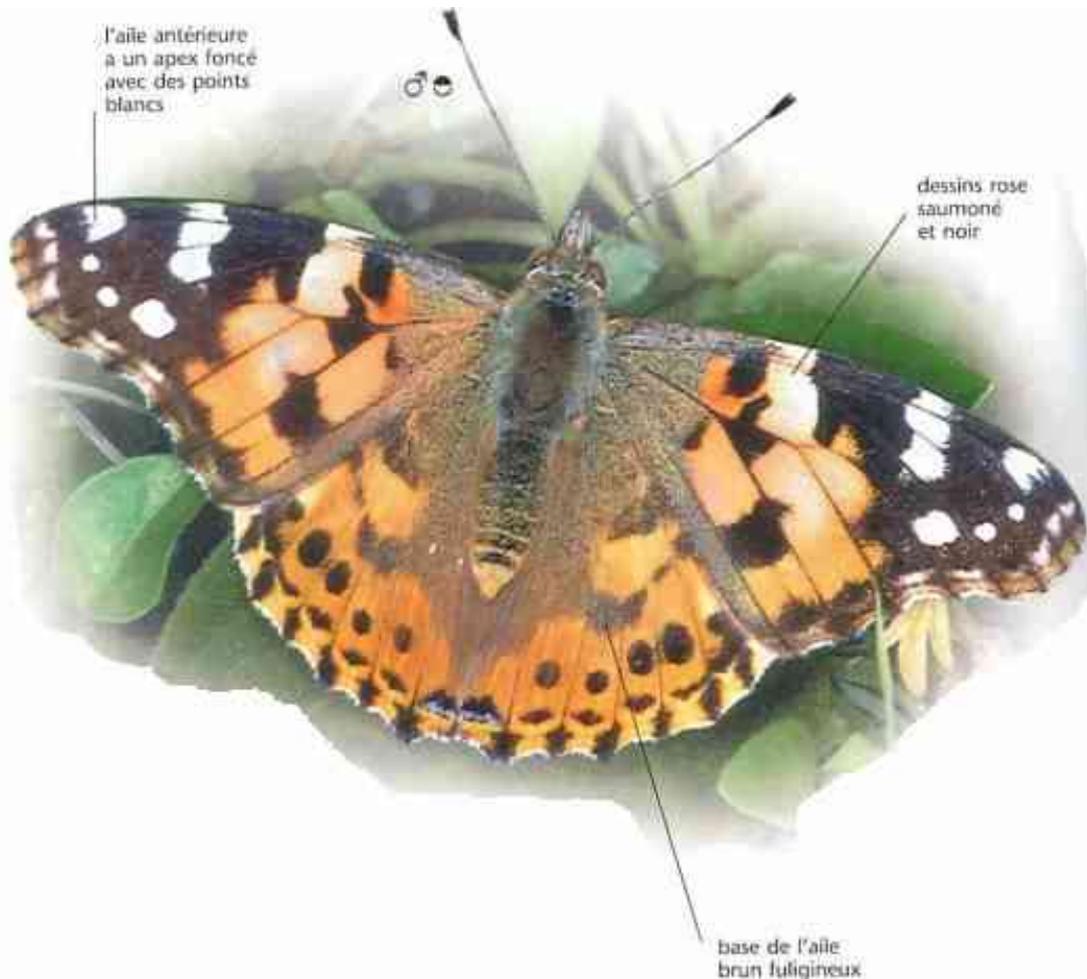
Son ornementation en rose saumoné, caractéristique du recto, fait de la Belle Dame l'un des papillons d'Europe les plus faciles à reconnaître.

La Belle Dame vit et se reproduit en Afrique du Nord et en Europe Méridionale.

Elle migre en été vers le Nord, souvent en nombre, traversant la Méditerranée et pouvant parfois parcourir des distances importantes de 3000 à 5000 kilomètres jusqu'en Scandinavie, mais aussi en Islande.



Elles se dirigent, sans dévier vers le lieu de leur reproduction et une partie de la descendance tente à l'automne de prendre le chemin du retour.



Cette année, une migration exceptionnelle a eu lieu, passant par le Col Bayard et suivant la vallée du Drac.

D'où son abondance exceptionnelle cette année dans nos jardins.



BILAN 2008
ET ASSEMBLEE
GENERALE DE
L'ASSOCIATION
LES AMIS DE LA
MEDIATHEQUE
MUNICIPALE

Le Mercredi 18 Avril 2009, s'est déroulée l'Assemblée Générale de l'Association « Les Amis de la Médiathèque Municipale », avec comme ordre du jour : le rapport d'activité, le rapport financier et les activités 2008-2009.

Suzette GARAUD, la Présidente, a débuté la séance et remercié les participants.

RAPPORT D'ACTIVITE : Au cours de l'Année 2008, nous avons compté : **215 Abonnés** (75 Cartes Adulte, 89 Cartes Retraité ou Etudiant, 51 Cartes Enfant, 0 Cartes Vacances Détente). Nous avons effectué : **10 267 prêts de livres** Dont 6222 BD ou Livres Enfant, 3620 livres Adultes ou documentaires, 425 Magazines.

Concernant les **achats** : 169 livres adulte, 49 livres enfant. **Soit un total de 218 achats.**

Pour les **abonnements** aux magazines, nous avons reçu en 2008 : Le nouvel Observateur, Alpes Magazine, l'Alpe et Rustica, et Terre sauvage. Et Capital, Management et Télérama transmis par des adhérents.

RAPPORT FINANCIER : Le bilan annuel est présenté avec une balance négative -391,71€ (dû à des dépenses engagées sur 2007 et réglées sur 2008).

La Médiathèque remercie le Conseil Général et la Commune pour les subventions de fonctionnement.

TARIFS 2008 : Adulte : 13 €, Retraité ou Etudiant : 12 €, Enfant : 10 €, Détente Vacances : 10 €, Location par livre : 2 €. Accès Internet pour les non-abonnés. Tarif : 1 €/ ½ Heure. Pas de changement prévu par la municipalité au niveau des tarifs.

BUREAU.

Présidente : Suzette GARAUD ; Trésorière : Rose-Aimée MOUSSIER ; Secrétaire : Nicole GALVAIN.

CONSEIL D'ADMINISTRATION :

Solange BALMET, Josette BATAILLE, Chantal BERNARD, Rosine BERNARD, Nicole BROET, Valérie CHALLON, Monique DELLUC, Nicole GALVAIN, Suzette GARAUD, Nicole HURTADO, Monique LAURENT, Rose-Aimée MOUSSIER, Claude RADO, Raymonde THIERARD, Henri VINCENT.

RAPPEL REGLEMENT INTERIEUR

Durée du prêt : 3 semaines, 2 semaines pour les nouveautés. **Nombre de livres** : 3 romans ou 6 BD avec un maximum de 1 nouveauté par personne. **Age limite carte Enfant** : 14 ans. **Location par livre** : Caution de 50€ demandée.

HORAIRE.S : Mercredi 14H-16H. Jeudi et Samedi 10H-12H.

ACTIVITES 2008/2009 :

Passage du Bibliobus 2 fois / an. Toute l'année : Participation au journal le Petit Corpatus (aide et parution de 6 bulletins). **Participation au Prix obiou.** Remise du Prix Obiou. Rencontre avec Nathacha APPANAH lauréate du prix. **Venue des élèves de l'Ecole de Corps (3 classes), tous les 15 jours avec les institutrices. Conteuse pour les enfants de l'Ecole.** Don de livres enfants à l'Association AMADEA pour les orphelinats à Madagascar ; et Association UN LIVRE, UNE VIE pour créer des bibliothèques en Algérie. **De nombreuses expositions tout au long de l'année. Remerciements à Robert GARAUD, Luc REYNIER pour leurs expos photos régulières. En projet, une exposition commune avec des clichés proposés par les adhérents. Loterie à cases numérotées et apéritif comme tous les étés.** Retrouver les actualités de la Médiathèque sur le blog de la Mairie de CORPS (villedecors.fr). Remerciements à toutes les personnes qui ont effectué des dons et aux bénévoles pour leur travail et leur présence. Le Maire tient à remercier la Médiathèque pour le bon fonctionnement et la progression régulière des abonnés et du nombre de prêts.



**VENEZ DECOUVRIR
LES DERNIERES ACQUISITIONS DE
LA MEDIATHEQUE**

Deuxième chronique du règne de Nicolas 1^{er} :
Patrick RAMBAUD
D'autres vies que la mienne : Emmanuel CARRERE
Hommes qui ne savent pas être aimés : Yasmina
REZA
Est-ce ainsi que les femmes meurent ? : Didier
DECOIN
La promesse : Hubert MINGARELLI
François Mauriac. Biographie intime : Jean-Luc
BARRE
La grand-mère de Jade : Frédérique DEGHELT
Le cerveau de Kennedy : Heming MANKELL
Le meilleur reste à venir : Sefi ATTA
Cœurs blessés : Victoria LANCELOTTA
Quand je serai roi : Enrique SERNA
El ultimo lector : David TOSCANA
Mon voisin : Milena AGUS
Le prédicateur : Camilla LACKBERG
L'histoire d'un mariage : Andrew Sean GREER
Les gens : Philippe LABRO
Au pays : Tahar BEN JELLOUN
Les invités : Pierre ASSOULINE

Les éclaireurs : Antoine BELLO
La révolution française 2 : Aux armes citoyens !
Max GALLO
La puissance des corps : Yann QUEFFELEC
Sous le charme de Lillian Doves : Katherine
MOSBY
Danse avec la vie : Zoé VALDES
Quelque chose à te dire : Hanif Kureiski
Une odyssée américaine : Jim HARRISON
Piège nuptial : Douglas KENNEDY
L'hirondelle avant l'orage : Robert LITTELL
Tout est sous contrôle : Hugh LAURIE
Scarpetta : Patricia CORNWELL
Le chant des sorcières 3 : Mireille CALMEL
Requiem pour une cité de verre : Donna LEON
L'usure des jours : Lorette NOBECOURT
La raison du plus faible : Jean-Marie PELT
Fascination T.1 : Stéphanie MEYER
Fascination T.2 ; Tentation : Stéphanie MEYER
Fascination T.3 ; Hésitation : Stéphanie MEYER
Fascination T.4 ; Révélation : Stéphanie MEYER

Et de nombreuses bandes-dessinées et livres enfants.

**EXPO PHOTOS
LES INSOLITES #2**

Une série de photographie proposée par Elodie JUAN
En Mai / Juin A la Médiathèque de CORPS



Nous vous rappelons que l'exposition prévue pour l'été sera réalisée grâce aux créations de tous. Plusieurs ont déjà proposés leurs photographies préférées. Pour ceux qui ne l'ont pas encore fait, choisissez quelques clichés qui vous tiennent à cœur afin de participer à cette expo. Nous comptons sur vous !

CALENDRIER DES FESTIVITÉS

JUIN

Mercredi 3 ou 10 Juin : Sortie Familiale organisée par F.R.B. Renseignements au : 0476 304 216

Samedi 13 Juin : Kermesse organisée par l'A.P.E à La Salle en BT. Renseignements au : 0476 304 780

Samedi 13 et Dim 14 Juin : « Rencontre Bridge » organisée par A.E.C avec le « Palace Bridge de Gap ». Samedi : à partir de 13H30 à la salle des fêtes de Corps. Le tournoi mixte par paire commence dès 14h30. Soirée sur réservation 30,00 €, repas dansant avec « l'orchestre Initial », accompagné d'un dîner buffet servi par l'Hôtel de la Poste. Dimanche : matinée découverte de Corps et ses environs ! Pour plus de précision et pour vous inscrire, consulter : www.association-aec.fr

Samedi 20 Juin : Fête de l'école organisée par l'A.P.E à Saint Laurent en BT. Renseignements : 0476 304 110

Samedi 20 Juin : Feu de la Saint Jean organisé par Lou Peyraguë aux Côtes de Corps. Renseignements au : 0476 300 429 ou 0682 763 962

Dimanche 21 Juin : « Trail des Hameaux » aux Côtes de Corps organisé par l'association Les hameaux des Côtes. Renseignements au : 0476 306 218 ou 0675 628 098

Dimanche 21 Juin : Thé Dansant organisé par F.R.B à La Salle en BT. Renseignements au : 0476 304 216

Mercredi 24 Juin : Sortie des enfants organisé par F.R.B. Renseignements au : 0476 304 216

Samedi 27 et Dim 28 Juin : « Foire Artisanale de La Saint Pierre » Organisée par l'A.E.C et l'A.D.T. Foire, animations, foire aux livres, remise du Prix Obiou à la médiathèque, vide grenier Place des Colporteurs. Pendant ces deux jours les exposants du canton seront rassemblés dans les ruelles de Corps, pendant la foire : animations gratuites (maquillage enfants, VTT, Tourneur sur bois, peinture). Samedi soir : Concert et buvette en plein air gratuits. Le dimanche : Foire et ateliers enfants gratuits (idem) + mini festival de « Dessin de Presse en Isère et illustrateur BD », invité d'honneur « Michel Cambon » et de nombreux auteurs renommés. Lâcher de ballons à 16H.



JUILLET



Dimanche 5 Juillet : Fête des Fours Organisée par la Municipalité à la Salle en BT

Renseignements au : 0476 304 039

Mardi 7 Juillet : « Les Nuits Musicales » organisées par Musique Accord. Concert de musique classique avec les « **Petits Chanteurs à la Croix de Bois** » à 20h45. Eglise de Corps.

Lundi 13 Juillet : Feu d'artifices et bal gratuit organisé par la municipalité à 22h30. Base Nautique du Lac du Sautet

Dimanche 19 Juillet : Méchoui organisé par F.R.B à La Salle en BT. Renseignements au : 0476 304 216

Dimanche 19 : Concert des stagiaires de « **l'Académie Musicale** », Eglise de Corps à 16h30

Mardi 21 Juillet : « Les Nuits Musicales » organisée par Musique Accord. Concert de musique classique avec le jeune **pianiste François-Xavier**

Poizat à 21h. Eglise de Corps.

Dimanche 26 Juillet : « La Corpoise » Organisée par F.C.S.I. Rallye VTT, plusieurs parcours au choix dont un pédestre. Départ devant la salle des Fêtes de Corps

Mardi 28 juillet : « Les Nuits Musicales » organisée par Musique Accord. Concert de musique classique avec le célèbre « **Quatuor Debussy** » à 21h. Eglise de Corps.

LE GOUTER DES PETITES MAINS

C'est jeudi après-midi que les vaillants fabricants du Petit Corpatus se sont donné rendez-vous. Près d'une vingtaine de personnes se sont mises à tourner autour de la table afin d'empiler les 36 pages des 320 journaux. Amédée aux commandes de l'agrafeuse et Solange au contrôle.

La cérémonie dure plus d'une heure, ensuite vient le moment de la mise sous pli et enfin celui de la



distribution pour Corps intra muros. Cette fois Valérie nous

avait averti de rester concentrés pour ne pas faire de bêtise au montage et bizarrement, la salle était plus calme qu'à son habitude.

Le travail terminé, place au goûter. Préparé par les « Valéries », avec des friandises de Gilbert Delas, une fois n'est

pas coutume, les laborieux de notre journal se sont fait un petit plaisir en cette fin d'après midi.



Les 20e Nuits Musicales de Corps

Message du comité d'organisation

Le comité d'organisation des « Nuits Musicales de Corps » tient à remercier toutes celles et ceux qui ont déjà envoyé leur bulletin d'adhésion ou qui l'enverront bientôt.

En adhérant à l'Association Musique à Corps, vous soutenez personnellement le Festival et son organisation.

Votre participation est un encouragement à poursuivre cette belle aventure que nous avons commencée ensemble il y a vingt ans maintenant !



Cette année nous comptons avoir un large public à chacun des concerts. Déjà nous parviennent des demandes. C'est la raison pour laquelle nous vous invitons à réserver vos places dès le 1er juin.

Nous numéroterons les places dans l'Eglise afin de faciliter les réservations qui pourront se faire :

- soit par téléphone au 04 76 85 39 20 ou au 06 83 27 55 64
- soit à la Maison du tourisme de Corps, par téléphone au 04 76 300 385

ou en vous rendant sur place et vous pourrez alors retirer vos billets directement.

Actualités

Voici la grille des tarifs :

	Les Petits Chanteurs	François Xavier Poizat	Quatuor Debussy	Trio Euryanthe	Orchestre de la Nouvelle Europe
Plein tarif	20 €	14 €	16 €	14 €	16 €
Adhérents	18 €	12 €	14 €	12 €	14 €
Adolescents 12 à 18 ans Étudiants - 25 ans Chômeurs - Handicapés (joindre justificatifs)	12 €	10 €	10 €	10 €	10 €
Enfants - 12 ans	Gratuit	Gratuit	Gratuit	Gratuit	Gratuit
Tarif Groupe 10 pers. (1 place gratuite)	- 10% = 180 €	- 10% = 126 €	- 10% = 144 €	- 10% = 126 €	- 10% = 144 €
Abonnement 3 concerts	- 10% = 45,00 € (au choix : Petits Chanteurs, récital de piano et Quatuor ou Petits Chanteurs, Trio et Orchestre)				
Abonnement 5 concerts	- 15% = 68,00 €				

ADHESION à l'association « Musique à Corps ».

Les bulletins d'adhésions sont disponibles à la Maison du tourisme de Corps ou www.paysdecorps.fr par demande à : Association « Musique à Corps » - 38, Rue de Turenne - 38000 GRENOBLE.
Cotisation : 15,00 € ou 25,00 €.



CINE VADROUILLE PRESENTE EN JUIN 2009

« La première étoile »

Un film de Lucien Jean-Baptiste

Avec : Lucien Jean-Baptiste, Firmine Richard...

Genre : comédie

Durée : 1H30

L'histoire : Jean-Gabriel, marié et père de trois enfants, vit de petits boulots et passe son temps au bar PMU du coin. Un jour, pour faire plaisir à sa fille, il promet un peu vite à toute la famille de les emmener en vacances au ski. Seul problème : cette fois-ci, s'il ne tient pas sa promesse, sa femme le quitte. Il va devoir faire preuve d'imagination sans limite pour y parvenir...



Tournée de juin

- Vendredi 12 : Aspres les Corps
- Dimanche 14 : St Léger
- Lundi 15 : St Julien
- Mardi 16 : St Michel de Chaillol
- Jeudi 18 : La Chapelle
- Vendredi 19 : Corps
- Dimanche 21 : Entraigues
- Lundi 22 : Lavaldens
- Mardi 23 : La Salle en Beaumont.
- Mercredi 24 : Le Noyer
- Jeudi 25 : Forest st Julien
- Samedi 27 : St Firmin
- Lundi 29 : St Maurice
- Mardi 30 : Chauffayer

SPECTACLE MAISON DE RETRAITE - SAMEDI 13 JUIN 14H50.

Pièce comique gratuite.
15h tapante.
Durée 50min.

"L'enfant dieu" de Fabrice Melquiot.

Dieu s'est fait "la malle", il a quitté le paradis pour aller faire l'acteur, mais il est parti avec les clefs. Les nouveaux arrivant se bousculent au portillon...

Une solution, faire passer une audition pour lui trouver un remplaçant. _

Spectacle présenté par l'atelier théâtre enfant de la MPT de Poizat

BREVES

Pourquoi pas du vinaigre de sureau ?



A la fin du printemps, le sureau noir (*Sambucus nigra*) dont on trouve de beaux spécimens dans la région se couvre de magnifiques grappes (ombelles) de fleurs. Il existe diverses recettes pour les consommer (sirop, gelée...). On peut même les faire en beignets. Une des préparations les plus simples et les plus savoureuses est celle du vinaigre surard.

Il suffit de récupérer une demi-douzaine d'ombelles fraîches qu'on met infuser dans un litre de vinaigre de cidre ou de vin. On laisse macérer deux semaines au soleil puis on filtre et on met en bouteilles. Stocker à l'abri de la lumière.

Ce vinaigre était réputé jadis pour ses vertus médicamenteuses, essentiellement sudorifiques et antirhumatismales. Mais il est surtout connu pour ses propriétés digestives et il est excellent dans des sauces.

(d'après *Saveurs de sureau* de Annie-Jeanne et Bernard Bertrand, éditions de Terran)

La huitième merveille du Dauphiné

Depuis quelques semaines, le viaduc de la Roizonne sur la D26 entre Siévoz et Roizon est coupé et avec lui l'itinéraire de délestage entre La Mure et St Laurent en Beaumont, alternative bien pratique à la RN 85 lorsque celle-ci est surchargée en été. Il ne sera pas rendu à la circulation avant l'automne.

D'importants travaux de rénovation/consolidation/élargissement sont en cours. Diverses réunions d'information ont été organisées pour les riverains. Elles ont permis à de nombreux habitants de prendre conscience de la valeur de ce remarquable édifice. Le viaduc de la Roizonne construit à partir de 1913 sur le trajet de la voie ferrée La Mure-Corps est le plus important des ouvrages d'art ferroviaires en maçonnerie en France. Son constructeur, l'architecte Séjourné, fut même considéré comme l'égal d'Eiffel (qui, lui, était spécialisé dans la construction métallique). Avec son arche en plein cintre de 80 mètres d'ouverture, mise en place avec des techniques particulièrement audacieuses pour l'époque, ce viaduc a récemment été promu au rang de huitième merveille du Dauphiné.

Malgré la qualité de la construction, des problèmes de dégradation commençaient à se manifester, sans parler de la difficulté de croisement. Le Conseil général a donc décidé d'engager un chantier pour un montant total de plus de deux millions d'euros. Avec un peu de patience, il sera possible de redécouvrir dans quelques mois et en toute sécurité ce fleuron du patrimoine architectural du Sud-Isère.



Perto folio

Une promenade printanière autour du patrimoine historique de Corps.

La fontaine neuve, les remparts et le chemin de ronde, la maison de Mélanie et Napoléon.





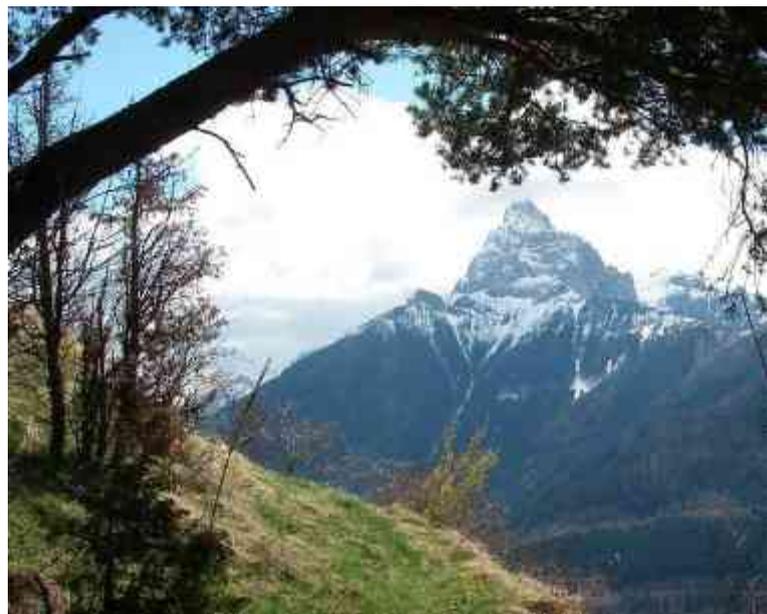
Petit voyage derrière chez vous

*Au départ de Corps, découverte vue d'en haut du Beaumont et de l'horizon lointain.
Retour dans les vignes des coteaux du Drac, reboisées depuis.*



Au départ de Corps (930m) et du sommet du village (1000 m) au-dessus des terrains de tennis et de basket rejoindre Boustigue (1250 m) 300m de dénivelée avec deux chemins possibles à droite et à gauche de la citerne. (Préférer celui de droite). A Boustigue, le point de vue sur le Beaumont prend toute sa dimension. Suivre la piste au sud qui mène à l'alpage et la quitter avant l'épingle suivre le sentier de randonnée balisé (jaune) qui vous emmène à Veyre de Brian (1263 m, point haut).

Continuez sur la droite à flanc de montagne sur un sentier balisé mais mal marqué dans l'alpage. Ensuite entre les arbres et les champs de lavande vous découvrirez en descendant vers Aspres les Corps un panorama sans égal, le Champsaur devant vous, à votre droite le Dévoluy et l'Obiou (2793m) point culminant de la région qui vous accompagnera le long de votre périple, le Beaumont à vos pieds et au fond derrière vous, le Vercors et le Mont Aiguille.



Chemin à flanc de montagne, parfois très étroit : attention.

Traversez le village d'Aspres les Corps et au four, descendez en direction de la route nationale. **Attention il faut la traverser**, dans un virage serré prendre la petite route de Grimaudais. A la ferme récupérer le chemin boisé qui longe le lac du Sautet (point bas 780m, point de vue particulier sur le lac). Il traverse d'anciennes vignes et les restes des cabanes des vigneron. Près de Corps une bifurcation (celle de droite, montante) vous ramène vers la chapelle Saint Roch (encore un point de vue) et vous retrouverez l'ancienne route Napoléon et le chemin de ronde sur des remparts (Moyen âge) jusqu'à la fontaine neuve (Gallo-romaine) au sud du village avant l'arrivée à la salle des fêtes.

En conclusion : Une douzaine de kilomètres avec 483 m de dénivelée.



Quelques années en arrière, les bruits du village.

LA VEILLÉE



En hiver, la subite chute du jour marquait la fin des travaux extérieurs, obligeant chacun à rentrer chez soi. Pas d'éclairage outrancier, en ce temps-là, mais seulement quelques chandelles et le rougeoiement de l'âtre dans la pénombre de l'*outeau* ou du *boûu* dont il fallait se satisfaire, pour vaquer aux tâches ménagères. La maison, au sol de terre battue ou grossièrement dallé, regroupait tout à la fois la cuisine, la chambre à coucher commune, la salle à manger et parfois l'étable, dans les contrées les plus reculées. Durant les longues soirées d'hiver, la maisonnée s'y rassemblait, devant la cheminée où se consumait lentement un modeste feu pourtant entretenu avec soin. Là, pour ne rien perdre du temps qui fuyait et parce que l'oisiveté n'était pas de mise, on s'occupait à de menus ouvrages. Les hommes excellaient aux travaux de vannerie et de paillage et se contentaient, pour y parvenir, de leur inséparable couteau, « suisse », « laquiolo » ou « véritable Thiers » et de quelques poinçons et fendoirs de leur fabrication. Du châtaignier, de l'osier et du coudrier fendus, ils tiraient alors toute la panoplie des paniers, corbeilles, bénétons, botes, cavnages, et charpaignes en prévision des durs travaux de la belle saison prochaine. L'habileté était souvent de mise, comme pour réaliser sans encombre la hotte vosgienne, tressée en fines lanières de bois de fil, obtenues par prélèvement des couches concentriques du bois, astucieusement décollées par un patient et minutieux martèlement du quartier de bois de frêne convenablement fendu dans la bille fraîchement coupée. Avec de la paille de seigle et des laïches, ils confectionnaient paillâs et des ruches et rempaillaient les chaises. Femmes et jeunes filles s'adonnaient à la couture et à la broderie ou ravaudaient, si la chandelle ne faisait pas défaut, des vêtements usagés. Les plus anciennes, auxquelles la vue faisait un peu défaut, passaient le temps à filer, mariant encore avec habileté cardes, rouets, quenouilles et fuseaux. Fatiguée par l'âge et parfois clouée à la chaise par quelque rhumatisme, la petite bergère d'autrefois savait encore, tout en filant, captiver son monde par quelque histoire de diable ou de loup, si elle ne se laissait pas aller à fredonner une vieille complainte tant de fois rabâchée.

Le plus souvent, la veillée, appelée loure dans les Vosges, était mise à profit pour inviter quelque maisonnée voisine et amie. A l'occasion, on pouvait entreprendre des travaux de plus grande importance, tels que teillages de chanvre, l'égrenage des haricots ou le cassage des noix destinées à l'huilerie.

Les femmes en profitaient pour faire de la dentelle, piquer la couverture de laine, monter des couronnes mortuaires en perles ou confectionner des fleurs artificielles. La salle commune devenait salon culturel pourvoyeur de traditions. Contes et légendes avaient certes une place importante dans la conversation et les anciens excellaient dans l'art d'effrayer les plus jeunes par leurs histoires où sorciers, diable, loup-garou, dernière grande épidémie et autres bêtes du Gévaudan avaient un attrait considérable. Les migrants saisonniers et les anciens soldats étaient très écoutés. Cartes postales ou daguerréotypes à l'appui, ils racontaient leurs épopées, donnant à la moindre escarmouche l'ampleur d'un fait d'armes héroïque. On commentait les dernières nouvelles, le bilan de la dernière avalanche meurtrière, descendue malgré la forêt, dans tel village éloigné. On extrapolait alors aisément avec ces plaques à vent débordant sur la crête, depuis la dernière

tourmente, chacun y allant de ses prévisions, fort des enseignements tirés de tel hiver, jadis si meurtrier. On se référait au dernier almanach décrivant les récentes performances des machines modernes, automobiles, trains ou avions. On s'étonnait de l'intérêt que les citadins portaient à l'ascension des glaciers ou à la pratique du ski. On demeurait dubitatif, à l'annonce des salaires versés aux ouvriers travaillant à l'édification d'un lointain barrage ou à l'ouverture d'une nouvelle route vers la station de sports d'hiver en projet sur tel alpage. On épilouait sur les acquisitions les plus récentes de machines dernier cri, par des fermiers de la plaine. Ces engins attiraient la curiosité inquiète des journaliers qui voyaient en eux des concurrents déloyaux. On expliquait que le travail était bâclé, que l'herbe ne repoussait point, que le bétail serait malade...

La veillée terminée, chacun étant rentré chez soi, on pouvait enfin graver le coffre placé devant le lit alcôve pour se glisser sous la couverture de laine et l'épais édredon de plume, dans l'intimité de cet espace clos de portes à glissières ou d'épaisses courtines



Cette fois c'est un vieil album de cartes postales trouvé dans un grenier. Les photos sont de l'incontournable monsieur Prayer. Le seul et l'unique photographe de Corps des débuts des années 1900 qui nous permet ce retour inestimable dans le passé. C'est au tour de la Posterle et des Chanaux de nous dévoiler leurs charmes passés.





Un peu d'histoire. Ceux qui possèdent la force motrice possèdent la richesse. Le long de la Sézia, quatre moulins du moyen âge à nos jours, (jusque dans les années 50.60) ont réglé la vie et les richesses des gens de la région. Comme vous le constaterez lors de votre promenade, en fonction des caprices du torrent, certains ont été emportés par les flots et reconstruits ensuite. Par exemple en 1447 un seul était en fonctionnement et en 1458 les habitants de Corps se plaignaient toujours et attendaient que le Dauphin reconstruise les moulins si possible dans des endroits plus sécurisés : les sites visités plus loin sont certainement les lieux choisis afin d'éviter momentanément le travail d'érosion du cours d'eau.

Une mise en condition afin de préparer la randonnée du patrimoine nous emmènera au lieu dit du pont du moulin. Le dernier meunier de la région était M Blanchard. Son moulin a totalement disparu lors de la réfection de la route nationale 85 sous Corps en direction de la Sézia et de l'élargissement du pont du moulin. Si vous allez fouiller la nature après la déchetterie, le long du ruisseau, rive gauche, le canal qui alimentait en eau la roue à aube est parfaitement visible, il est du même type de construction que le viaduc (donc très solide) qui supportait la voie de chemin de fer Grenoble Corps aujourd'hui désaffectée. Après le viaduc vous pouvez encore deviner l'emplacement de la prise d'eau de ce canal.

Pour poursuivre ce périple, on reprendra la vraie route Napoléon qui part en direction des jardins de l'abbatoyr aujourd'hui détruit à l'entrée de Corps. On la suivra jusqu'à la ferme Calvat. Un peu en dessous, en se mouillant les pieds lors de la traversée de la Sézia, les ruines du moulin apparaissent à travers une végétation très dense.

L'écoulement parfois tumultueux du torrent a épargné le site. On peut s'approcher en faisant très attention de ne pas recevoir une pierre sur la tête. Au passage de la porte on découvre la machinerie avec un axe vertical avec ses engrenages et deux grosses meules de pierre en position horizontales. C'est le poids de l'eau et la force du courant qui actionnaient directement des meules. Il y a malheureusement beaucoup d'éboulis autour.



Un peu plus en aval, on dit aussi que la ferme de Pâquettes de la famille Andrieux possédait un moulin, lorsqu'on regarde la configuration des habitations et leur position au bord du ruisseau et à côté du torrent qui descend des Côtes de Corps et la meule qui traîne dans la cour on peut en être convaincu.

Une randonnée pour remonter le temps.

Au départ de Corps, en suivant la route du Coin, au pied de la première descente, on prend la piste très raide, à droite en direction du moulin de l'Adverseil de la famille Magnan.

La route qui y descendait n'existe plus, le gros éboulement qui a épargné la ferme

l'a englouti. Il faut emprunter cette piste très raide réalisée dans la hâte à gauche de la zone tourmentée. A la hauteur de la ferme on devine l'emplacement d'un canal. Ce canal débouche en amont dans le vide : la sézia est cinq mètres plus bas. A la vue du terrain on peut craindre que le torrent après quelques péripéties poursuive son travail de sape autour de la ferme. Au bord de la Sézia découvrez les paliers de correction torrentielle construits afin de protéger le site.

En empruntant la passerelle, on se retrouve rive droite en direction de Pâques, la piste monte d'abord, traverse le hameau en passant devant le four et la chapelle détruite et descend ensuite vers les Champines en empruntant les chemins sur votre gauche. Pour accéder au moulin du Pirou il faut rejoindre le lit de la Sézia et suivre le torrent. Dans une zone faite de clairières et de bois : un vrai jardin naturel, un endroit paisible vous approchez du moulin. Sur la droite on peut mesurer le travail colossale de l'entretien de la vigne et à gauche le travail colossale de l'érosion à la hauteur de la passerelle métallique puisque nous sommes sur les fuites du Drac qui minent le plateau du Coin. Ces fuites sont situées sur l'ancien lit du Drac, lorsque le lac du Sautet est dans des cotes maximales, le débit de cet écoulement est impressionnant.

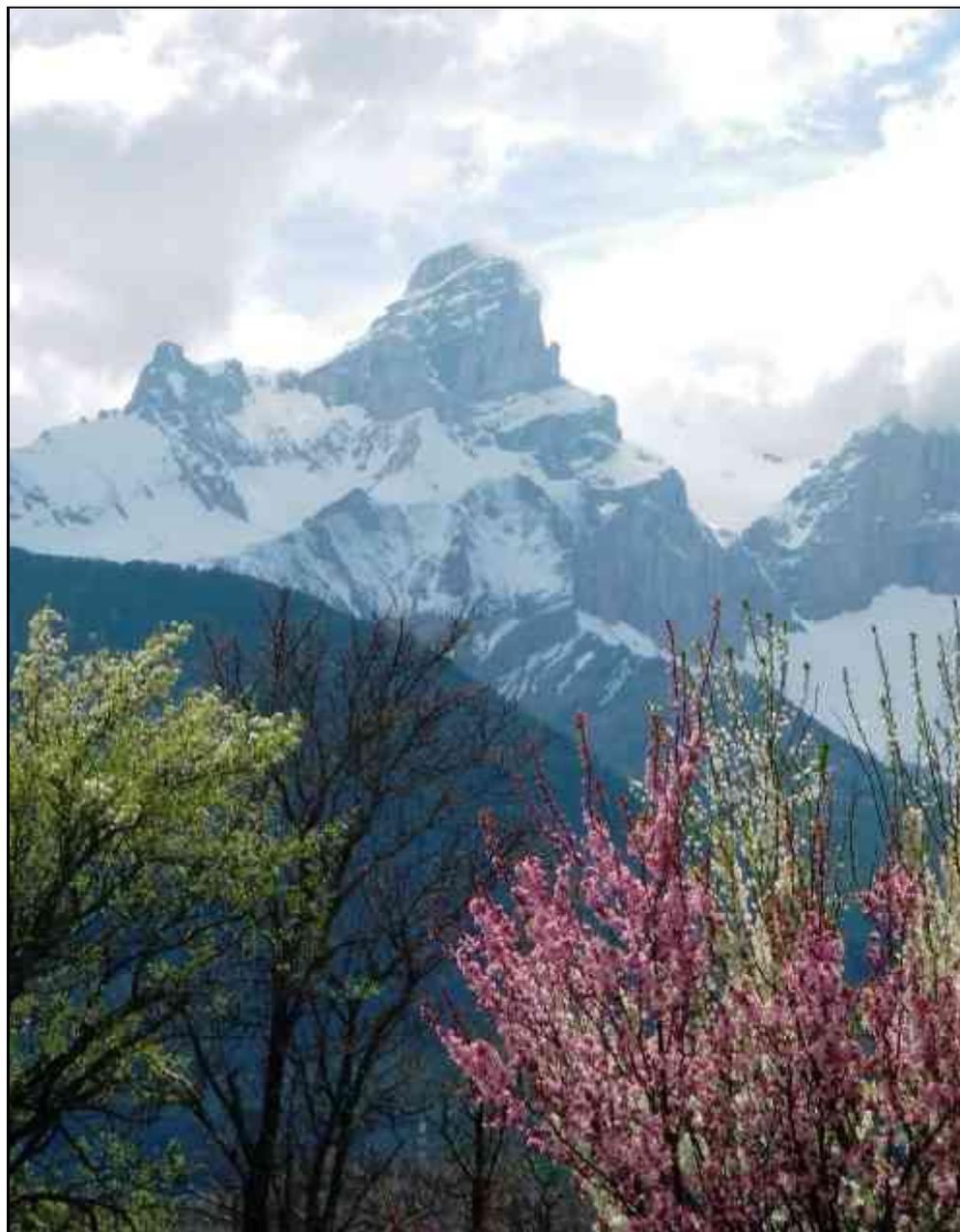
Ce magnifique sentier est d'ailleurs un sentier thématique mis en place par l'ONF.

Le site du moulin du Pirou émerge de la végétation. Il est aussi en ruine, on situe parfaitement le canal, le lieu du mécanisme (le principe de fonctionnement est probablement identique à celui du moulin de Calvat et aux autres) et les locaux de la ferme. On sait que les meuniers habitaient à proximité du moulin, ils étaient aussi fermiers et lorsqu'ils moulaient la farine des villageois, une redevance était perçue en nature. Là encore, on sait qu'une crue violente ferait disparaître à jamais les traces du travail de nos ancêtres.



Il est très difficile de prendre congé de ce lieu magique. La suite de l'itinéraire nous fait cheminer rive droite en passant dans des vignes encore cultivées au lieu dit des Combes situé presque sous Quêt-en-Beaumont. Continuez à flâner dans ce coin et imaginez l'importante activité humaine qu'il y avait quelques années en arrière, les terrasses à flanc de montagne en témoignent. Il reste à traverser le pont (le point bas du parcours, 660m) pour monter en direction du Coin en cheminant sur une belle piste ombragée en passant par la Grange et à abandonner ce fond de vallée torrentielle qui drainait autrefois toute l'économie de notre contrée.

La végétation se fait moins dense en arrivant sur le plateau. Les pins ont remplacé les hêtres, nous sommes maintenant exposés au sud. N'oubliez pas d'observer les demoiselles coiffées et les vertigineuses gorges du Drac en aval du barrage du Sautet.



Vous traverserez le village du Coin avec une halte obligatoire au four et à la chapelle Sainte Anne restaurés récemment. L'Obiou point culminant du Dévoluy et du Beaumont, vous accompagnera pendant votre retour à Corps le long de la paisible route communale.

Cette balade de découverte d'un patrimoine perdu a quelque chose de touchant. Elle peut permettre de comprendre en se plongeant dans leur environnement naturel de quelle manière vivaient les gens d'une autre époque à côté de l'eau du torrent.

FROMAGES GOURMANDS DU PAYS DE CORPS

Trois producteurs de fromages typiques pratiquant la vente à la ferme sont installés aujourd'hui dans la région de Corps : vache à Sainte Luce, brebis au Cros et chèvre à la Salette. Cette situation privilégiée est surprenante à première vue car la région n'a pas, à proprement parler, de réelle tradition dans ce domaine. On n'est pas ici au pays du reblochon, du Beaufort ou de la tome des Bauges. Arsène Dubois a été un précurseur et beaucoup se souviennent, non sans quelque nostalgie, de ses délicieux fromages (chèvre et vache) et notamment d'un fameux Corpatus. Mais la ferme des Chênets a arrêté sa production et les ânes y ont remplacé les chèvres. Depuis quelques années, des jeunes ont pris la relève. Ces installations n'ont rien à voir avec les retours à la terre style «utopie-baba cool- mai 68»



qui ont fleuri dans la décennie 70 en Ardèche et ailleurs. Ici, il s'agit de projets solides au départ et mûrement réfléchis. Deux se sont déjà inscrits dans la durée (le GAEC de Sainte-Luce soufflera ses dix bougies en 2011) et le petit dernier, la bergerie de Peyragüe au Cros, est prometteur. Le résultat ? Des fromages de qualité, élaborés par des producteurs dynamiques, sympathiques et ancrés dans leur terroir (même s'ils viennent tous d'ailleurs, souvent du plat pays). Par delà des parcours personnels différents, tous se retrouvent unis par la volonté de faire de la qualité et par une même conception de l'élevage. Si la formule n'était pas galvaudée, on pourrait dire que tous se soucient de faire du développement durable en pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement ... et des hommes.

Mais je sens une certaine impatience... Les lecteurs du *Petit Corpatus* veulent du concret et du goûteux, pas un cours d'économie agricole ou de sociologie rurale. Alors en route pour un périple gourmand sur la « route des fromages du pays de Corps », à la découverte de quelques spécialités et à la rencontre de ceux qui les fabriquent, avec passion et attachement, pour notre plus grand plaisir.

Oh la vache !

Le GAEC de Sainte-Luce

Lorsqu'ils sont arrivés à Sainte-Luce au début de ce siècle, les deux jeunes couples qui souhaitaient s'installer en montagne pour y faire du fromage ont été bien accueillis (avec leurs enfants) par la vingtaine d'habitants de ce petit village, non sans une pointe de scepticisme : comment allaient-ils s'en sortir ? Aujourd'hui, il n'y a plus guère d'hésitation : le GAEC de Ste Luce est un peu devenu une référence dans le monde de l'agriculture de montagne et ses fromages sont connus bien au-delà du canton. L'exploitation emploie une dizaine de personnes. Enfin, effet le plus spectaculaire peut-être, la population du village a doublé (un record national pour le monde rural ?) et s'est rajeunie (une douzaine d'enfants de moins de 15 ans)¹.

Tout a commencé en Russie où le projet a pris corps dans la tête de quatre jeunes ayant peu ou prou une formation supérieure en agronomie ou en mécanique. A la recherche d'un village de montagne accueillant, ils ont eu la chance d'entrer en contact avec Geneviève et Yves Charles, dernier couple d'éleveurs du village, qui s'apprêtaient à cesser leur activité de producteurs de lait (vendu à la laiterie de Gap). Ils étaient disposés à céder leurs trente vaches laitières, leur étable et leur matériel. Marché conclu. Il a fallu trouver des aides auprès de l'Europe, de la Région, du département. Il a fallu aussi construire un bâtiment à vocation de laiterie/fromagerie et four à pain. Compte tenu de l'urgence et de leur manque d'expérience dans ce domaine, les quatre associés ne se sont pas lancés, comme ils l'auraient souhaité, dans la construction d'un bâtiment bio-climatique. Aidés en cela par l'expérience de leur prédécesseur, qui était aussi maçon, ils ont opté pour une construction classique, qui s'intègre bien dans l'architecture du village. Ceci va de pair avec une attention certaine portée à une agriculture respectueuse de l'environnement... et du consommateur puisque, dès les débuts, l'option « faire du bio » a été retenue.



¹ Sans oublier la participation à ce renouveau du potier du village et de sa famille

Les choses vont vite. Fils d'agriculteur, un des associés a gardé le souvenir du pain familial que cuisait son père. Le four communal de Sainte-Luce accueille rapidement les premières fournées, vendues sur le marché de l'Estacade à Grenoble. Aujourd'hui, cette activité reste bien présente puisque 850 à 900 kilos de pain (pétri à la main) sont cuits au feu de bois trois fois par semaine. Quant au premier fromage, il est fabriqué fin novembre 2002. Début 2004, le GAEC cesse de livrer du lait à Gap, preuve que le fromage se vend bien et que les exploitants ont réussi à se créer un réseau de commercialisation. Actuellement, 140.000 litres, équivalant à 13-14 tonnes de fromage, sont transformés chaque année. Les productions proposées par Sainte-Luce sont aussi variées que savoureuses : la Luciole, type St Marcellin, le Mont de Rousse apparenté à un gruyère de montagne, la tomme, le Beaumont à pâte molle ainsi que yaourts, faisselles de fromage blanc et lait cru.



Beaumont



Tomme



Mont de Rousse

L'essentiel de la vente se fait sur les marchés, à la ferme, auprès de restaurateurs et dans quelques commerces de la région. Le GAEC fait partie de *Mangez bio Isère*, groupement de producteurs assurant l'approvisionnement des cantines scolaires du département. Les 25 adhérents du groupement approvisionnent désormais 70 structures, correspondant à plus de 200 cantines scolaires.

Depuis 2002, l'exploitation a grandi. Les quatre pionniers sont devenus une dizaine, dont 5 associés et 5 salariés. Il n'y a pas de « patron » mais un vrai travail d'équipe avec spécialisation des responsabilités (qui n'exclut pas la polyvalence) : pain, fromage, comptabilité, entretien, terres agricoles, commercialisation, accueil. Il n'y a pas d'horaires stricts et chacun peut travailler à la carte (avec un salaire en conséquence). Visiblement tout le monde joue le jeu, y compris pour l'exploitation du jardin collectif. Alors, une façon exemplaire de « travailler mieux pour vivre mieux » ? A vous de juger...

GAEC de Sainte-Luce
38970 Sainte-Luce (04 76 30 16 04)
gaecdesainteluce@free.fr

Vente à la ferme tous les jours de 17h30 à 19 heures (fromages, laitages et pain ; confitures, sirops et vins bio de producteurs amis ; poteries de l'atelier du Hagard). Visites et animations en été.

Marchés de Gap (mercredi matin), Tullins (marché bio le vendredi après-midi) et Grenoble-estacade (samedi matin).



Du côté de Monsieur Seguin... La chèvrerie de La Salette

Les habitués du marché de Corps connaissent Arnaud et Etienne, deux piliers fidèles au rendez-vous du jeudi matin, qu'il neige ou qu'il vente.



Arnaud dans la fromagerie

En deux ans, les fromages de chèvre de la ferme de Rochebrune se sont inscrits dans le paysage gastronomique du pays de Corps et cette promotion est méritée. Rien n'était gagné d'avance pourtant pour Arnaud et Etienne, élèves-ingénieurs agronomes à Dijon, tous deux issus de régions éloignées des Alpes mais porteurs d'un projet ambitieux : s'installer en montagne pour y élever des

chèvres et faire du fromage. La chance leur a souri : un éleveur de la Salette, spécialisé dans les brebis, souhaitait arrêter son activité. Grâce à lui, ils ont pu trouver une maison d'habitation, des terrains et même bénéficier d'un permis de construire, qui avait été accordé mais non encore utilisé, pour une bergerie. Tous deux reconnaissent volontiers qu'ils doivent une fière chandelle à Michel Charles, dont l'aide et l'expérience ont été précieuses dans le démarrage de leur activité. Tous les jeunes agriculteurs souhaitant s'installer en montagne ne bénéficient pas toujours du même accueil. Des dossiers à monter, des aides à solliciter, une exploitation à mettre sur pied... le travail n'a pas manqué. Durant l'été 2006, la bergerie de 420 m² (intégrant une fromagerie conforme aux normes sanitaires, qui a bénéficié d'une aide du Conseil général de l'Isère) a été construite par les deux jeunes éleveurs eux-mêmes. Il s'agit d'un bâtiment bio-climatique, avec chauffage au bois (un projet de complément par panneaux solaires est à l'étude). Neuf mois de travail au total et quelques soucis pour monter la toiture livrée en kit à La Salette, un sacré puzzle. Guidés par la volonté de pratiquer une agriculture autonome, propre et solidaire, conforme à la « Charte de l'agriculture paysanne » Arnaud et Etienne privilégient l'approvisionnement local (le fourrage est récolté l'été par leurs soins, le pois fourrager dont les chèvres sont friandes vient de Quet). Ils ont songé à faire du bio mais ont considéré, non sans raison, qu'il y aurait quelque aberration à se procurer l'alimentation du bétail auprès de producteurs certifiés bio mais habitant à plusieurs centaines de kilomètres. Vive les économies d'énergie ! Enfin, le souci de prendre en compte les contraintes environnementales se traduira prochainement par l'installation d'un système de filtres à roseaux, en lieu et place de l'actuel système de champ d'épandage.

En mai 2007, début de la production... et ça marche. Le succès des récentes journées « ferme ouverte » qui ont eu lieu début mai montre qu'il existe déjà une clientèle fidèle, attachée à cette exploitation, à ses fromages... et à ceux qui la font vivre. Les 40 chèvres alpines chamoisées du début sont aujourd'hui soixante, sous la garde du bouc Vercors devenu une vraie vedette tant il est photographié pour ses cornes spectaculaires. Peut-être a-t-il même pris un peu la grosse tête, au point de faire parfois le cabotin ? Hélas pour lui, il va bientôt partir à la « retraite »... Pour ne pas limiter leur production (et leurs ventes) à la période de lactation (petites tommes et fromages blancs), Arnaud et Etienne ont diversifié leur gamme. Ils proposent aujourd'hui sept variétés dont des fromages « de garde » disponibles toute l'année. Outre les faisselles (délicieuses) et les petits Chapelets, ils produisent également de la bûche cendrée, la Condamine (à pâte molle, type reblochon), la Rochebrune (pâte pressée à croûte fleurie, type tomme), le Gargas et une raclette de chèvre particulièrement goûteuse, idéale pour ceux qui sont au régime.

Pour en savoir plus... allez-y. Accueil chaleureux et parfumé garanti.



GAEC de Rochebrune
Arnaud Guillet et Etienne Mary.
Fallavaux 38970 La Salette
Tél. 04 76 81 17 49 ou 30 76 02
fermederochebrune@lavache.com

Vente à la ferme (et possibilité de visite commentée en été) tous les jours à l'heure de la traite (17h30 à 19 heures) ainsi qu'au marché de Corps (toute l'année). Participation à certaines foires régionales. Présence à la vitrine des Savoir-faire en été. On trouve également ces fromages sur le plateau des restaurateurs de Corps

Bêêê... Les fromages de brebis de la bergerie de Peyragüe au Cros



Dernière étape de notre voyage gourmand, la ferme du Cros aux Côtes de Corps qu'exploitait Paul Flambard et qui a été reprise à l'automne 2008 par Bénédicte et Yvon. Tous deux natifs de Belgique, ils souhaitent s'installer en montagne pour y faire du fromage. Yvon avait déjà une certaine expérience en matière d'élevage de bêtes à viande mais il a dû, comme Bénédicte, passer par la case BPREA (brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole) sésame indispensable pour tout candidat à l'installation. Petite déception au départ : il n'y avait pas de place dans le centre de formation du Jura où ils auraient voulu s'inscrire et ils se sont retrouvés dans le Limousin où l'enseignement les a un peu laissés sur leur faim.

Heureusement, les stages en milieu agricole suivis pendant leur formation ont constitué une excellente opportunité pour acquérir plus d'expérience. Après des prospections en Limousin et dans

les monts du Forez, pas vraiment enthousiasmantes, ils se sont tournés vers les Alpes. Grâce à un organisme agricole spécialisé, ils ont eu connaissance d'une exploitation à reprendre (rapidement car le propriétaire avait un autre projet d'installation) dans le Sud-Isère et correspondant à leur projet : transformer du lait de brebis et faire de l'agriculture biologique.

Depuis quelques mois, les voilà installés dans le hameau du Cros avec leurs deux jeunes enfants, Camille (deux ans) et Germain (deux mois). Ils sont à la tête d'un troupeau d'une cinquantaine de brebis, qu'il est prévu de rajeunir progressivement et de porter à 85 têtes. Pour le moment l'urgence est de constituer un stock de fromages, de créer des réseaux de commercialisation avant de passer la vitesse supérieure. Les projets ne manquent pas : outre la vente à la ferme qui se pratique déjà, il est envisagé de participer aux marchés de Corps (projet qui s'est concrétisé fin mai) et de Mens, de traiter avec des commerces bio de la région, de s'intégrer peut-être dans une AMAP [association mettant directement en relation producteurs et consommateurs] et d'être présents dans la vitrine des savoir-faire (qui va quitter la Salle pour s'installer au belvédère du Sautet). Derrière tout cela, quelques idées simples et séduisantes : sensibiliser les consommateurs à un produit de qualité, tout en réduisant l'empreinte écologique, être aussi bio que possible en soignant, pourquoi pas, les bêtes par homéopathie.

Actuellement, l'exploitation propose déjà de délicieux petits fromages à différents degrés de maturité, ainsi que deux tailles de tomme, l'une de deux kilos et l'autre de quatre (les deux sont évidemment vendues à la coupe). Plus tard, il y aura aussi yaourts et fromages blancs. Désireux de juger sur pièce, l'envoyé spécial du *Petit Corpatus* a acheté de la tomme et il n'a pas regretté son choix. Il est vrai que l'appétit avec lequel la petite Camille avait dévoré son morceau de fromage ne laissait planer aucun doute : c'était à la fois du bio et du bon.

Souhaitons à Bénédicte et Yvon de se faire rapidement une place au soleil du pays de Corps, avec le même succès que leurs collègues (et déjà amis) de Ste Luce et de la Salette.



Bergerie de Peyragüe
Le Cros
38970 Les Côtes de Corps
Tél. 04 76 81 17 10
Vente à la ferme et sur le marché de Corps
Bergeriedupeyrague@orange.fr

Encore un petit creux ?

Pour l'amateur de fromages fermiers, il existe d'autres sources d'approvisionnement dans la région proche. Les petites tommes de chèvre de la Chabannerie (La Salette) ne sont pas vendues sur place mais on les trouve sur les marchés de la région. Si on franchit le Drac au Motty, on peut pousser jusqu'à Beaufin pour acheter sur place les fromages de chèvre et les confitures de fleurs.

Inutile d'aller plus loin, du côté du Dévoluy où aucune vocation fromagère ne semble encore s'être manifestée. En revanche, à St Sébastien, Alain Chabuel produit des fromages de chèvre vendus sur les marchés et dans certaines épiceries de La Mure et de Mens.

Par delà la montagne, en Valjouffrey, Marie Puissant installée au Désert est la seule éleveuse de la vallée à proposer petites tommes de chèvre et fromages de vache (dont une spécialité ressemblant au reblochon, le Sapari). Sa production est toute entière écoulée dans la vallée mais on peut en trouver sur le marché d'Entraigues (le vendredi matin).

Quant au plateau matheysin, il justifierait à lui seul un article qui s'appellerait sans surprise « Plateau de fromages matheysin (s) », tout comme le Trièves. Restent les fromages des voisins du Champsaur (Laiterie du col Bayard, Ebrard à St Laurent du Cros) qui n'ont guère besoin de publicité d'autant qu'on les trouve facilement à Corps ou à La Mure. Si ce n'est pas le cas, les trois Tourron signés Ebrard (type reblochon, au lait de vache, de chèvre ou de brebis) méritent largement que l'on fasse 50 km pour succomber à ce petit péché de gourmandise.



Franchement, tout cela ne vous met pas l'eau à la bouche ?

Merci à Arnaud et Etienne, Vincent, Bénédicte et Yvon pour leur accueil...

... et pardon à ceux qui, par conviction ou pour cause de régime, ne mangent pas de fromage.

Dimanche 8 mars, enfin un premier match à domicile pour les seniors 1, à Corps sur un terrain déneigé à temps. Seyssuel surpris par l'envie des joueurs de Sud Isère s'incline 5 à 0. Mi-temps 2 à 0. Buteurs Lio 2, Antho, Coco, Brice.



Samedi 14 mars les 13 ans de Mathieu Battaille prennent le commandement de la poule aux dépens de Tesseire. Ils battent les visiteurs sur un score sans appel : 7 à 2.



Samedi 22 mars, les 13 ans s'inclinent de justesse 2 à 1 contre Tesseire. A 18h réunion Corpoise VTT, à 19h commission technique : le stage de la Salle en Beaumont, les tournois et un exposé sur les gardiens de Remi Bottero. Le repas réparateur chez Eddy pour clore les débats.

Dimanche matin, les 18 battent ESSM, 5 à 4 et les seniors 1 font un bon match nul, 0 à 0 contre Saint Siméon.

Samedi 29 mars, un peu de pluie ce samedi, les 13 ans ouvrent les débats et prennent leur revanche sur Echirolles en les battant 6 à 0. Les 15ans poursuivent leur bonne série au dépend de Vizille : troisième victoire d'affilée pour ce groupe en progrès.



Samedi 29 mars, un peu de pluie ce troisième victoire d'affilée pour ce groupe en progrès.

Samedi 4 et dimanche 5 avril, les 13 ans battent sans problème l'Abbaye 10 à 3 et les 15 ans continuent leur chemin : c'est la 4^{ème} victoire d'affilée pour les joueurs de Guillaume et Noric aux dépens de l'ESSM.



La soirée s'est terminée avec une quarantaine de 13 et 15 ans au stade des Alpes afin d'assister au match Grenoble Lorient.

Retour à Corps dimanche avec les 18 ans qui s'inclinent 3 à 1 contre Gières. Les seniors 1 réalisent un excellent match nul 2 à 2 très agréable à suivre contre Versoud Lancey. Buteurs : Sylvain et Claude.



Toutes les infos du FCSI sur <http://footsudisere.over-blog.com/>

Des potées longue durée

Des floraisons tout au long de l'année ou presque, c'est possible. Formes, couleurs et associations égayeront sans fin le balcon ou la terrasse.

À l'heure de remiser vos jardinières et vos bacs, si vous pensiez à préparer des potées pour cet automne, cet hiver... et pourquoi pas pour le printemps prochain, l'été suivant, voire plus longtemps encore ? Et oui, une potée pour des années, c'est possible, grâce à des compositions de plantes vivaces, rustiques et faciles à vivre. Placées dans des pots de grande contenance, elles orneront vos terrasses et balcons pendant une à deux années avant d'être tout simplement transplantées dans les massifs.

L'art de composer

Retenez des végétaux rustiques dont le feuillage, persistant, est particulièrement décoratif. Jouez avec le graphisme des graminées aux fines feuilles érigées, aériennes et associez-leur des pervenches, origans et autres plantes au port retombant. Vous mettrez en valeur la diversité de leur teinte : argentée, bronze, vert acidulé, pourpre, panachée, marbrée... Mariez ces feuillages à des bisannuelles, annuelles ou bulbes que vous remplacerez au fil des saisons.

Exposition : Placez ces compositions, là où vous le souhaitez, mais attention elles supportent mal le soleil brûlant. Installées dans la durée, les plantes doivent s'épanouir dans un terreau de bonne qualité. Procurez-vous cette terre chez un horticulteur qui pourra vous garantir sa composition. L'équilibre doit être parfait entre tourbe, argile et écorces. Lors de la plantation, aménagez une cuvette d'arrosage en laissant un espace de 1cm entre le rebord du pot et la surface du terreau. Choisissez des pots en terre cuite épaisse pour mieux résister au gel. Surélevez les potées afin de prévenir les remontées d'eau, les parois étant fragiles en hiver.

Entretien : N'hésitez pas à jouer du sécateur, des ciseaux ! Coupez les feuilles qui vous semblent trop grosses, les rameaux rendant la composition disgracieuse. Limitez le développement de certaines plantes au profit de celui des autres.

Cuisine

Clafoutis aux tomates cerises

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de tomates cerise
- 400 g de pâte brisée
- 1 bouquet de persil
- 20 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- sel et poivre

Préparation :

Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte. Disposer les tomates sur le fond. Ciseler le persil et en parsemer les tomates. Battre les œufs et la crème fraîche. Saler, poivrer. Verser la préparation sur la tarte et cuire au four (180°C) pendant une demi-heure.

Salade de poulet pamplemousse et avocat

Préparation : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 filets de poulet
- 2 avocats
- 2 pamplemousses roses
- 1 barquette de mâche
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- sel et poivre

Préparation :

Coupez les filets de poulet en petits morceaux, faites les bien dorer dans du beurre à la poêle. Laissez refroidir. Dans un saladier, placez la mâche, les avocats coupés en dés, la chair des pamplemousses (videz les à la petite cuillère), puis les morceaux de poulet. Faites une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre balsamique, salez, poivrez et versez dans la salade. Servez frais.

CARNET ROSE



- ADAM** Fils de Marjorie et Bernard MATHIEU, frère de Néo, petit-fils de Chantal et Serge BERNARD, de Arlette et Maurice MATHIEU, arrière petit-fils de Christiane et René BERNARD.
- MOSE** Fils de Etienne et Karine MARY, frère de Salomé et Pierrot.
- LEVAN** Fils de Tanguy et Corinne GONSOLIN, petit-fils d'André et Gaëlle GONSOLIN.
- NOLAN** Fils de Loïc et Magalie GONSOLIN, frère de Timéo, petit-fils de Paul et Solange GONSOLIN.
- CLEMENT** Fils d'Aurélie MOUTIN et Guillaume BIDAUX, petit-fils de Jacqueline et Yves MOUTIN.

CARNET de DEUIL



- Yvonne GUILLOME** Mère de Patrick et Christine, grand-mère de Julien, Benjamin, Adrien, Gaston et Bonnie, tante de Hubert et Claudie CHABANNE.
- Colette BONDARNAUD** Mère et belle-mère de Pierre BEJAJI et Christine, grand-mère d'Elena, Grégoire et Hanna, sœur d'Aline VERGNON BONDARNAUD.

CARNET BLANC



- Hervé et Chantal FERRIERE** Ils se sont dit « Oui » Samedi 16 mai 2009.

HORAIRES DES MESSES

Célébration à la Maison de Retraite de Corps le mercredi tous les 15 jours à 15H les 10 et 24 juin et 8 et 22 juillet.

JUIN

Dimanche 7 : Ambel à 9 H et Saint Pierre de Mearotz à 9H

Samedi 13 : La Salette Fallavaux à 18H30

Dimanche 21 : Beaufin à 9 H et Saint Michel en Beaumont à 11 H

Dimanche 28 : Sainte Luce à 9 H

JUILLET

Horaires non communiqués au jour de l'édition.

Ils seront disponibles à la Maison du tourisme de Corps et sur le site www.paysdecorps.fr



