



Le magazine illustré du Vercors – Royans. Un massif sur deux départements... et cinq communautés de communes.

## N° 132 janvier, février, mars 2024

Directeur de la publication : Henri LAGASSE.

Magazine édité par l'association EL CONDOR. Créant du lien social, du lien économique et de l'éveil culturel.

Site : [www.el-condor.org](http://www.el-condor.org) Site relayant EL CONDOR : [www.initiatives-vercors.fr](http://www.initiatives-vercors.fr)

© El Condor 2024 : E-mail : [contact@el-condor.org](mailto:contact@el-condor.org)



ROVON, un dimanche matin, le village se retrouve autour des tables du bar 'Chez la Fernande' Association villageoise loi 1901.



Imprimé en partenariat par NUMERICOPIE. [www.numericopie.fr](http://www.numericopie.fr) [contact@numericopie.fr](mailto:contact@numericopie.fr)  
S.A.S. CORANA. ZAE Les Geymonds. Rue des Tamagnards. 38250 VILLARD-DE-LANS

Textes et photos : Henri LAGASSE. Relecture : EL CONDOR

Carte : Françoise Ayme-Martin. [www.planisphere-carto.fr](http://www.planisphere-carto.fr) Tél : 04 75 45 13 86

EDITO : Par Henri Lagasse



RETOUR DU FROID ET DE LA NEIGE = RETOUR DU SEL SUR LES ROUTES !



Le retour du général hiver, avec froidure et neige entraîne le retour du sel sur les routes du massif du Vercors ainsi que sur les autres massifs de la région, Chartreuse et massif alpin.

Le sel et autres mixtures utilisés pour le déneigement des routes sont très efficaces, en témoignent les routes mises au 'Noir', alors que les températures sont en dessous de zéro. Très pratique pour les amateurs de ski et autres activités sportives de montagne durant l'hiver. Nul besoin de gros équipement d'hiver, mais cela change car désormais ceux-ci, sont obligatoires pour les véhicules en zone de montagne. 'Pneus neige, chaînes, etc...'

Sel, saumure et autres mixtures sont toujours utilisés, parfois en moindre quantité au grand soulagement des finances publiques, car cela coûte.

Ne pas oublier le travail remarquable des D.D.E. Isère et Drôme, qui avec leurs engins fraiseuses et chasse-neige de tout type, ainsi que bon nombre d'agriculteurs avec leurs tracteurs, participent à rendre les routes praticables et en 'blanc' (parfois en noir...), ce qui préserve Dame Nature ainsi que les véhicules.

Eh oui ! le sel dont les propriétés stérilisantes sur la terre étaient connues dès l'antiquité, ce sel était parfois utilisé pour rendre infertiles les terres des cités ennemies, qui elles étaient brûlées, les populations passées au fil de l'épée où rendues à l'état d'esclaves. Donc au final le sel détruit la nature, la rendant impropre non seulement à l'agriculture mais également pour la flore et par conséquent pour la faune.

Dans les années 75, si le Vercors Isère était déjà salé, le Vercors Drômois gardait ses routes hivernales en blanc, bien sûr des 'graviers' étaient répandus, mais la nature était préservée, ne pas oublier que les pneus de l'époque n'avaient rien à voir avec ceux des nouvelles générations conçus par les équipementiers. Mais c'était il y a 50 ans... Dans les voitures il y avait souvent une pelle à neige... Les gorges de La Bourne avec parfois des rails de glace, mais il y avait une moindre circulation, pas de grosse voiture, mais des 2.CV des 4.L, des R 16 et autres, une autre époque...

# Sommaire



## VISITONS LES VILLAGES DU PARC DU VERCORS ROVON

Son église, sa carrière, son bar-théâtre associatif

Pages 4 / 5 / 6 / 7



## ENTREPRENDRE EN VERCORS & ROYANS et ailleurs...

La **DISTILLERIE DU VERCORS** fête ses 10 ans

Les **BOTTINS** de Laurence FRANCOIS

Pages 8 / 9 / 10 / 11



## LA VIE EPICURIENNE AU PAYS DES LOUPS Guillaume PALEGRIE : Chez l'Henri à Méaudre Le Pain de Martin à St-André-en-Royans

Pages 12 / 13 / 14 / 15



## L'ART ET LA CULTURE

Céline JOURDAN & Emmanuel EXBRAYAT

David MANSOT. SCENOCOSME.

Pages 16 / 17 / 18



## TRANCHES DE VIE PAYSANNE

Nicolas BRUN Eleveur à Bouvante-le-Bas

La Cabane des Brebis de Claire à St-André en R...

Pages 19 / 20



## DIVERS SUJETS DU TEMPS PRESENT

Jimmy CRIMIER Informatique en Royans

Solidarité : Le chalet des internes en médecine

Pages 21 / 22 / 23 / 24 / 25 / 26



## VERCORS = UNE NOUVELLE VIE

La valse a 2 temps des boulangers de Saint-Jean-en-Royans

Au Chalutier. Jérôme LORENTZ & FAITES DU SLIP

La Baume d'Hostun. Epicerie chez Jérôme

Pages 27 / 28 / 29 / 30 / 31 / 32



## **ROVON 38470.**

### **Petit village du piémont nord-ouest du Vercors**

Un bar, '*Chez La Fernande*' associatif disposant d'une licence IV.

Une église inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques en juillet 2023

Une carrière 'oubliée' de calcaire marbrier rose, Jaune et blanc, mais connue depuis l'époque Gallo-Romaine.

Le village compte +/- 600 habitants sur un dénivelé de : 1 299 mètres (172 m à 1 471m), au nord La Drevenne marque la frontière entre St-Gervais et Rovon. 60 % de la surface est occupée par la forêt, 18,8 % par des terres agricoles, le reste pour le foncier, les routes etc... Dont la route des Ecouges, magnifique et étroite qui relie St-Gervais au Col de Romeyère, est sur la commune de Rencurel.



Mairie de ROVON. Madame Béatrice GENIN en est la mairesse (Première Magistrate).

E-mail : [mairie@rovon.fr](mailto:mairie@rovon.fr) Tél mairie : 04 76 64 76 62

Photo '*ambiance*' avec Mr Gérard LAURENT attentif aux explications de la mairesse de la petite cité.

### **CHEZ LA FERNANDE** Association La Fernande.

Association créée en 2019 qui gère '*Chez la Fernande*' bar associatif qui dispose d'une licence IV, véritable bienfait pour les finances nous précise Mme Florence CLERC présidente de l'association, bar ouvert tous les dimanches matin de mai à fin octobre. En période hivernale de novembre à avril l'association programme des concerts et des spectacles, grâce aux finances générées par le bar.

*Le Condor découvreur de belles réalisations associatives est enchanté par celle-ci qui s'autofinance en grande partie, sachant que le local et les frais qui y affèrent sont totalement pris en charge par la commune. De fait tous les dimanches matin, c'est l'occasion unique que les autochtones ont pour se retrouver de manière festive. Le Condor photographe n'a pu photographier la présidente de ladite association, pour une cause indépendante de sa volonté...*



Rovon la place du village avec le café 'Cogne' dans le temps, devenu maintenant '*Chez La Fernande*' un dimanche matin le 24 septembre 2023, le rassemblement hebdomadaire devenu pour beaucoup incontournable.



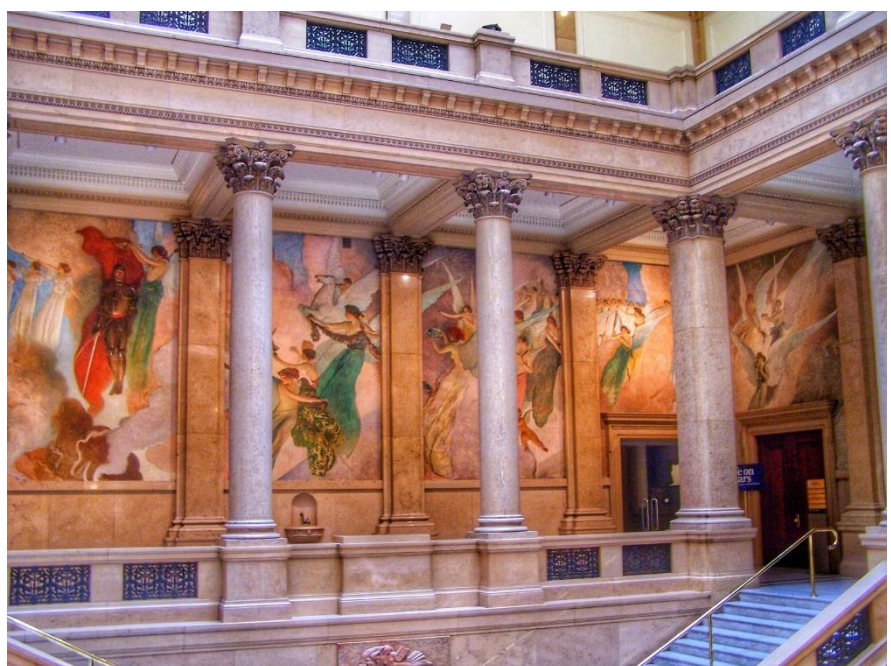
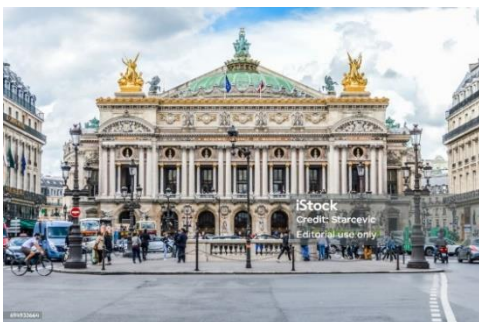
## LES CARRIERES DE ROVON.

Produisent des calcaires connus sous le nom 'La pierre d'Echaillon. Cela depuis des siècles, à l'époque Gallo-romaine les carrières ont fourni de quoi construire quelques villas (grosses fermes). Les carrières donnent des calcaires marbriers de diverses couleurs, rose, jaune et blanc. Exploitées industriellement de la fin du XIXème au début du XXème siècle, à ce jour elles restent accessibles pour les géologues et les touristes curieux de savoir.



Photo : D.R.

La pierre de l'Echaillon a été utilisée à Paris pour la construction de l'Opéra et du pont Alexandre III, de nombreux sculpteurs l'ont également utilisée : Bertholdi, Carpeaux, Rodin, etc...



Photos : D.R. pour ces trois images.

## EGLISE SAINT-PIERRE. Inscrite à l'inventaire des Monument Historique.

La passion de M. Frédéric MERIT, président de l'association du patrimoine.

Contact : [frederic.merit@gmail.com](mailto:frederic.merit@gmail.com) Association qui compte une cinquantaine de membres.

Eglise construite vers 1535, traverse les siècles bon an, mal an, mais en 2017 des travaux de restauration sont entrepris et dureront jusqu'en 2020.

A ce moment des fresques datant du XVIIème siècle sont mises à jour, ce qui aboutira à l'inscription de l'église à l'inventaire des Monuments Historiques en juillet 2023.



Diverses vues du village, l'église et la fontaine, la maison de la cure et son jardin, un 'trptyque' donne des informations sur les paysages, les sites, et autres lieux. Ne pas oublier la route des Ecouges, hardie et étroite au joli % de pente, cela entre Saint-Gervais et le Col de Romeyère. *Le Condor épicurien nous informe que chaque dimanche il y a dans la mesure du possible une animation musicale, parfois assurée par les natifs et résidents du pays, cela devant 'Chez la Fernande' pour le grand plaisir de toutes et tous. Cela se passe le dimanche matin à Rovon.*



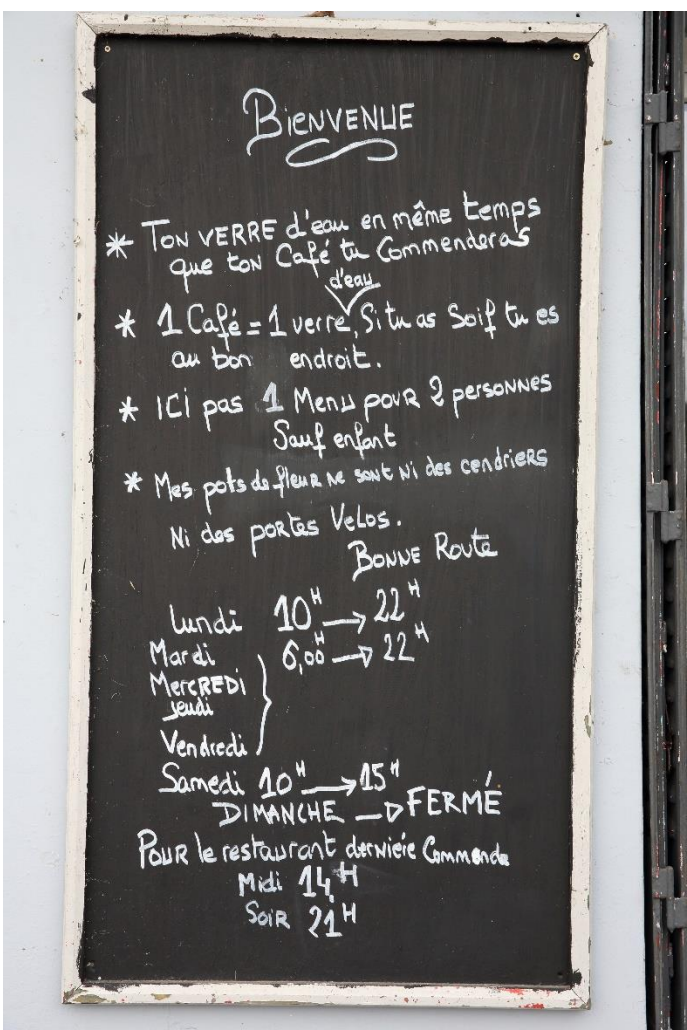
## RESTAURANT CHEZ FABIENNE

D. 1532. ROVON

Tél : 09 53 05 05 98

Fabienne et son fils William FREITAS, tiennent ce restaurant en bordure de la grande route qui relie Grenoble à Valence. Le Chef Anthony GUICHARD concocte de bons plats d'une cuisine qui se veut familiale et copieuse.

Ouvert en juin 2020 en pleine période du covid, le restaurant dispose d'une salle pouvant accueillir 30 à 45 couverts.



Exposition permanente du photographe CALCARA, photos puissamment reprises de manière numérique. A découvrir pour les amateurs et les spécialistes de la retouche.

## **DISTILLERIE du VERCORS**

**Anne-Hélène & Eric CORDELLE**

1340 route du Camp d'Ambel

26190. Saint-Jean-en-Royans

Tél : 09 54 39 37 28

[www.distillerie-vercors.com](http://www.distillerie-vercors.com)

### **HISTORIQUE DES 10 ANS**

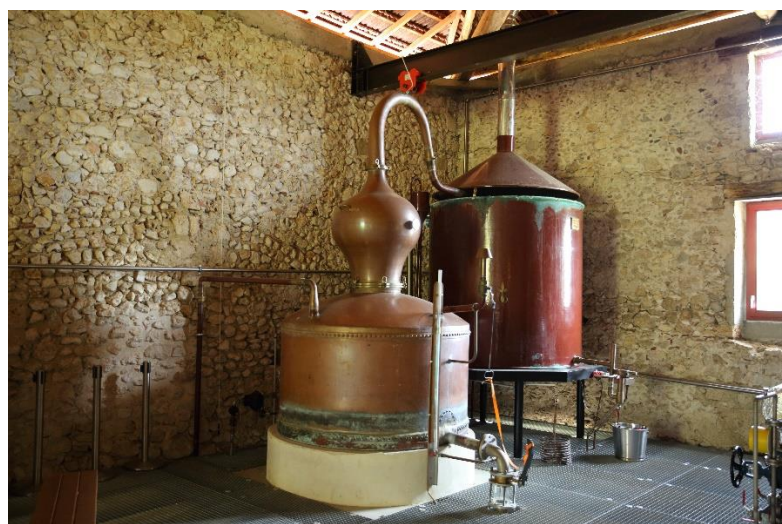
**Une belle aventure humaine**

2012 / 2014

Achat du Domaine de Flandaine, d'importants travaux sont entrepris, achat du premier alambic.



2016 Les alambics 'Belle' en cuivre et 'Nautilus' en acier inoxydable sont allumés



2019. Sortie des premiers Whisky Single Malt

Les années passent, de nombreux prix sont décernés à la Distillerie du Vercors. Des saisons sont plus propices pour la distillation, automne, hiver, printemps, l'été il fait juste un peu trop chaud...

La distillerie a pour objectif, une centaine de distillations par an.

L'élevage se fait en fûts, cela dans une cave enterrée, la provenance des fûts est ici classée '**Secret – Défense !**' *Chêne français, chêne du Tronçais ou autre... ? neuf où occasion, c'est juste un secret de fabrication, car il en faut un ! nous dit le Condor pertinent.*





2023

Nouvelle gamme pour les 10 ans avec trois breuvages des Dieux de l'Olympe...



10.23

Floral, puissant, subtil.

Marque les 10 ans de la distillerie.

44% VOL

SIGNATURE

Elégant, gourmand, délicat

43% VOL

Tourbé Réserve

Fumé, minéral, épicé

Malt 354PPM

43% VOL



## LA DISTILLERIE SE VISITE, MAIS PAS SEULEMENT

Des visites guidées sont proposées, 90 minutes (1h30) d'émerveillement avec à la fin une dégustation des productions, cela pour 12 €

Des 'Ateliers découverte du Whisky' sont également proposés, d'une durée de trois heures, toujours encadrés par des professionnels, dans une salle dédiée à cet usage, cela vous coutera 70 €.

### Une nouvelle recrue : Reine

Depuis mi-août un ours ou plutôt une ourse tient compagnie au Séquoia. L'histoire dit que le futur roi Louis XI, qui chassait dans le Vercors, sur les pentes d'Ambel (la distillerie est installée route du camp d'Ambel) a été sauvé de l'attaque d'un ours par des bucherons. Leurs descendants sont passés à la distillerie la semaine dernière. Nous avons baptisé l'ours de la distillerie « Reine » clin d'œil à la super BD de Jean-Marc Rochette « Le dernière Reine » qui raconte l'histoire ou plutôt la légende de la dernière ourse du Vercors. La dernière fois qu'un ours était vu dans le Vercors : 1937

Cette sculpture est en béton blanc créée par l'artiste Roger de Froidcourt. Il en existe 2 autres. 1 au Fontanil, près de Grenoble. 1 à Vaison-la-Romaine. Pour la petite histoire cette œuvre a été commandée par mon grand-père (aussi celui de Paul, mon cousin maître distillateur, ici à la distillerie)



## POURQUOI SEQUOIA ?

Tout simplement en hommage au Séquoia bicentenaire qui se trouve au milieu de la cour de la Distillerie du Vercors.

### EMPLOIS

La distillerie occupe 5 personnes y compris Eric & Anne-Hélène.

### ZONE DE CHALANDISE

Par cercles :

Le 1<sup>er</sup> : la région proche

Le 2<sup>ème</sup> : Rhône-Alpes-Auvergne & PACA

Le 3<sup>ème</sup> : Toute la France

Le 4<sup>ème</sup> : L'exportation

*Une bien belle renaissance pour ces bâtiments qui menaçaient ruines, renaissance architecturale et renaissance économique, sans oublier un atout touristique pour le pays de Royans-Vercors.*

*Les artisans de cela ne sont autres que Anne-Hélène & Eric CORDELE, qui un beau jour vers 2012, ont eu un coup de cœur pour le Domaine de Flandaine.*



## **LE BOTTIN Local Royans Vercors**

**Laurence FRANCOIS**

38250. VILLARD-DE-LANS.

Tél : 06 61 09 10 21

E-mail : [fr.laurence@hotmail.fr](mailto:fr.laurence@hotmail.fr)



Le 'Bottin' a été créé en 2012, actuellement ce sont deux 'Bottin' l'un pour le Vercors Nord et le second pour le Vercors-Royans-Coulmes. Soit un total de 32 communes, 14 en Isère et 18 en Drôme. En janvier sortira le nouveau numéro pour le Royans –Vercors – Coulmes, en juillet ce sera au tour des Quatre Montagnes. Des informations concises par village, le nom de l'activité dans chaque rubrique et le numéro de téléphone, plus des pavés de publicité avec des informations utiles à tous. Tirés l'un et l'autre en 10 000 exemplaires, distribués en grande partie dans les boîtes aux lettres et dans 680 points de distribution un vrai travail de romain !

### **AUTRES CHIFFRES**

Cinq rubriques :

Administration

Les Communes, santé et

C.H.R

Le bottin des pros

Tourisme & hébergements

Art & Artisanat

*Le Condor pragmatique trouve 'Le Bottin' pratique, son format particulier permet de l'avoir avec soi, en voiture ou dans le sac. Parfois, si vous constatez qu'une entreprise a disparue, cela arrive, rien ne vous empêche de le signaler gentiment à la rédaction. Dans tous les cas 'Le Bottin' a le grand mérite d'exister. Bravo ! dit le Grand Condor.*



## **Restaurant : Chez l'Henri**

**Guillaume PALEGRIE**

66 rue de La tour

38112. MEAUDRE

Tél : 04 76 46 07 83

E-mail : [restaurant@palegrie.fr](mailto:restaurant@palegrie.fr)

[www.palegrie.fr](http://www.palegrie.fr)



### **AINSI CONTINUE UNE BELLE AVENTURE , celle de Guillaume PALEGRIE et de son épouse Chrystel.**

L'homme, 42 ans, marié et papa d'une petite fille. Cela pour la vie de famille

Côté professionnel Guillaume a connu de beaux et grands restaurants en divers lieux, Cancale, Paris, Marrakech, Corrençon-en-Vercors.

Mais à Méaudre la vieille grange du grand-père, 'Henri' de son épouse Chrystel s'ennuyait. Au passage il est bon de savoir que Chrystel est sommelière. Mais revenons à la grange, car Guillaume a un projet pour ce bâtiment, le transformer en un palais de la gastronomie. Quelques temps plus tard, durant l'été 2023 'Chez l'Henri' accueille ses premiers gourmets.



### **UNE CUISINE PAS COMME LES AUTRES !**

Ici pas de gaz, pas de plaque électrique, pas de four électrique, car l'énergie reine pour les cuissons est le bois, un magnifique et historique piano blanc, un grill au bois et un four également chauffé au bois.

La cuisine est totalement ouverte à la vue des gourmets présents dans la salle. Guillaume est secondé par Delphine LALOY, formée en partie à l'AFRAT et de ce fait a connu Guillaume lors d'un stage. Quelques années plus tard, Guillaume et Delphine collaborent, les résultats ne peuvent être que bons.



## UNE SIGNATURE

palegrié

## Le Pain naturellement Bio



## LA CARTE MYSTERIEUSE QUI CHANGE TOUS LES JOURS, UN CADRE INTIMISTE UNIQUE



Chez l'Henri est désormais un des diamants de la gastronomie française, au cœur des 'Quatre Montagnes' qui plus est à Méaudre.  
Une cuisine d'exception bien servie par une sommelière de talent.  
Pour en savoir plus, il y a le site [www.palegrie.fr](http://www.palegrie.fr) ici aussi un concept surprenant.

### Menu Chemin lauzé 81 €

Hors d'oeuvres...

Cardons de notre potager cuits au four à bois,  
câpres, roquette

Les épinards de la Ferme de Sisampas...

Lentins de chêne de Mélissa, céleri, café, sarrasin

ou

Cristivomer Ikejeme des Sources de l'Archiane,  
maturé, chou pointu, beurre blanc genévère, caviar d'omble

Sélection de Fromages affinés par nos soins

La Poire...

Mignardises...

### Menu Voie douce 61 €

sans Cardons de notre potager cuits au four à bois,  
câpres, roquette et la sélection de Fromage

Tout changement peut engendrer un supplément

### Suggestion du moment 38 €

servi uniquement en supplément des menus

Pintade de la Drôme cuite au flambadou,  
butternut, cynorhodon, pomme

### Menu GR 145 €

servi uniquement pour l'ensemble de la table.

Cette proposition vous amènera encore plus loin  
dans la cuisine de Guillaume. Laissez vous guider !

Ces menus ne se adaptent pas à toutes  
les allergies et contraintes alimentaires.

### Allergènes

crustacés, œufs, poissons, soja, lait, produits laitiers,  
lactose, fruits à coques, moutarde, gluten  
sésame, céleri, mollusques, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française  
prix nets - hors boissons - service compris

## LE PAIN 'BIO' DE MARTIN

Martin BOISSIER

38680. SAINT-ANDRE-EN-ROYANS

Tél : 06 71 17 89 48

E-mail : [lepaindemartin@gmail.com](mailto:lepaindemartin@gmail.com)



Martin, 46 ans au compteur, ex consultant en sociologie a changé de métier en 2016. Installation à Saint-André-en-Royans, une formation en boulangerie, construction du four à bois traditionnel et l'aventure commence.

### LES FARINES BIO

Martin achète ses farines de blé, petit épeautre (blé dur), amidonnier (blé tendre) chez Michel VIGNAT ferme de Coucourdon à UPIE 26120 Farines moulues par une meule en pierre, dite 'Astrier'.

Second fournisseur, le moulin MARION à Saint-Jean-sur-Veyle, pour des farines de seigle et de blé tendre.

### LES PRODUCTIONS

Martin produit 9 pains différents, voir sur son site pour connaître leurs noms et leurs prix (le pain de Martin Saint-André-en-Royans).

En moyenne, Martin fabrique de 140 à 180 kg de pain, des pognes, des Saint-Genix, des tartes aux pommes en saison et des galettes des rois.

Ici encore un choix réfléchi, totalement assumé par Martin, comme celui de ne produire que tous les vendredis.

Voir le site : [www.lepaindemartin.jimdofree.com](http://www.lepaindemartin.jimdofree.com)





## FOUR A LA ROMAINE

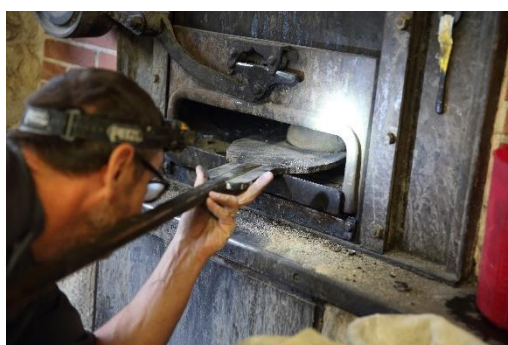
2,60 mètres de diamètre, chauffé avec des chutes de scierie, mélèze, châtaignier, chêne, frêne. Tous ces bois viennent de la scierie RICHARD à Saint-Véran.



## COMMERCIALISATION

Sur place, au BioCoop de Chatte et au marché de Saint-Marcellin le samedi matin.

*Chez Martin nous retrouvons un métier d'antan, fait de manière traditionnelle et en respectant Dame Nature avec des farines bio, produites localement, des bois locaux et des clients de proximité. Bravo dit le Grand Condor.*



## **QUADRIGE D'ARTISTES CONTEMPORAINS**

### **A L'Artsolite.**

26190. SAINT-JEAN-EN-ROYANS.

**Céline JOURDAN & Emmanuel EXBRAYAT**

#### **Ou La Matière et la Lumière**

Lumière, matière et sons, un cheminement mystique dans un univers inhabituel ou la créativité s'exprime en totale liberté.



Céline JOURDAN

Artiste plasticienne

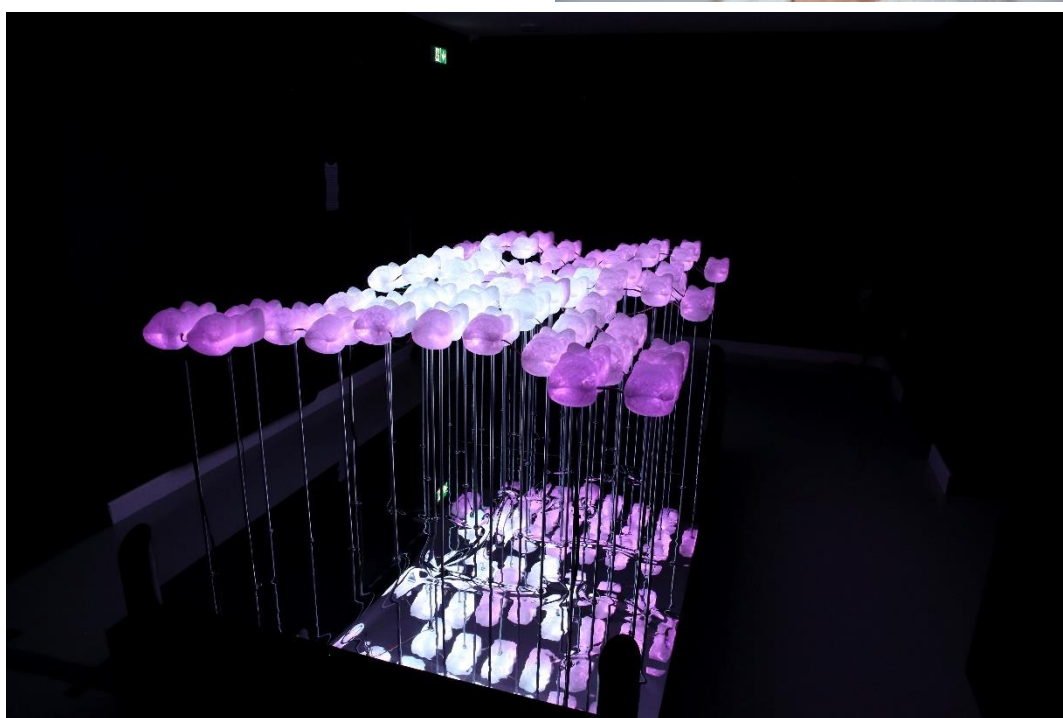
Joue ici avec le marbre, le plâtre  
sans oublier la résine.

[celjourdan@gmail.com](mailto:celjourdan@gmail.com)

Emmanuel EXBRAYAT

Magicien du son et de la lumière.

[www.emmanuellexbrayat.art](http://www.emmanuellexbrayat.art)



David MANSOT Cabaniste  
[david.mansot@gmail.com](mailto:david.mansot@gmail.com)  
[www.davidmansot.com](http://www.davidmansot.com)



*Mur Mur  
de David Mansot  
Artiste-Cabaniste  
Du 10 novembre au 28 janvier 2024*

*David Mansot artiste "cabaniste" Rhône-Alpin, accroche depuis 2015 aux murs de nos maisons ses cabanes à rêver. Près de 200 en 8 ans !  
L'artiste suspend ses œuvres fabriquées à partir de matériaux de récupération pour réaliser une architecture merveilleuse de lieux réels ou fantastiques.*

Ebéniste de formation, architecte d'intérieur de profession, David Mansot est né en 1972 et vit niché au-dessus de la vallée dans une vieille maison d'altitude des monts du Beaujolais. Une adresse presque impossible à dénicher, comme si les rêves n'étaient pas référencés sur les GPS.



"Un ami me partagea un jour sa façon de voir son travail de réalisateur, Il souhaitait simplement montrer au monde que celui-ci était beau, tellement beau qu'il l'aime et souhaite le protéger. C'est une démarche similaire qui m'anime je crois, au-delà du plaisir insensé que me procure la fabrication, c'est également tenter de montrer au monde un monde simple et beau. Une femme un jour devant une de mes cabanes me confie "c'est tellement bien de nous donner du rêve, du rêve pour les grands !" des rêves en forme de cabanes.

**Une sorte d'« Éloge de la sobriété heureuse » comme le disait monsieur Pierre Rabhi."**

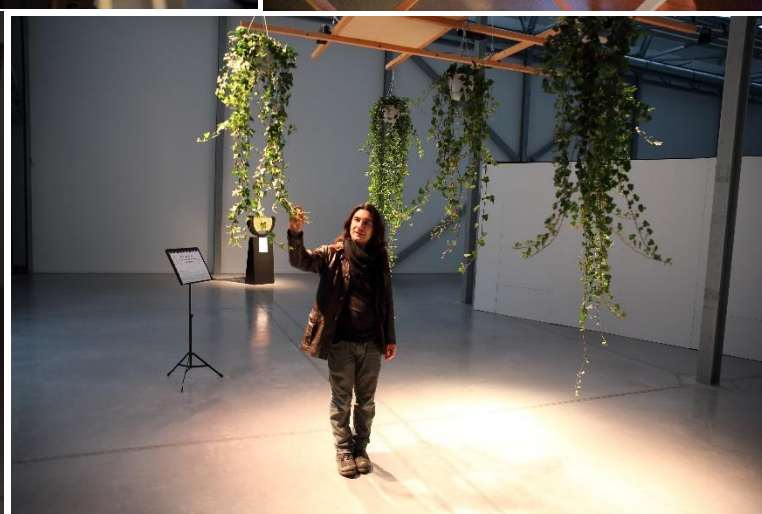
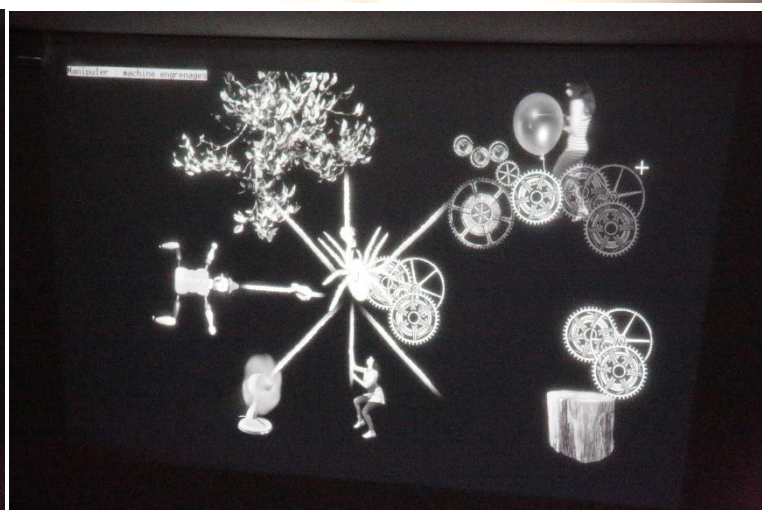
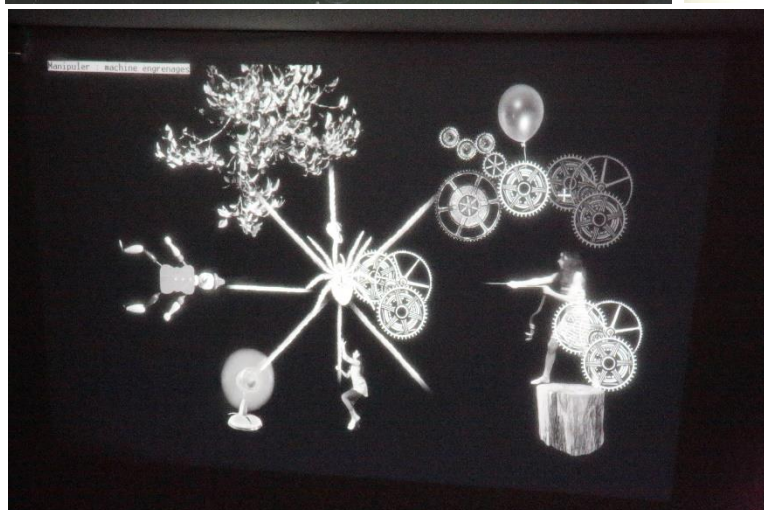
David Mansot



*Du goût, du savoir-faire et beaucoup de patience, au final des réalisations uniques. Du rêve / des rêves accrochés aux murs de la maison du canal de l'Artsolite. L'ombre, les ombres font partie des cabanes et contribuent aux rêves les plus fous, que l'imagination de chacun est capable d'engendrer.*

Grégory LASSERE  
&  
Anaïs MET DEN ANCXT

Grégory Lasserre & Anaïs met den Ancxt  
**WWW.scenocosme.com**  
scenocosme@gmail.com + 33 (0)6 61 09 50 52



*Un lieu où les plantes font de la musique... Un simple touché, une caresse et la plante s'exprime. Cinq installations où la fée électricité joue un grand rôle. Surprise et émerveillement pour tous, de 5 à 105 ans.*

## Ferme du CHAILLARD

Nicolas BRUN

Eleveur & Agriculteur  
895 chemin de Chaillard  
26190 BOUVANTE-LE-BAS

### UNE HISTOIRE SIMPLEMENT HUMAINE

Installé en janvier 2016 comme agriculteur-éleveur, Nicolas est un ancien bûcheron gravement accidenté le 1<sup>er</sup> octobre 2014, une jambe très endommagée par sa tronçonneuse. (Nicolas ne portait pas de pantalon de protection) Cela lui vaudra 3 ans d'hôpital et de rééducation, agrémenté de 3 interventions chirurgicales. Nicolas ne tarit pas d'éloges pour l'hôpital de Grenoble, qui lui a sauvé la jambe, sa grande crainte était de devoir subir une amputation. Actuellement Nicolas remarche normalement, toutefois des douleurs lui rappellent sa mésaventure.

### LA FERME ET LE CHEPTTEL

La ferme remonte au minimum à 1790 et occupe actuellement 100 hectares. 10 hectares sont occupés par des noyers, Franquettes en majorité et quelques Mayettes et Parisiennes. La ferme produit ses propres céréales, triticales, ré-gras, luzerne et du maïs, toutefois Nicolas achète 5 à 6 tonnes de granulés. Il faut nourrir 140 bovins, 12 mères sont consacrées à la production de veaux de lait, la race des mères est très éclectique avec 8 races. Environ 50 vaches allaitantes pour la production de veaux, les mâles partent comme broutards, pour les génisses une partie sera pour la reproduction et une autre sera engraisée pour la boucherie.



photos de Sophie, la compagne de Nicolas



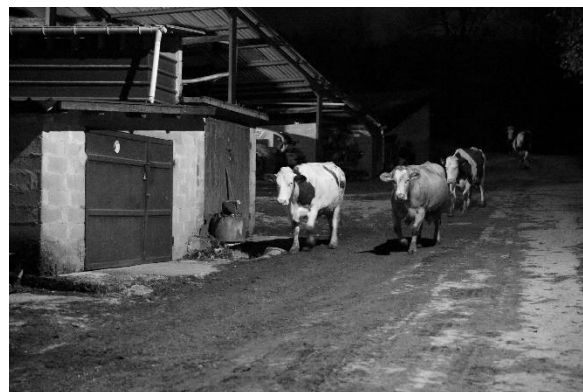
La visite du vétérinaire Michel Bouy + une stagiaire



Nicolas visite son cheptel à Bouvante-le-Bas

Le rugby est la grande passion sportive de Nicolas, sa soupape de sécurité. De plus chaque année il part trois jours à Toulouse suivre des matchs importants. En prime sa compagne Sophie travaille en cette ville. Autre engagement : Les jeunes agriculteurs du Royans - Vercors.

*Petit coup de projecteur sur une exploitation agricole au cœur du Royans, l'exploitant est à la ferme 364 jours sur 364 ou presque. Heureusement un service de remplacement leur permet de partir parfois 3 jours à Toulouse, la ville rose.*



## **LA CABANE DES BREBIS**

**Claire ROUPPERT**

38680. SAINT-ANDRE-EN-ROYANS



La Cabane des  
Brebis

Fromages fermiers au  
lait de brebis

06.63.32.93.52

[lacabanesdesbrebis@gmail.com](mailto:lacabanesdesbrebis@gmail.com)



Claire, juste 30 ans, paysanne de son état mais surtout 'Bergère – Fromagère' comme elle aime le dire. Le troupeau est constitué de 40 bêtes dont 18 brebis LACAUNE et 9 agnelles, plus deux béliers dont 1 LACAUNE, le second est de race MANECH tête noire du pays Basque, le tout complété par 10 agnelles Basquo-Béarnaises.

L'exploitation s'est implantée en Royans en 2023, avec l'achat de la bergerie plus 1 hectare de pâturage, complété par 1,5 hect en fermage.

Cette implantation nécessite l'achat de paille, de foin et de concentrés alimentaires.

Claire est bien rodée à ce noble métier, arrivant du Vercors de la région des 4 Montagnes, à Lans-en-Vercors où depuis trois ans elle élevait ses brebis et fabriquait de bons fromages.



Ici la production de fromage se fait d'avril à octobre et pour la commercialisation, le marché de Saint-marcellin le samedi matin et à la ferme des Roussets à Saint-Jean-en-Royans le vendredi soir.

*Encore un petit coup de projecteur sur le monde rural, ici Claire, Bergère – Fromagère. Le Condor explorateur du monde paysan nous confie au creux de l'oreille : Manque pas de courage, de plus Claire qui n'a pas les mains dans les poches, sait exactement où elle veut aller. Le Grand Condor a fait sa connaissance grâce à un lecteur, merci à lui. Le Grand Condor voit ainsi la vie agricole perdurer, un grand merci à Claire.*

## DEPANNAGE INFORMATIQUE MONTAGE D ANTENNE

Jimmy CRIMIER

14 rue des écoles

26190. SAINT-JEAN-EN-ROYANS

## Dépannage Informatique Antenne - TV et téléphonie

### En boutique ou sur RDV à domicile

Nos services informatiques couvrent une gamme complète de solutions, de la **sauvegarde** de vos données à l'**optimisation** de votre matériel grâce à des mises à niveau astucieuses. Nous réparons les problèmes techniques avec rapidité et efficacité, et si vous recherchez du **nouveau matériel**, nous proposons également des options de **vente** adaptées à vos besoins.



**Diagnostic**



**Réparation**



**Intervention**

Vente - Configuration - Installation - Sauvegarde - Désinfection  
Transfert de données - Upgrade - PC Gamer



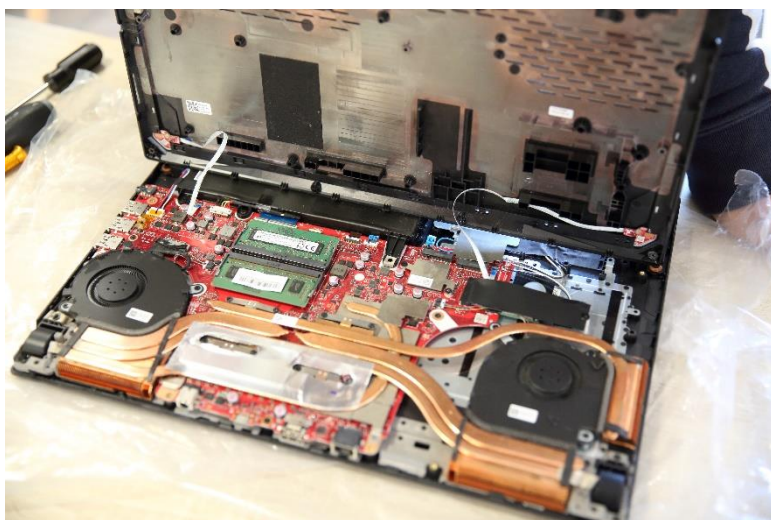
**Contact**  
**06 03 40 46 02**

**Jimmy CRIMIER**

14 rue des Écoles - 26190 Saint Jean en Royans

Téléphone : 06 03 40 46 02

Mail : jimmy.crimier@hotmail.fr



Jimmy, 34 ans auto-entrepreneur pense prendre un statut d'artisan en 2024.

Jimmy propose ses services sur matériels PC, MAC, LINUX plus le montage d'antenne T.V & satellite et maintenance pour les téléphones et les tablettes.

## LA BOUTIQUE EN DEVENIR



Un beau atelier - magasin en devenir pour 2024.



## LA MAISON DES INTERNES

Quelque part dans la ville.

26190. SAINT-JEAN-EN-ROYANS.

Communiqué de la Mairie de Saint-Jean-en-Royans

Le projet de Maison des Internes est bien avancé. Deux internes en médecine, Anais et Amélie, vont pouvoir emménager le 7 décembre.

Amélie est interne auprès de médecins de Crest et Die ; Anais auprès de Juliette Wittman à St Laurent et les Docteurs Cheminel à St Jean depuis le 1 novembre. Dès le prochain semestre, 3 autres internes pourront travailler à St Jean, St Laurent et également à La Chapelle auprès de Justine Delorme.

Notre territoire manque de médecins traitants et, vous le savez tous, l'accès aux soins est une des préoccupations principales de nos habitants.

Cette Maison des Internes existe pour que les étudiants viennent vivre dans notre région, qu'ils en apprécient le cadre de vie et à terme aient l'envie de s'installer dans le Royans-Vercors. Actuellement ce type de logement n'existe que proche des hôpitaux de Valence, Romans ou Montélimar.

L'EPHAD de St Jean dispose d'une maison qui était utilisée par le personnel de direction. Celle-ci était depuis quelques années louée à des particuliers jusqu'au mois de février.

Depuis le 1er novembre, la mairie de St Jean loue cette maison 800 € par mois. Les internes participeront au loyer et charges à hauteur de 150 € par mois et par personne.

Afin que ce lieu soit agréable à vivre et puisse accueillir à terme 4 internes, il a fallu entreprendre d'importants travaux de réhabilitation : démolition de la partie nuit, reprise de l'électricité, placo, plomberie, cloisons, sols, chauffage par pompe à chaleur, peintures, cuisine, meubles...

Pour être réactif et prêt au plus tôt, la majeure partie des travaux a été réalisée par des bénévoles (environ 2000 heures de travail bénévole !), épaulés par de nombreux artisans qui nous ont donné de précieux conseils et de leur temps pour faciliter l'avancée du chantier. Impossible de tous les citer ici mais la municipalité les remercie chaleureusement... Sans eux, ce projet n'aurait certainement pas pu se concrétiser.

La maison des internes, le 15 novembre 2023.

Jamais plus de 4 à 5 personnes en même temps, chaque bénévole vient à ses moments disponibles, des retraités, bien sûr ! Mais également des actifs dont des médecins et des paramédicaux, à ce sujet citons Damien FERLIN et son épouse Myriam, les locomotives du projet et sur tous les fronts, achats matériels, travail à la maison des internes, plus leurs labeurs respectifs et leurs enfants.



## APERCU DES TRAVAUX.

La ville de Saint-Jean a déjà bien participé avec ses services techniques, le terrain a été drainé sous la conduite de Franck SECCHI.

Les bénévoles s'activent :



Pose du carrelage.



Nettoyage extérieur et intérieur



nous sommes le 15 novembre.



Couper, scier, coller, tout cela dans la joie et la bonne humeur.



Damien & Myriam adorent poser du plancher flottant, une activité bien loin de leurs métiers respectifs, mais cette maison des internes a priorité absolue. A terme elle offrira 4 chambres (janvier 2024) mais dès décembre 2023 2 chambres sont déjà occupées par 2 internes.

## UNE / UN INTERNE EN MEDECINE C'EST QUOI ?

Une / un interne en médecine, c'est un étudiant de 3<sup>ème</sup> cycle qui a déjà 6 ans d'études minimum, son âge moyen est de 25 à 26 ans.



Le travail des bénévoles qui totalise plus de 2 000 heures, ne cache en rien le travail également bénévole de quelques entreprises avec plus de 200 heures. Des entreprises ont consenti de substantielles remises sur les fournitures et d'autres se sont beaucoup investies dans le projet.

*Ainsi de petits ruisseaux en s'unissant font une grande rivière, nous dit le Condor riche en proverbe.*

## QUELQUES ENTREPRISES PARTICIPANTES

Ceci n'est pas de la pub, mais il s'agit simplement de rendre à César ce qui est à César et à Dieu ce qui est à Dieu

**Benjamin Da Silva**  
Plomberie - Chauffage - Climatisation



06 11 23 00 48  
dasilvabenjamin94@gmail.com  
26190 Saint-Laurent-en-Royans



CHAUFFAGE TOUTES ÉNERGIES  
PLOMBERIE SANITAIRE  
CLIMATISATION - VENTILATION

3 rue de La Sône  
**38160 SAINT MARCELLIN**  
TEL : 04 76 38 28 42 / FAX: 04 76 38 25 15



Gouttières  
Étanchéité  
Habillage bandeaux  
Pose de Menuiseries  
PVC & ALU

**Franck JOURDAN**  
06 86 41 31 11

120, rue des Beletières - 26190 Sainte-Eulalie en Royans  
gethalu@orange.fr - gethalu.com

**ROYANS ELEC**

ELECTROMENAGER - MULTIMEDIA  
S.A.V. - ELECTRICITE - ANTENNES  
AEROTHERMIE



Zone Artisanale La Roue  
**26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS**  
Tél. 04 75 48 51 41  
procie-st-jean-en-royans.com

**System Energie**

INSTALLATION - DEPANNAGE  
CHAUFFAGE - FROID - CLIMATISATION

MAIL  
system.energie26@gmail.com

PORTABLE  
06 88 03 75 02

chemin de blanchon  
26190 SAINT LAURENT EN ROYANS

**BRICORAMA**  
**ZI LA GLORLETTE**  
**38160 CHATTE**

**bricorama**

Tél : 04-76-38-31-50  
Mail : bricorama.pdv08405@mousquetaires.com

**TOUTENVERT**  
Travaux Publics & Paysagers



MENUISERIES  
PVC & ALU  
VOLETS BATTANTS  
BOIS - PVC - ALU  
VOLETS ROULANTS  
PVC - ALU

contact@carniel-sonaplast.fr



309, rue de l'Industrie  
38080 SAINT JUST DE CLAI  
Tél. 04 75 48 41 75 - Fax 04 75 48 40 19  
www.carniel-sonaplast.fr



Les meubles arrivent, opération déballage et surtout le casse-tête du montage... à la suédoise...



La question du montage n'est pas simple, médecin et internes commencent peut-être à s'inquiéter ?...

### LES BESOINS DU ROYANS-VERCORS EN MEDECINS.

Un nombre considérable de personnes n'ont pas de médecin traitant soit environ 1 200 patients pour les communes de la C.C.R.V., soit plus de 10 % de la population.

L'apport considérable qu'est la présence de 5 internes va permettre une meilleure prise en charge des patients, avec une plus grande amplitude horaire pour les consultations avec ou sans médecin traitant.

Cette maison des internes a donc plusieurs objectifs : Loger dans de bonnes conditions, car chaque interne passe en Royans – Vercors pour une durée de 6 mois ; Améliorer la situation des soins médicaux et enfin les inciter à revenir comme Docteur en Médecine afin d'ouvrir un cabinet. Ne pas oublier que le Vercors – Royans attire de nombreux touristes été comme hiver, en plus des résidences secondaires qui s'emplissent de cris d'enfants, d'éclats de rire et parfois de petits bobos.



Le travail des bénévoles se termine, les meubles sont montés en grande partie... Interne et médecin discutent.



C'est le moment tant attendu par les élus, les médecins et les internes, la remise des clefs, cela le 6 décembre 2023. Les deux internes accueillies, Damien FERLIN 'Chef d'orchestre', le Docteur en Médecine Pierre-André CHEMINEL et Christian MORIN, Maire de Saint-Jean-en-Royans. Pour mémoire la ville de Saint-Jean-en-Royans a avancé la partie financière de cette belle aventure, il reste à partager tous ces frais entre les communes et la C.C.R.V. Soit plusieurs dizaines de milliers d'euros. Mais rassurez-vous cela est des plus raisonnable grâce au bénévolat et aux entreprises.



## AU PAIN DE SAINT-JEAN

**Kevin MANIN & Axel IMBERT**

Place de la Mairie

26190 SAINT-JEAN-EN-ROYANS

Tél St-Jean : 04 75 48 66 29

Tél St Laurent 04 75 48 51 06

Depuis le 27 septembre 2023, de nouveaux propriétaires, Kévin 24 ans et Axel 26 ans avec un allié de poids Loïc BELLON 26 ans pâtissier, forment une belle équipe.

A la vente, Martine le matin et Chrystelle l'après-midi plus Sylvia en renfort en semaine, sans oublier Arthur & Sylvie un week-end sur deux.

Le magasin de Saint-Laurent est ouvert tous les matins de 06h00 à 13h00.



La grande nouveauté c'est la pâtisserie, une renaissance après 7 ans d'absence



Un plus anti gaspillage : le sac de pain sec à 2,60 €.....ici.

*Le Condor Pertinent nous confie que les commerces de la place de la mairie ont pris un énorme coup de jeune, déjà que la boulangerie de Saint-Thomas est tenue par un jeune couple. Qui a dit que les jeunes ne veulent pas travailler ? En tous cas BRAVO.*

## **LA P'TITE BOULANGE**

Changement de propriétaires le 15 juin 2023.

Jérôme JARRAND, Coralie LEFEBVRE  
& Philippe ELYSEE

26190. SAINT-JEA-EN-ROYANS  
04 75 48 60 81

### **ILS SONT PARTIS en silence... !**

Jérôme & Sylvie BAROIS ont vendu la P'tite boulange.  
Cela après 20 ans de bons et loyaux services de  
2003 à 2023.



### **UNE REPRISE EN DOUCEUR.**



Les trois associés, 99 ans à eux trois, donc jeunes, proposent un renouvellement des pâtisseries, des offres en pains.  
Magasin ouvert tous les jours de 05h30 à 19h00. Le dimanche de 05h30 à 13h00. Fermé le mercredi.

## **Clement LORENTZ**

### **Photographe au Collodion humide**

#### **Clément Lorentz**

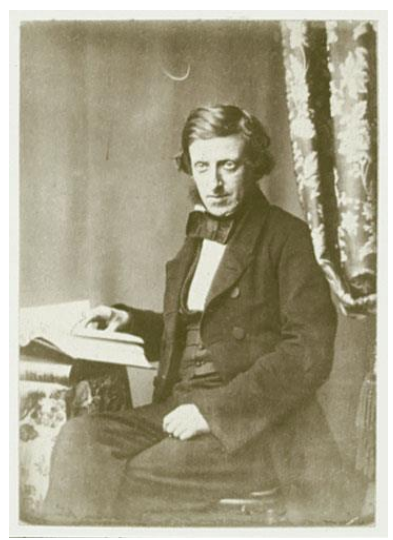
*Photographe au collodion humide*

Portraits, photos de famille  
et projets personnels

Studio implanté au Chalutier  
301 côte Simon 26730 La Baume D'hostun



0626451950  
Instagram @clement\_lorentz\_photo



Le COLLODION HUMIDE fut inventé en 1850 par : Gustave LE GRAY et en 1851 par : Frédéric SCOTT ARCHER  
La composition du Collodion humide est du nitrate de cellulose (explosive) + alcool + éther + Iodure de potassium pour plaque de verre ou papier.

Les résultats sont satisfaisants pour l'époque, rapidement de nouvelles recettes sont mises au point et des plaques de verre photosensibles sont mises sur le marché dans les années 1900 / 1920. La surface sensible étant sèche, c'était beaucoup plus simple pour les photographes.

### **LE CHALUTIER 1<sup>ER</sup> décembre 2023**

La pluie tombe gaillardement, un jour d'hiver bien gris, des nuages bas et de la brume et une température qui oscille entre 3 et 5 °C. Nous rendons visite à Clément LORENTZ.

#### **Clément LORENTZ**

Clément travaille et habite au Chalutier.

Féru de photographie, Clément a la géniale idée de reprendre un mode de photographie 'antique' ou l'image sera unique cela sur un support moderne, l'aluminium.

Clément propose donc de réaliser un portrait unique en une séance de 30 minutes (prise de vue et labo) vous repartez avec votre photo en 13 x 18 pour 70 €, une photographie en 18 x 24 vous coûtera 120 €.

*Le Condor visiteur & photographe est emballé (c'est Noël) par Jérôme et sa chambre photographique équipée d'une optique Rodenstock, un bel outil, avec pour seul inconvénient, c'est encombrant, même pliée.*



*Le Condor pertinent remarque que tous ces photographes sont barbus... à 173 ans de distance, même si la technique de base est sensiblement identique. Toutefois avez-vous remarqué que toutes les inventions ou presque, auraient deux paternités, ici un français et un anglais, bizarre, non ?...*

## **EPICERIE EPIFLORA**

**Elisabeth & Jérôme COUTELIER**

26730. LA BAUME D'HOSTUN

Tél : 06 79 15 97 57

Le couple a repris ce beau commerce le 2 octobre 2023.

Les murs appartiennent à la commune.

Epicerie, bien sûr, mais également tabac, La Française des jeux, du gaz 'Primagaz'.

Le couple développe son offre avec une rôtisserie le dimanche et la presse bien sûr !

Sont également proposés des nougats de La maison GAVIAL de Montélimar et les Copeaux de MALAVIELLE de Saint-Péray



Les horaires : 07h00 à 13h30 et de 15h30 à 19h30. Fermé le mardi. 🇫🇷



10 heures d'ouverture par jour, une chance pour le village et ses autochtones, le village évolue très positivement avec en prime 'Le Chalutier', un tiers lieu plein de vie.

## FAITES DU SLIP

Viridiana PRIMOIS & Léa BESON

Le Chalutier

26730 LA BAUME S'HOSTUN

06 82 41 57 82

[contact@faitesduslip.com](mailto:contact@faitesduslip.com)

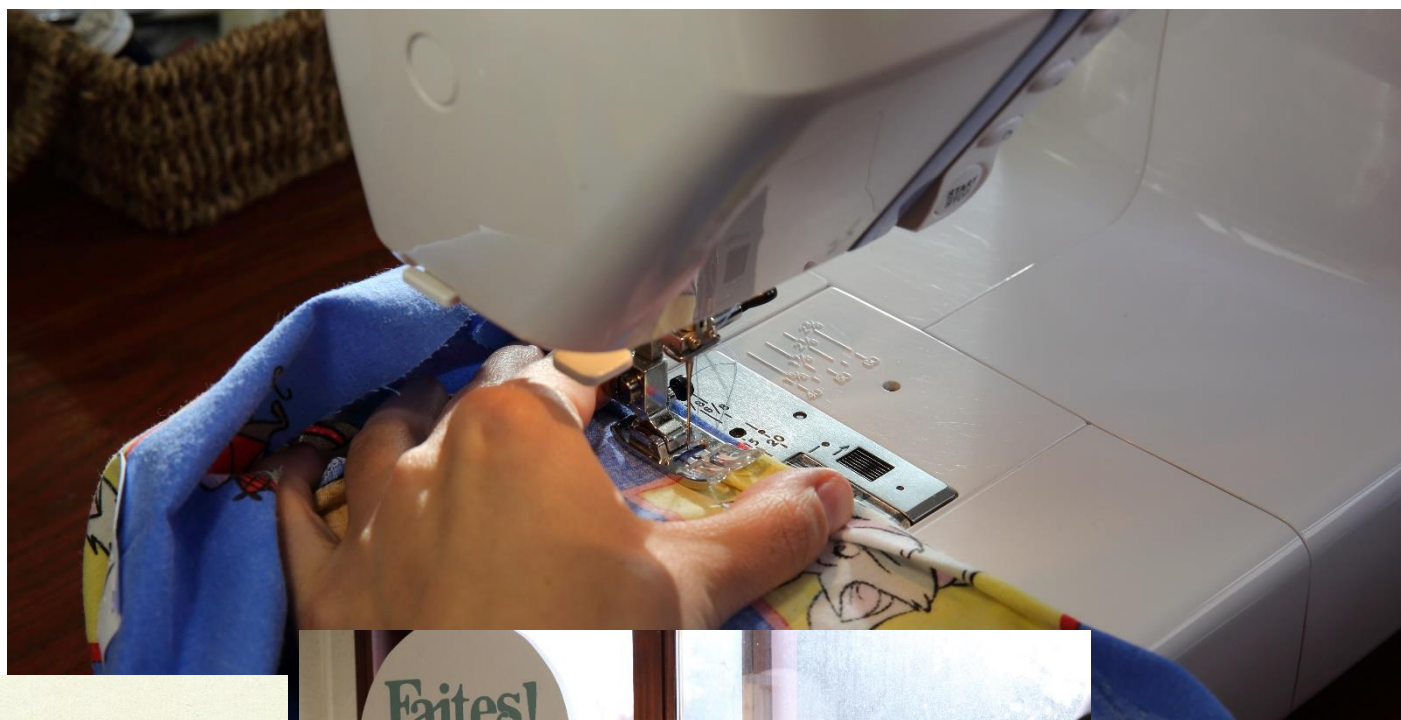
[www.faitesduslip.com](http://www.faitesduslip.com)

Entre juillet 2021 et ce jour, l'activité a bien pris corps et forme.

Le nom est déposé, Viridiana et Léa fabriquent des slips, des culottes, des caleçons unisexe, des brassières, des tangas et des shorts.

Le tout sur tissus 'SURCYCLAGE' draps provenant des recycleries et

de dons de particuliers, également des tissus chinés par Clément LORENTZ, le photographe au collodion humide. Ainsi est née une toute jeune entreprise qui crée et fabrique de la lingerie homme & femme.



*Un atelier partagé en période hivernale, plusieurs avantages dont le chauffage.*

# Viridiana Primois

CRÉATRICE DE SOUS-VÊTEMENTS  
ÉCO-RESPONSABLES

ChaluTiers-lieu - La Baume d'Hostun

06 82 41 57 82

[contact@faitesduslip.com](mailto:contact@faitesduslip.com)

[www.faitesduslip.com](http://www.faitesduslip.com)



Le Condor découvreur de talents est comblé, deux jeunes femmes de moins de 30 ans en pleine activité création, fabrication et commercialisation, cela à des prix raisonnables. (de 25 € le tanga à 40 € la brassière et le short à 32 €, la culotte avec ou sans fleurs à 28 €). Une boutique à Lyon, des ventes se font sur place et sur les marchés. Le Grand Condor leur souhaite une excellente année 2024.