

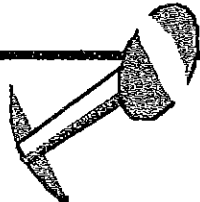
LE PETIT CORPATUS



SEPTEMBRE / OCTOBRE

2001

N°168



EDITO

Par Jean-Mi ASSELIN

A mes amis de CORPS,

Pourquoi un lieu nous touche-t-il au point qu'il devienne comme une patrie mentale ? Ça tient à des choses que l'on ignore. Ce que l'on sait en revanche c'est la lumière, les odeurs, les bonheurs que l'on vit ou que l'on a vécus.

Je voudrais vous dire dans cette petite tribune que vous m'accordez combien c'est un privilège de vivre dans ce pays. Inutile de détailler l'admirable et collecter tant de lieux et de lieux parmi les plus beaux, du Gargas à l'Obiou, je serais bien incapable de sélectionner les émotions que m'a offertes sans monnaie d'échange ce pays si particulier.

Terres âpres de la Salette, terres élancées de l'Obiou. Terres grondantes des rivières, terres apaisées du Sautet. Tout se mêle en ma mémoire et tout me dit que passer en votre terroir fut de l'ordre de l'émerveillement.

Je ne peux que vous dire de protéger cet environnement fabuleux, de le faire connaître et d'y inviter tous ceux qui recherchent une montagne riche d'inconnu, de diversités, d'authentique. Il est toujours un peu niais de parler d'authenticité à l'égard d'un paysage ; peu m'importe puisque c'est cela que j'ai trouvé chez vous.

Je croyais connaître la montagne, j'imaginais qu'il faille aller très loin en Himalaya pour éprouver le sentiment d'aventure et l'exaltation des paysages. Il n'empêche que c'est ici que je reviens, que ce soit le prétexte des morilles, celui du génépi, ou le simple fait de fouler des pentes couvertes de myrtilles ou des alpages où fleurissent des orchidées rouge sombre à l'odeur de vanille.

J'aime les neiges de CORPS, les pluies de CORPS, les soleils de CORPS et ces rues de village que l'on dirait dessinées par les mots de Giono (un voisin de palier)*.

Alors, à vous qui avez cette chance d'être ici, je vous dis merci quand vous nous accueillez et que d'un coup le théâtre des aiguilles de pierre lève son rideau et nous embarque, une fois de plus, une fois encore, au pays de mon CORPS.

Jean-Mi ASSELIN

* L'écrivain Jean Giono a longtemps séjourné dans le Trièves

RÉUNIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

27 JUILLET 2001

PRESENTS : MM.
CARDIN, REYNIER,
GONSOLIN,
PASDRMADJIAN,
DUBOIS, BOULANGER,
MASSE, GARAUD.
ABSENTS : MM. CELCE,
PELLISSIER.
Secrétaire de Séance :
M. MASSE.

Ordre du Jour :

- I)- Vente parcelle F211 au SMIME.
- II)- Bail alpage de Boustigue.
- III)- Urbanisme : PC modificatif K1002.
- IV)- Jugement de débet.
- V)- Demande de subvention SMIME.
- VI)- Formation GRETA.
- VII)- Questions diverses.

I)- VENTE PARCELLE F211 AU SMIME :

Le Maire fait part au Conseil Municipal de la demande du SMIME pour l'acquisition de la parcelle F211, en vue de l'installation de la Société CALL FACTORY.

Sur cette parcelle est implanté le bâtiment de l'ancienne gendarmerie, loué à Mr ODDOS par bail administratif enregistré en Préfecture le 01/08/1989.

Mr ODDOS vient de résilier ce bail et de rapporter les clés du bâtiment en Mairie.

Le Maire propose de céder la parcelle F211 au prix de 60 000 F et de réserver la parcelle attenante

cadastrée F213 en vue d'un agrandissement ultérieur.

Après délibération, le Conseil Municipal donne son accord pour la vente de la parcelle F211 au prix de 60 000 F, charge le Maire de signer l'acte de vente correspondant et demande que la parcelle F213 soit réservée pour une vente au SMIME en vue d'un agrandissement ultérieur.

II)- BAIL ALPAGE DE BOUSTIGUE :

Le Maire donne lecture du projet de bail de l'alpage de Boustigue envoyé par la Fédération des Alpagnes de l'Isère.

Après étude, le Conseil Municipal renouvelle sa demande en date du 15 Juin 2001 concernant les deux points suivants :

- Article 4 du bail : à rajouter « le preneur s'engage à remettre en état la prise d'eau et le réservoir, dont l'aménagement avait été fait par la Commune de CORPS ».

- Article 6 des statuts : nouvelle rédaction « en cas de refus d'admission d'un futur sociétaire, le Conseil d'Administration sera tenu de faire connaître à l'intéressé et à la Commune de CORPS les motifs de sa décision ».

III)- URBANISME :

- PC modificatif K1002 : accord du Conseil Municipal

- Dossier K9 007 : accord du Conseil Municipal.

IV)- JUGEMENT DE DEBET :

Le Maire rappelle à l'Assemblée que la Chambre

Régionale des Comptes, par jugement en date du 19/03/1997, a constitué Mr MOREL, alors comptable de la Commune de CORPS, débiteur envers la Commune de la somme de 200 000 F pour « avoir réglé, le 04 Août 1988, un mandat de même montant à la société AGEKOM, sans avoir exercé les contrôles réglementaires sur les pièces justificatives jointes au dit mandat ».

Mr MOREL a fait appel de ce jugement devant la Cour des Comptes où sa requête a été rejetée, puis devant le Conseil d'Etat qui a de nouveau confirmé le jugement de la Chambre Régionale des Comptes.

Les recours étant désormais épuisés, les services de la Trésorerie Générale de l'Isère souhaitent recueillir l'avis du Conseil Municipal, conformément aux dispositions de l'article 8 du décret n°64-1022 du 29/09/1964, sur la demande en décharge de responsabilité et remise gracieuse présentée par Mr MOREL le 05/06/1997.

Le Conseil Municipal, avant toute décision, souhaite rencontrer Mr MOREL lors d'une prochaine réunion du Conseil Municipal.

V)- DEMANDE DE SUBVENTION SMIME :

Le Maire donne lecture au Conseil Municipal de la lettre de Mr PESENTI, Directeur du SMIME, faisant état de la délibération du Comité

Syndical du SMIME du 07/06/2001 décidant le versement par les Communes adhérentes d'une subvention exceptionnelle pour équilibrer le budget de l'abattoir intercantonal

Le Comité Syndical explique le déficit du budget par l'exonération temporaire du versement de la taxe d'usage au bénéfice de la société SICORBIAA, exploitante de l'abattoir, et ce jusqu'à la fin des travaux de restructuration et de remise à niveau.

La somme demandée à la Commune de CORPS est de 2 900 F.

Le Conseil Municipal, après délibération, souhaite, avant toute décision, étudier le compte de gestion détaillé de l'abattoir intercommunal.

VI)- FORMATION GRETA :

Le Maire présente le devis de formation établi par le GRETA Sud-Isère pour Mlle DEVOLUY, en vue d'une réactualisation des connaissances générales pour passer le C.A.P. de petite enfance en candidat libre.

Ce devis comprend une durée totale de formation de 156 heures réparties entre le 02/10/2001 et le 31/05/2001 et son coût est de 7 800 F.

Le Conseil Municipal, après délibération, donne son accord pour prendre en charge la formation proposée par le GRETA Sud-Isère et charge le Maire de signer le devis correspondant pour un montant de 7 800 F.

VII)- QUESTIONS DIVERSES :

1) Demande pour tracage d'un passage clouté supplémentaire Rue des Fossés :
Pas envisagé pour l'instant.

2) Arbre à couper devant le jeu de boules :

Contact sera pris avec une entreprise spécialisée si les employés ne peuvent effectuer ce travail en toute sécurité. Certains s'inquiètent des risques potentiels de chute de l'arbre situé vers la Place des Brebis ; une mis en garde sera envoyée au propriétaire.

3) Lettre de Mr GUEYDAN concernant la perception de la taxe de séjour :

Un récapitulatif sera fait en fin de saison.

4) Lettre relative à l'état de la piste de la micro-centrale :

Mr GONSOLIN se rendra sur place pour évaluation.

5) Information est donnée sur : l'Arrêté Préfectoral 5521/2001 classant l'ensemble du département de l'Isère zone à risque d'exposition au plomb.

6) Demande de Mme WEBER pour utiliser la terrasse attenante à son commerce et appartenant à la Commune :

Accordée ; le prix de location sera établi une fois la superficie de la terrasse déterminée.

INFOS... INFOS... INFOS

URGENT

On recherche une femme de ménage pour un mi-temps ou plus

Contactez :

BRILL'NET
Tél 04 76 81 00 29
(La Mure)

%%%%%%%%%

L'OPAC 38

vous informe qu'un logement de type V est actuellement libre à CORPS

Si vous êtes intéressé, contactez la Mairie au 04 76 30 00 31

%%%%%%%%%

ASPRES MULTI SERVICES

Décoration Réparations
Rénovation Aménagements
Services à la demande
Travaux sur devis

Gil COSTA
Quartier la Vielle
05800 ASPRES les CORPS
Tél/Fax 04 92 55 36 21
Portable 06 76 22 86 36

L'AFGHANISTAN, un pays en première ligne

Suite aux attentats perpétrés aux Etats-Unis le 11 Septembre dernier, les médias se font l'écho des menaces pesant sur l'Afghanistan, qui hébergerait le commanditaire présumé de ces attaques. C'est l'occasion de faire le point sur un pays dont on a beaucoup parlé mais que l'on connaît mal.

L'Afghanistan est un pays un peu plus grand que la France (650 000 km²). Il est enclavé entre l'ex-URSS au nord, la Chine (quelques kilomètres de frontière commune dans le Pamir), le Pakistan à l'est et l'Iran à l'ouest.

LE RELIEF

Le terrain détermine schématiquement 4 zones différentes :

⇒ au centre et à l'est, la barrière montagneuse de l'Indou-Kouch, dont les sommets dépassent 6000 mètres. Orientée nord-est/sud-ouest, elle s'étend sur environ 1000 km de long et 250 km de large. Elle se franchit par quelques passes orientées nord/sud. A l'ouest et au sud, elle est délimitée par la route circulaire Hérat/Kandahar/Kaboul.

⇒ à l'ouest, la zone du plateau semi-désertique qui s'ouvre sur l'Iran. Elle a constitué un enjeu entre les partis de la résistance cherchant à étendre l'influence de l'Iran et les troupes soviéto-afghanes qui contrôlaient la route circulaire et les centres urbains importants.

⇒ au nord, la zone des plaines semi-désertiques du Turkestan. C'est « l'Afghanistan utile » du gaz et des grands centres urbains, qui communique avec le sud par le tunnel du Salang.

⇒ au sud, la zone des contreforts montagneux et des plaines, qui s'étend entre le massif de l'Indou-Kouch et le Pakistan. Cette région a constitué, avec celle du nord, le véritable enjeu des combats.

Le relief du pays est à nu, marqué par l'érosion. Les forêts n'existent pratiquement plus. Les étés sont chauds et secs, les hivers rudes. De Novembre à Mars, la neige couvre les montagnes et rend les communications difficiles. Le réseau routier est très limité. Il n'existe pratiquement pas de routes en dehors de celle qui ceinture l'Indou-Kouch et de rares pénétrantes vers le Pakistan ou l'Iran.

LA POPULATION

Des différences ethniques très marquées caractérisent la population afghane, dont la tradition guerrière et l'Islam sont les principaux dénominateurs communs.

Une mosaïque de peuples :

La population afghane est hétérogène et divisée. En effet, sur le plan ethnique, l'Afghanistan est composé d'une dizaine de groupes différents qui appartiennent soit au type indo-européen (Pashtuns, Tajiks, Nouristanis, Hazaras, Beloutchs), soit au type turc (Turkmenes, Ouzbeks, Kirghizes ...). De plus, chaque vallée vit repliée sur elle-même et accepte mal toute autorité extérieure. Par ailleurs, au sein d'une même vallée, les villages⁽¹⁾ sont généralement dirigés par des mollahs qui s'opposent les uns aux autres.

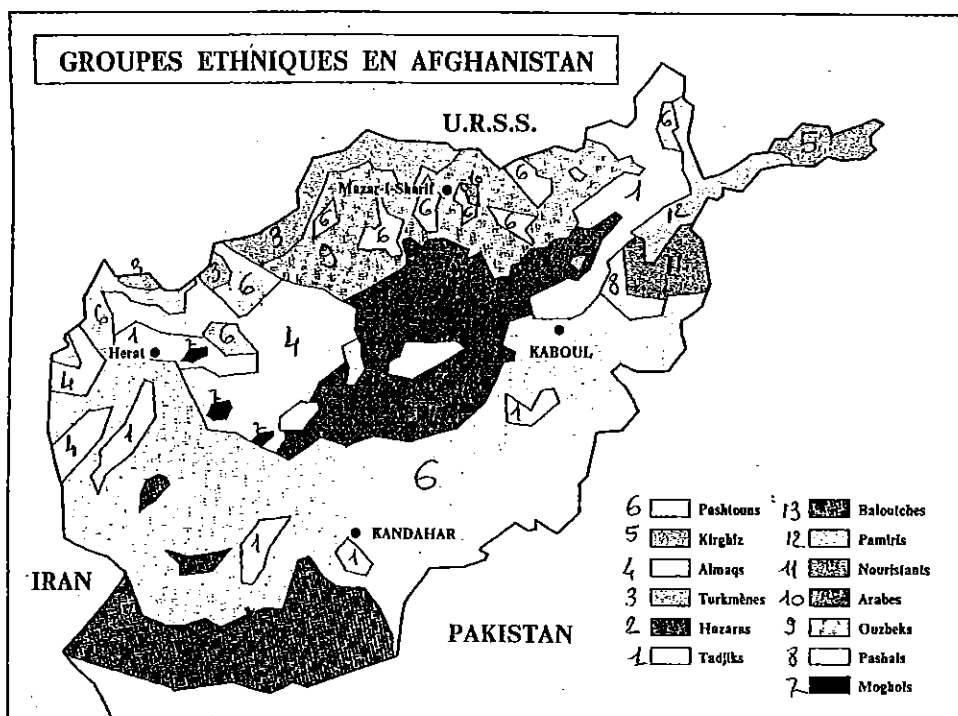
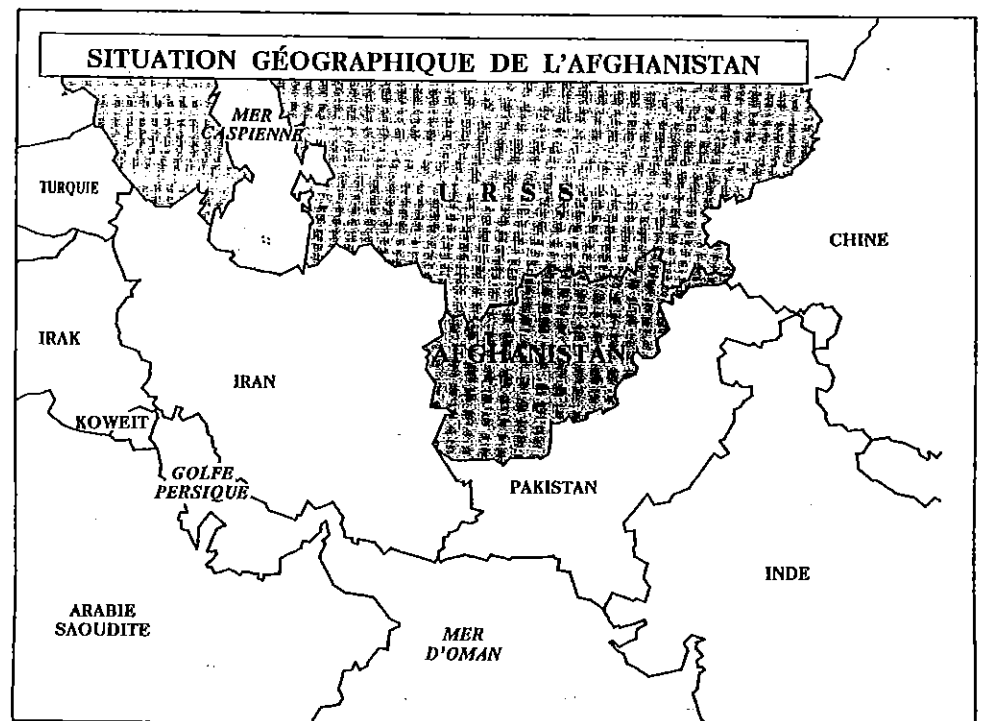
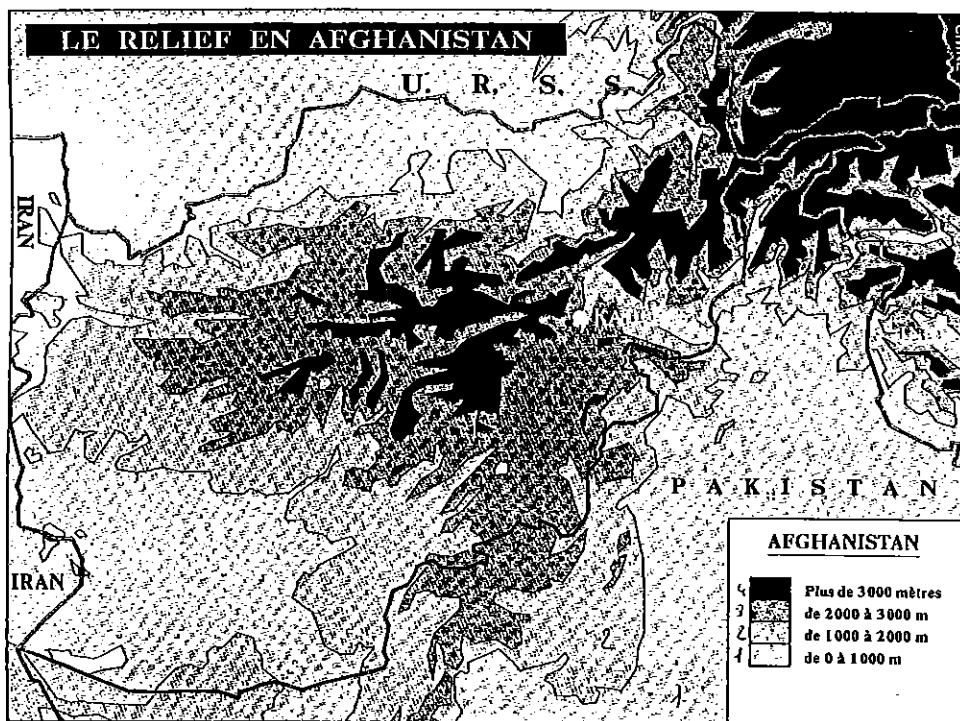
La tradition⁽²⁾ guerrière :

C'est l'un des seuls points communs entre les groupes ethniques. La vie dans les montagnes et les steppes a développé des modèles de savoir-vivre et de savoir-mourir où le courage physique, la mort et la gloire vont de pair. Dans les contes populaires, il est dit qu'un lâche tué en fuyant le combat n'est pas enterré selon les rites religieux et devient un fantôme qui n'ira jamais au Paradis : « Si la gloire se trouve entre les mâchoires du lion, va l'arracher de sa gueule, tu auras prestige et honneurs ; si tu échoues, meurs comme un homme ».

L'Islam :

La religion joue un rôle essentiel dans la société afghane. L'Islam⁽³⁾ imprègne la vie quotidienne des Afghans. La famille, les écoles coraniques, les mosquées sont les lieux privilégiés où sont enseignées les valeurs qui constituent le ciment de la société (sens de la communauté, hospitalité ...). Plus que le sentiment d'appartenance à un pays, c'est donc la référence à l'Islam qui constitue le principal facteur de cohésion entre les groupes ethniques.

(1) environ 20 000 villages / (2) valable essentiellement pour les Pashtuns qui ont inventé le pashtunwali, à la fois idéologie, code d'honneur et des coutumes / (3) 80 % de sunnites et 20 % de chiites.



MIEUX COMPRENDRE L'EURO

Dès le 1^{er} Janvier 2002, la monnaie officielle commune à 12 pays de la Communauté Européenne dont la France sera l'EURO. Nous aurons jusqu'au 17 Février 2002 à minuit pour échanger nos francs contre la nouvelle devise, qui sera la seule à avoir cours le 18 Février. Voici quelques indications pour mieux comprendre et apprendre l'euro.

LA MONNAIE :

L'euro se divise en 100 cents (ou centimes d'euro).

- Les Billets

Nous aurons à notre disposition 7 billets libellés en euros. Tous les billets seront identiques dans toute la zone euro. Le plus petit aura une valeur de 5 € (soit 32,80 F) et le plus gros 500 € (soit 3279,79 F).

- Les Pièces

8 pièces en euros seront en circulation. L'une des faces sera commune à tous les pays de la zone euro, tandis que l'autre face sera distincte dans chaque pays. Quelle que soit leur face nationale, toutes les pièces seront valables et utilisables dans tous les pays de la zone.

Attention !

Pour tout paiement effectué en francs entre le 1^{er} Janvier et le 17 Février 2002, la monnaie sera rendue en euros ; ceci pour faciliter la mise en circulation rapide de la nouvelle devise européenne.

LA VALEUR DE L'EURO :

La valeur de l'euro par rapport à chaque monnaie de la zone euro est fixe et définitive. Pour la France, l'équivalence a été fixée à 1 € = 6,55957 F. La valeur de l'euro par rapport aux monnaies étrangères à la zone euro fluctue en fonction de l'offre et de la demande sur le marché des changes.

LA RÈGLE DE CONVERSION :

Pour beaucoup, le passage à l'euro induira la question « A combien correspond cette somme en francs ? ». Pour ne pas se tromper, il suffit de connaître quelques règles très simples et d'avoir en tête quelques astuces de calcul mental.

- * Règle de Conversion Officielle

Un exemple : $35 \text{ F} = 35 \div 6,55957 = 5,3357156 \text{ €}$ arrondis à 5,34 € (voir rubrique arrondi)

A l'inverse : $35 \text{ €} = 35 \times 6,55957 = 229,58495 \text{ F}$ arrondis à 229,58 F (voir rubrique arrondi)

L'ARRONDI :

Le résultat d'une conversion officielle euro/franc ou franc/euro ne doit jamais comporter plus de deux chiffres après la virgule. Ainsi, arrondir les résultats obtenus lors de la conversion s'impose. La règle officielle est simple :

- * arrondir au centime supérieur si le 3^{ème} chiffre après la virgule est égal ou supérieur à 5.

- * arrondir au centime inférieur si le 3^{ème} chiffre après la virgule est inférieur à 5.

LE MÉMO DE L'EURO

Pour vous aider à mieux assimiler l'euro et les conversions, voici quelques astuces et aide-mémoire à conserver.

Tableaux de conversion :

Francs	Euros	Francs	Euros
1	0,15	30	4,57
2	0,30	40	6,10
3	0,46	50	7,62
4	0,61	60	9,15
5	0,76	70	10,67
6	0,91	80	12,20
7	1,07	90	13,72
8	1,22	100	15,24
9	1,37	110	16,77
10	1,52	120	18,29
11	1,68	130	19,82
12	1,83	140	21,34
13	1,98	150	22,87
14	2,13	160	24,39
15	2,29	170	25,92
16	2,44	180	27,44
17	2,59	190	28,97
18	2,74	200	30,49
19	2,90	500	76,22
20	3,05	1000	152,45

F, F, F, Du franc à l'euro : €	
500 F =	76,22 €
1 000 F =	152,45 €
1 500 F =	228,67 €
2 000 F =	304,90 €
2 500 F =	381,12 €
3 000 F =	457,35 €
3 500 F =	533,57 €
4 000 F =	609,80 €
4 500 F =	686,02 €
5 000 F =	762,25 €
5 500 F =	838,47 €
6 000 F =	914,69 €
6 500 F =	990,92 €
7 000 F =	1 067,14 €
7 500 F =	1 143,37 €
8 000 F =	1 219,59 €
8 500 F =	1 295,82 €
9 000 F =	1 372,04 €
9 500 F =	1 448,27 €
10 000 F =	1 524,49 €

F, F, F, De l'euro au franc : F	
2 000 € =	13 119,14 F
1 900 € =	12 463,18 F
1 800 € =	11 807,23 F
1 700 € =	11 151,27 F
1 600 € =	10 495,31 F
1 500 € =	9 839,36 F
1 400 € =	9 183,40 F
1 300 € =	8 527,44 F
1 200 € =	7 871,48 F
1 100 € =	7 215,53 F
1 000 € =	6 559,57 F
900 € =	5 903,61 F
800 € =	5 247,66 F
700 € =	4 591,70 F
600 € =	3 935,74 F
500 € =	3 279,79 F
400 € =	2 623,83 F
300 € =	1 967,87 F
200 € =	1 311,91 F
100 € =	655,96 F

Familiarisation avec l'Euro

• Dès le 14 décembre 2001 :
Pour vous familiariser avec les nouvelles pièces, votre banque et la Poste vous proposeront des sachets de 40 pièces au prix de 100 F (15,24 €).
Mais attention, elles ne pourront pas être utilisées avant le 1^{er} janvier 2002.

L'Euro : monnaie officielle

• 1^{er} janvier 2002 :
Introduction des pièces et billets en Euros. Vous pourrez encore payer en Francs mais seulement en liquide.
• A partir du 18 février 2002 :
Tous les paiements en Francs seront interdits.

Que faire alors de ses Francs inutilisés ?

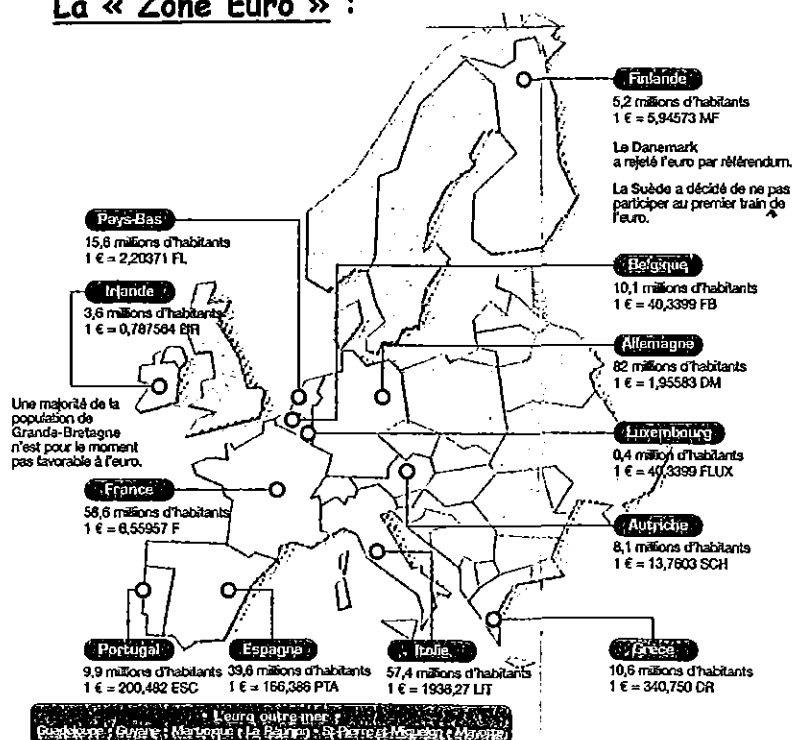
• Jusqu'au 30 juin 2002 :
Vous pourrez les échanger gratuitement contre des Euros auprès de votre banque, de la Poste ou de la Banque de France.
• Après le 30 juin 2002 :
Vos échanges ne seront possibles qu'au Trésor Public ou à la Banque de France. Le délai est de 3 ans pour les pièces et 10 ans pour les billets.

PENSEZ TOUT DE SUITE EN EUROS !

	0,46 € soit 3 F		3,05 € soit 20 F
	6,86 € soit 45 F		10,67 € soit 70 F
	19,82 € soit 130 F		45,58 € soit 299 F
	0,64 € soit 4,20 F		1,07 € soit 7 F

*Exemples calculés à partir du taux définitif de l'euro, soit 1 € = 6,55957 F.

La « Zone Euro » :



Astuce :

Du franc à l'euro :
prenez le prix en francs, ajoutez la moitié et divisez le tout par 10

$$\begin{array}{r} 130 \text{ F} \\ + 65 \\ \hline 195 \end{array} \quad \begin{array}{r} 10 \\ \hline 19,5 \text{ € environ} \end{array}$$

Astuce :

De l'euro en franc :
prenez le prix en euros, multipliez par 20 et divisez par 3

$$\begin{array}{r} 60 \text{ €} \\ \times 20 \\ \hline 1200 \end{array} \quad \begin{array}{r} 3 \\ \hline 400 \text{ F environ} \end{array}$$

INAUGURATION DU CAMPING DU LAC ET DE LA VIA FERRATA DU BARRAGE

Une nouvelle étape a été franchie cet été concernant l'aménagement des abords du Lac du Sautet.

L'année dernière, la 1^{ère} tranche de travaux débutait avec la réfection de la Base Nautique qui a connu un franc succès auprès des amateurs, touristes mais aussi Corpatus, ravis de constater que l'aménagement des abords du lac était une des priorités de la Communauté de Communes du Pays de Corps, maître d'œuvre de ce projet.

Cette année, c'est le Camping qui a pu bénéficier d'une remise aux normes comprenant une plate-forme avec de nouveaux branchements électriques, des sanitaires entièrement refaits, un local d'accueil et un snack-bar. Dès l'automne, des installations de type H.L.L. (Habitations Légères de Loisirs) seront en place au niveau des plate-formes du haut.

Un des principaux objectifs de la Communauté de Communes est de réaliser un aménagement qui respecte au maximum la nature et le côté « sauvage » de ce site superbe.

~~~~~

Nous vous rappelons que la Via Ferrata sera fermée du 15 Octobre au 15 Mai

C'était aussi l'occasion d'inaugurer la Via Ferrata du barrage, projet également porté par la Communauté de Communes et qui dès son ouverture au début de l'été a vu défiler de nombreux amateurs de sensations fortes.

De nombreux élus avaient donc répondu présent à l'invitation du Président Yves Moutin. Parmi eux, Gérard Cardin Conseiller Général et Maire de Corps, les Sénateurs Charles Descours et Jean Faure, Charles Galvain représentant le Député Didier Migaud, de nombreux Conseillers Généraux, et bien sûr, les Maires des Communes du Canton.

Cet aménagement avance donc à grands pas pour la joie de tous car il faut bien le dire sans crainte d'être un peu chauvin : ce site est vraiment superbe, le lac est un atout touristique phénoménal qu'il ne faut pas négliger pour l'équilibre économique du Canton.

Prochainement, on pourra peut-être faire des croisières dans les méandres des Gorges de la Souloise à bord d'un bateau à énergie électro-solaire pour observer les hérons cendrés qui veillent sur ce lieu magique et assez peu connu de par son accès pour l'instant très réglementé.

~~~~~



TIRAGE DE LA TOMBOLA ET APÉRITIF DE LA BIBLIOTHÈQUE

Comme chaque année, tous les adhérents et amis de la Bibliothèque Municipale de Corps sont venus nombreux à l'occasion du tirage de la tombola annuelle qui a eu lieu Samedi 4 Août.

Durant quelques semaines, chacun a pu acheter une ou plusieurs cases et ainsi tenter sa chance. Au total, 230 cases ont été vendues ; ce qui permettra quelques achats de livres supplémentaires pour la plus grande joie des lecteurs !



Une quarantaine de lots ont récompensé autant de chanceux, et parmi eux Isabelle ANDRIEUX avec un panier garni (de livres, bien sûr !) ; Claude JOURDAN avec deux livres et un sac ; Gaspard PASDRMADJIAN avec deux livres et un tee-shirt ; Monique RIGAUD avec deux livres et une pendule ... Les prix étaient variés et ont fait plaisir à tous les gagnants.

En fin de matinée, le temps s'étant enfin décidé à être clément, tout le monde s'est réuni dehors, sur la Place de l'Eglise, où Mr le Maire Gérard CARDIN a remercié tous ceux qui font vivre la Bibliothèque Municipale et tous les adhérents.

Il a également évoqué les retards pris dans les travaux de la nouvelle bibliothèque, dus tout d'abord au passage des marchés du Franc à l'Euro, puis aux vacances d'été. Cependant, les nouveaux locaux devraient être prêts prochainement.



La Présidente Suzette GARAUD a tenu à remercier l'assistance pour sa fidélité au rendez-vous estival du tirage de la tombola et a invité tous les présents à partager le traditionnel 'verre de l'amitié'. L'apéritif s'est prolongé dans la bonne humeur et les discussions joyeuses, le lieu étant propice aux retrouvailles des Corpatus.



Chacun est déjà cordialement invité à participer à la tombola et à l'apéritif de l'été prochain qui auront certainement autant de succès que cette année. Mais auparavant, bien entendu, le prochain rendez-vous de la Bibliothèque Municipale est d'ores et déjà pris pour l'inauguration de ses nouveaux locaux.

LISTE DES DERNIERS LIVRES ACHETÉS

BIBLIOTHÈQUE DE CORPS

LE GRAND ATLAS DES ROUTES DE
FRANCE *FRANCE LOISIRS*

LE VIN (Dictionnaire) *André DOMINÉ*

LA FILLE DE L'OMBRE *Elizabeth WALKER*

LE DIVAN DES MORTS *Lisa RIVERS*

LE SILENCE DE LA MULE *Gilbert BORDES*

PLATEFORME *Michel HOUELLEBECQ*

LE FIL DE SOIE *Michèle GAZIER*

MON MALAGAR *Lucienne SINZELLE*

À PRÉSENT *Brigitte GIRAUD*

MON CHEMIN DE COMPOSTELLE *Shirley
MACLAINE*

UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT
Martine Angela MONTUPET

LES FLEURS DU SILENCE *Nathalie RHEIMS*

UNE VIE MERVEILLEUSE *Laurie COLWIN*

J. BREL J'ATTENDS LA NUIT *Paul-Robert
THOMAS*

MONTAGNES D'UNE VIE *Walter BONATTI*

LA CONNIVENCE DES LÂCHES *Richard
CANNAVO*

DES PHRASES COURTES, MA CHÉRIE
Pierrette FLEUTIAUX

À CE SOIR *Laure ADLER*

LA VOIX D'ALTO *Richard MILLET*

DE LA SURVIE EN MILIEU HOSTILE *Jean-
François DEREÇ*

LA DÉMISSION DE MONTALBANO *Andréa
CAMILLERI*

À LA GRÂCE DE MARSEILLE *James WELCH*

L'OR DES COLLINES *Jean-Michel THIBAUD*

LE CAFÉ ZIMMERMANN *Catherine LEPRONT*

LE FIL D'ARGENT *Lluís-Anton BAULENAS*

MA SŒUR HENRIETTE *Ernest RENAN*

PAULETTE ET ROGER *Daniel PICOULY*

EN DES CITÉS DÉSERTES *Lewis SHINER*

L.A. REQUIEM *Robert CRAIS*

TU RÊVES ENCORE *Guillaume LE TOUZE*

COSMÉTIQUE DE L'ENNEMI *Amélie
NOTHOMB*

LE DEHORS OU LA MIGRATION DES
TRUITES *Arno BERTINA*

LES PUYSATIERS *Jean ANGLADE*

LA PART DE L'AUTRE *Eric-Emmanuel
SCHMITT*

ÉTRANGERS DANS LA NUIT *Marc
LAMBRON*

BANDES DESSINÉES :

L'AFRIQUE DE ZIGOMAR *Philippe CORENTIN*

L'AFFAIRE DU TOP MODEL *PETILLON*

SCRAMÉUSTACHE 32 - TEMPÊTE CHEZ LES
FIGUEULEUSES *WALT et GOS*

GARFIELD 33 - A UNE IDÉE GÉNIALE *Jim
DAVIS*

YAKARI 27 - ET LONGUES OREILLES
DERIB/JOB

YOKO TSUNO 23 - LA PAGODE DES BRUMES
Roger LELOUP

LES 4 AS 38 - ET LE MONSTRE DES OCÉANS
Georges CHAULET

MARSUPIAMI 15 - C'EST QUOI CE CIRQUE
FRANQUIN

TOUPET 13 - DÉCLENCHÉ UNE TORNADE
BLESTEAU/GODARD

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

PRIX OBIOU 2002

Pour la 3^{ème} année consécutive, le Prix Obiou sera remis au meilleur roman du terroir (toutes régions) lors de la prochaine Foire aux Livres de CORPS (Pentecôte 2002).

Si vous souhaitez faire partie du comité de lecture qui se réunira régulièrement pour sélectionner les ouvrages en compétition et attribuer ce prix littéraire, contactez :

L'A.D.T.

Tél : 04 76 30 04 57

Ou

LA MAISON DU TOURISME

Tél : 04 76 30 03 85

afin d'être invité à la 1^{ère} réunion du comité de lecture qui se tiendra prochainement.

Nous remercions par avance tous ceux qui donneront de leur temps pour mener à bien ce projet.



LES NUITS MUSICALES DE CORPS

EDITION 2001

Un duo Harpe et Violon de qualité

Après *Les Musiciens du Louvre-Grenoble* et la Soprano *Françoise Alleyson*, c'était au tour de *Kyung-Hee KIM* (Harpe) et *Guillaume SUTRE* (Violon) d'investir de leur talentueuse présence l'Eglise Saint-Pierre de CORPS à l'occasion des 12èmes Nuits Musicales.

Ainsi, dès 21 heures le Samedi 4 Août, les mélomanes venus nombreux au rendez-vous ont pu apprécier l'interprétation de ce duo Harpe et Violon servant des œuvres de Corelli, Bach, Cras, Haendel, Saint-Saëns avec brio.

Tantôt en duo, tantôt en solo, chacun des deux grands artistes internationaux a su montrer sa virtuosité. Ils ont d'ailleurs été primés dans de nombreux concours, que ce soit aux U.S.A. ou en Europe, leurs prix respectifs s'ajoutant à leur palmarès en tant que duo.

Le public fut si conquis que les deux musiciens lui ont accordé un 'bis' et un 'ter'.

Un Ensemble Trompette et Orgue très attendu

Pour son quatrième concert de l'été, le Festival Nuits Musicales recevait le Samedi 11 Août un prestigieux Ensemble Trompette et Orgue composé respectivement de *Bernard SOUSTROT* et *Jean DEKINDT*.

Les amateurs s'étaient installés dans l'Eglise avec fébrilité, tant il est reconnu que les ensembles trompette et orgue offrent une qualité d'interprétation et une diversité dans le répertoire assez exceptionnelles.

Au programme, des œuvres de Vivaldi, J.J. Mouret, Bach, exécutées avec une aisance et une perfection telles que l'auditoire en fut béat d'admiration.

Trio Violoncelle Flûte et Piano pour le concert de clôture

Le dernier concert des Nuits Musicales fut un succès en dépit du changement de programme. En effet, la Soprano *Kornelia PERCHY* s'était vue contrainte d'annuler sa prestation du Mardi 14 Août pour raisons de santé.

Aussi, ses acolytes *Mathilde LE TAC* à la Flûte et *Marta GODENY* au Piano étaient accompagnées du violoncelliste *Renaud DEJARDIN*, avec qui elles ont l'habitude de jouer.

Le public a ainsi pu assister comme prévu à une soirée de grande qualité, où Haydn, Schumann, Mel Bonis, Prokofiev étaient à l'honneur. Les musiciens ont pu faire la preuve de leur talent en alternant duos et trios avec une maîtrise remarquable tout au long de ce concert qui marquait la clôture du Festival.

Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour l'été 2002, où la programmation du festival Nuits Musicales de CORPS ne manquera pas de combler les mélomanes qui viendront sans doute très nombreux assister à la 13^{ème} saison.

CHORALE « CHŒUR À CORPS »

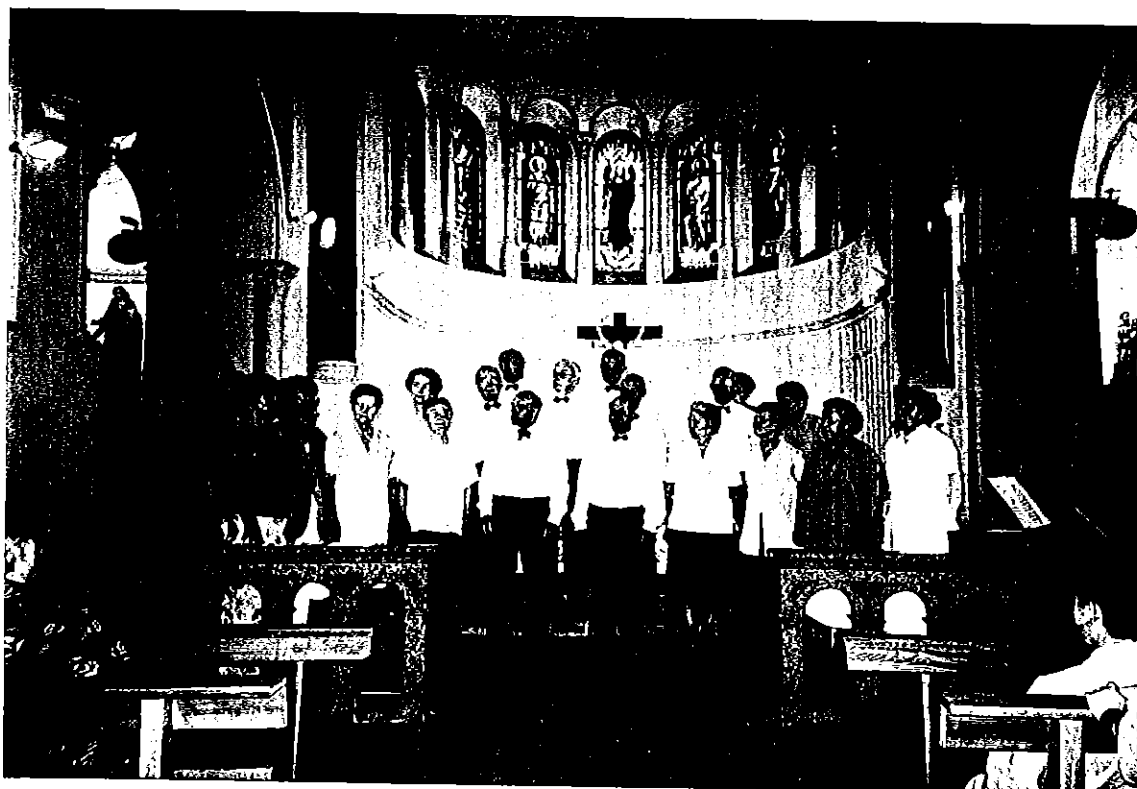
La Chorale « Chœur à Corps » a repris ses répétitions le mardi soir à 20 heures, Salle du Club à la Mairie de Corps. Nous recrutons de nouveaux membres, toutes les voix, femmes et hommes. Le meilleur accueil est réservé à tous.

L'année s'est terminée pour la Chorale avec deux concerts.

Le 7 Juillet à Quet-en-Beaumont, en présence de Jean FAURE, Sénateur de l'Isère, et des Maires du Canton invités par Mme Sylvette RIGLET, Maire de Quet. Un apéritif convivial a terminé la soirée.

Le 8 Juillet, concert à Corps ; l'église était pleine. Malgré l'absence de plusieurs choristes, les chants ont été très applaudis. L'apéritif était offert par la Municipalité. Gérard CARDIN, Maire de Corps, était présent et a pu évoquer les projets avec Sophie DONNET, notre chef de chœur. La soirée s'est prolongée par un repas amical avec musique, chants et danses.

Rendez-vous pour de prochains concerts : le 29 Septembre au Glaizil ; et au printemps avec un autre répertoire.



LE SALON ART TISSE A CORPS



Le Salon des Arts s'est déroulé durant 3 semaines et a reçu 2050 visiteurs.

30 exposants venus d'Isère, de Savoie, de Haute-Savoie, des Alpes de Haute-Provence, d'autres du Rhône, du Var... Ils nous ont fait rêver à travers leurs œuvres.

Un jury a délibéré durant 2 heures avant l'ouverture et a décerné après délibération :

- 1^{er} Prix Peinture à Patrick Leport.
- 2^{ème} Prix à Mme Cruceetta Chavand.
- Prix Toutes Techniques à Eliane Buffy.
- Prix de la Création à Fabiola Couhin.
- 1^{er} Prix Sculpture à Robert Ibanez.
- 2^{ème} Prix Sculpture à Antoine Franceschini.
- 1^{er} Prix Photo à Jacqueline Girerd Martin.

Le vote du public qui a clôturé le Salon quant à lui a décerné :

- 1^{er} Prix Sculpture à Patrick Leport.
- 1^{er} Prix Sculpture à M. Hostallier
- 1^{er} Prix Photo à Jacqueline Girerd Martin.

Art Tisse remercie beaucoup les 6 plus gros donateurs : Boucherie Marcou, Hôtel de la Poste, Boustigue Hôtel, Le Nouvel Hôtel, The Call Factory, La Scierie du Motty, mais également tous les commerçants de Corps qui ont encore répondu présent pour leur adhésion afin de pérenniser notre Association. Merci aussi au Conseil Général de l'Isère afin que ce salon devienne au fil des ans un lieu très convoité.

LA FÊTE DU LAC DU 15 AOÛT

La traditionnelle fête du Lac du Sautet, qui a lieu chaque année le 15 Août, a encore attiré une foule nombreuse cet été.

Ainsi, des jeux nautiques, un méchoui, des animations, ont émaillé cette journée festive.

Point d'orgue à 22h30, le feu d'artifices tiré au-dessus du Lac, côté Base Nautique, a émerveillé petits et grands par ses couleurs et les formes composées par les pyrotechniciens.

A l'issue du feu, le public s'est dirigé vers le Camping Indigo où un bal a réuni toutes les générations pour terminer la soirée sur quelques pas de danse.

CINÉ VADROUILLE

VENDREDI 19 OCTOBRE 2001

« SHREK »

Ecole Maternelle à CORPS

20H30

* * * * *

VENDREDI 16 NOVEMBRE 2001

« LA PLANÈTE DES SINGES »

Ecole Maternelle à CORPS

20H30

PROGRAMME DONNÉ SOUS RÉSERVE
DE MODIFICATION

BROCANTE / VIDE-GRENIER

DIMANCHE 30 SEPTEMBRE

De 9 h à 18 h

SALLE DES FÊTES DE CORPS

Renseignements/Réservations :

A.D.T. au 04 76 30 04 57

Maison du Tourisme au 04 76 30 03 85

DES PROFESSEURS À L'ÉCOLE

Fin Août studieuse à CORPS pour des professeurs de mathématiques du monde entier.

Ils étaient 120 professeurs de mathématiques réunis fin Août à CORPS, au village de vacances, pour étudier les problèmes que leur posent l'enseignement des mathématiques et la formation des jeunes professeurs.

Cette école d'été internationale était organisée par des spécialistes français, dont le professeur Guy BROUSSEAU. Celui-ci a été l'un des premiers à avoir cherché des améliorations concernant cet enseignement.

Des spécialistes sont venus de toute l'Europe, mais aussi d'Afrique et d'Amérique Latine, afin d'étudier pendant dix jours la didactique des mathématiques. Science récemment mise en place, la didactique a l'ambition d'améliorer l'enseignement et de simplifier l'apprentissage des mathématiques.

D'après les spécialistes, quelques changements relativement simples permettraient de gagner du temps dans l'assimilation des mathématiques, non seulement au cours des premières années d'apprentissage de cette matière à l'école mais également tout au long du cursus scolaire. En dépit de ce constat, de telles modifications dans les programmes ne sont pourtant pas encore à l'ordre du jour.

Au cours de cette école d'été, les intervenants ont pu exposer les résultats de leurs recherches qui portent sur de nombreux points, comme le calcul de division, les systèmes d'unités et de mesures, l'usage des calculatrices ...

A l'issue de ces journées de travail intense et d'emploi du temps chargé, la plupart des participants se sont retrouvés à l'ancienne Maison de Retraite où la Municipalité de Corps leur offrait un 'pot' de départ fort apprécié.

Ravis de leur séjour à Corps, les organisateurs envisagent d'y revenir pour leur prochain colloque international qui aura lieu dans deux ans.

RENTRÉE DES CLASSES

Quelques changements à l'École de CORPS pour cette rentrée 2001.

Comme chaque année, le début du mois de Septembre a été l'occasion pour les enfants de CORPS et des villages environnants de retrouver leurs camarades de classe.

Ainsi, Sébastien MARSEILLE, Directeur, a accueilli ses 16 élèves de Cycle 3 (CE2, CM1 et CM2); tandis que Mireille GRAS-LAVIGNE quittait la classe de maternelle pour enseigner aux 13 enfants de CP-CE1, section habituellement prise en charge par Florence BLANCHET.

Cette dernière, actuellement en congé maternité suite à la naissance de la petite Juliette en Juillet, s'occupera dès son retour des 21 bambins de la maternelle sur lesquels veille, pour le moment, Suzanne QUILLERET.

Bonne année scolaire à tous !

%%%%%%%%%

101 BOUGIES POUR CLAIRE CHAIX

C'est à la Maison de Retraite de Corps que Mme Claire CHAIX a récemment fêté ses 101 ans.

Le personnel et les résidents de la Maison de Retraite de Corps s'étaient tous réunis pour fêter les 101 ans de Mme Claire CHAIX, à qui le Maire Gérard CARDIN offrait un magnifique bouquet de fleurs pour l'occasion.

Fille de Jules et Louise BRUNET, elle est née le 28 Août 1900. Mariée en 1922 à Henri CHAIX, avec qui elle a eu deux enfants Louis et Simone, veuve en 1956, elle a travaillé jusqu'en 1970 dans son commerce de transports, bière, fabrique de limonade, charbon, beurre, œufs, puis a été marchande de bestiaux. Elle est entrée à la Maison de Retraite de Corps en 1996, où elle est bien entourée et coule des jours paisibles.

Mme Claire CHAIX a eu 4 petits-enfants, 7 arrière-petits-enfants et 2 arrière-arrière-petits-enfants.



HALLOWEEN



Le 31 Octobre prochain, nombreux seront les enfants qui se déguiseront en horribles monstres à l'occasion d'HALLOWEEN. Mais que sait-on de cette fête et de ses origines ?

Si la vague commerciale d'Halloween vient bien des Etats-Unis, la tradition remonte, elle, à nos ancêtres les Celtes qui fêtaient 'Samain'. La fin du mois d'Octobre marquait le terme des récoltes et le retour des troupeaux.

Un festin rassemblait tout le village autour d'un immense feu et des jeux permettaient à chacun de connaître son avenir.

Traditionnellement, 'Samain' était la seule occasion pour les âmes des morts de venir visiter leurs familles. Aussi, pour être certains d'éloigner les mauvais esprits, les Celtes se grimaient et portaient des costumes effrayants supposés repousser leur venue.

Chaque chef de famille recevait de la braise pour maintenir une flamme destinée à écarter le danger jusqu'à l'année suivante.

Les Chrétiens ont mis plusieurs siècles à intégrer cette fête dans leur calendrier. Le Pape Grégoire III finit par déplacer le fête des Saints (Toussaint) en Novembre et Odilon de Cluny par choisir le 2 Novembre comme Jour des Morts. Mais Halloween ('All Hollow's Eve', la veille de la Toussaint en anglais), s'est perpétuée en Ecosse, au Pays de Galles, dans plusieurs régions anglaises et surtout en Irlande.

Au XIXème siècle, la grande famine qui touchait cruellement l'Irlande a obligé ses habitants à migrer massivement vers les terres fertiles des Etats-Unis, emportant avec eux la tradition de la fête d'Halloween. Les enfants américains préparent cette soirée avec soin, des costumes et maquillages jusqu'à la citrouille évidée où brûle une bougie (appelée 'Jack O'Lantern') que l'on dépose devant sa porte.

Cet héritage perdue encore aujourd'hui, même s'il prend bien souvent l'aspect d'un événement mercantile, et s'est (ré)exporté vers l'Europe. Ainsi, de nombreux petits Français se grimeront et se déguiseront en sorcières ou en fantômes, frappant aux portes pour demander quelques bonbons.



HALLOWEEN ♦ HALLOWEEN ♦ HALLOWEEN

Pour tous ceux qui souhaitent fêter Halloween avec leurs enfants ou petits-enfants, voici quelques idées de création facile sur ce thème.

JACK O' LANTERN

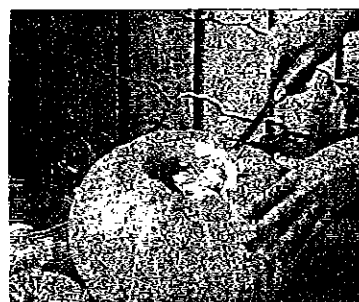
Matériel : 1 belle citrouille, 1 couteau de cuisine, 1 cuillère à boules de glace ou à soupe, 1 feutre, 1 récipient, quelques bougies.

Réalisation : Tracer un repère sur le haut de la citrouille et la découper suivant cette ligne en inclinant légèrement le couteau vers l'extérieur. Creuser la citrouille afin de l'évider complètement. Retirer graines et fibres et réserver la chair pour une soupe ou un dessert.

Dessiner les yeux, le nez et la bouche de la citrouille, la découper en suivant ces repères. Placer quelques bougies à l'intérieur.



1



2

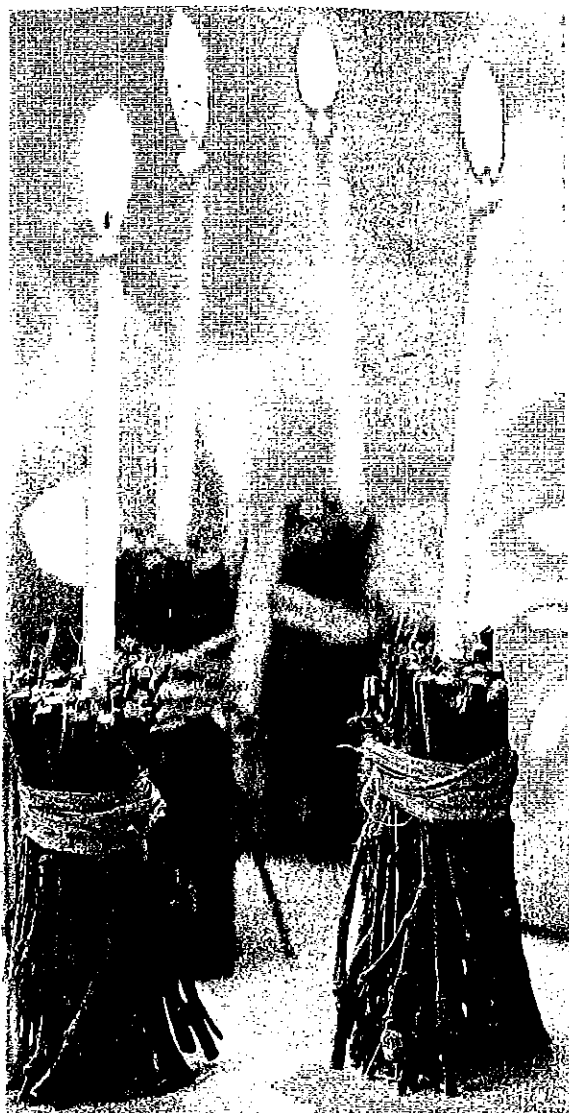


3



4

◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆



BOUGEOIRS 'FAGOTS'

- Assembler quelques petites brindilles solides et de longueur égale en fagots.
- Les nouer avec un brin de raphia.
- Placer une fine et longue bougie au centre de chaque fagot.

À NOTER :

Si vous voulez décorer votre intérieur à cette occasion, sachez que les couleurs qui symbolisent la fête d'Halloween sont l'orange et le noir.

DES PERSONNES ÂGÉES PLUS AUTONOMES...

L'APA, allocation personnalisée à l'autonomie initiée par le gouvernement Jospin et votée par le Parlement en Juin dernier, sera mise en place dès le 1^{er}

Janvier prochain. Elle constitue une grande avancée sociale pour les personnes âgées, remplaçant la PSD (prestation spécifique dépendance, prestation jugée inégalitaire et couvrant de manière trop restreinte les besoins des personnes et de leurs familles. La nouvelle loi sur l'APA repose sur 4 grandes orientations :

l'élargissement des critères de dépendance, l'attribution de l'allocation quel que soit le niveau de ressources, le relèvement du plafond des ressources pour l'allocation en établissements et la suppression du recours à la succession. Ce dispositif induira une très forte augmentation du nombre des bénéficiaires : on comptait 1139 allocataires de la PSD en 2000 ; plus de 9000 personnes bénéficieront à terme de l'APA en Isère. Pour faire face à cet enjeu de taille, le Conseil Général de l'Isère, chargé de sa mise en œuvre, a décidé d'anticiper en prévoyant d'ors et déjà les moyens financiers et humains nécessaires pour élaborer un plan d'actions de qualité. Un premier crédit de 3MF a été dégagé pour couvrir la création de 10 postes administratifs et médicaux, la mise en place d'un numéro vert, le lancement d'une campagne d'information. Un dossier essentiel porté par José Arias, Vice-Président chargé de l'action sociale et de la solidarité qui a décidé de faire de la téléalarme une mesure d'accompagnement de ce nouveau dispositif.

LA GRENOUILLE

Comptine Philosophique

*Près d'un marais mélancolique
D'où jaillissaient de longs roseaux
Une grenouille acrobatique
Chantait, dansait, faisait des sauts*

*Tout en faisant sa gymnastique
Ne vit-ell' pas tout près de l'eau
Une jarre énigmatique
Beaucoup de lait, tout un plein seau*

*Elle y tomba, c'est bien comique
Se retrouvant à plat corset
Quand ne put plus, c'est bien tragique,
Sauter dehors de ce baquet*

*Et n'ayant plus de nénuphars
Pour respirer hors de sa mare
Et se poser, il était tard,
Elle nagea comme un canard*

*Elle battait de désespoir
A toutes forces de ses pattes
Quand d'un seul coup tomba le soir
Et crut mourir dedans la jatte*

*Et puis soudain se trouva gaie
Lorsque sous elle, à la bonne heure,
Et tant brassa qu'au lieu de lait
Se fit une motte de beurre*

Moralité

*Quand tu seras désespéré
Ou te laissant désespérer
Au lieu de trop baratiner
Bien mieux te vaux te baratter.*

B.W

PAGE 'RETRO' :

La rubrique qui vous permet de replonger dans le passé de votre gazette préférée !!!



Article du Petit Corpatus n°8

Février 1977

« POUR NOTRE BIBLIOTHÈQUE UN RECORD DE LONGÉVITÉ » par Hervé BROËT

« C'est en parcourant les feuilles jaunies d'un modeste cahier d'écolier, que l'on découvre le concours de toutes les bonnes volontés qui furent nécessaires pour créer à Corps un lieu où la lecture soit accessible à tous. A cette époque Mlles Marguerite GUEYDAN et Jeanne PELLEGRIN conjuguèrent leurs efforts, sous la direction de l'Abbé FLUCHAIRE qui écrivait sur ce même cahier, le 17 Septembre 1916 : « Nous sommes à une époque où la lecture est devenue une vraie nécessité ; elle n'est plus comme autrefois l'apanage des classes élevées et des esprits cultivés, c'est aujourd'hui un besoin universel ... »

De ces pionniers du livre à Corps jusqu'à Mlle Madeleine GIRAUD, soixante années se sont écoulées : Mlles Marie-Louise TEMPLIER, Germaine PALTANI ... chaîne du bénévolat, soudée par autant de noms pour que soit dispensée cette noble pensée de l'Abbé FLUCHAIRE : « La Culture par la lecture ».

Au gré du temps et des événements ce sont successivement la Place de la Halle, la Rue de la Voirie (chez les Sœurs), la Cure et enfin la Grande Rue, qui ont accueilli notre bibliothèque.

De quelques dizaines d'ouvrages prêtés à 0,10 F l'unité, le potentiel de livres a considérablement augmenté, fortifié par l'adhésion à 'Culture et Bibliothèque pour tous', association d'éducation populaire à vocation départementale et nationale.

Autres temps, autres moyens d'organisation auxquels doivent répondre, et à Corps en particulier, des locaux appropriés, c'est-à-dire fonctionnels et accueillants, véritable "écrin de la lecture" où l'on ait envie d'entrer. Dans cette perspective, une personne formée à cet effet, par les cours de Bibliothécaire de cette Association, assurerait ainsi une relève vivement souhaitée par Mlle GIRAUD (depuis 1947).

Souhaitons que dans un proche avenir toutes les bonnes volontés et les moyens matériels soient regroupés pour que soit satisfait à Corps "le besoin universel de la lecture" ».



INFOS PRATIQUES : LES CHAMPIGNONS

L'automne est, par excellence, la saison des champignons. Notre région est particulièrement propice à la présence de nombreuses espèces comestibles. Au plaisir de les ramasser s'ajoute celui de les déguster ; mais, de la cueillette à l'assiette, quelques précautions s'imposent pour éviter le pire.

Partir pour la cueillette : A proscrire une fois pour toutes, le sac en plastique qui provoque une fermentation des champignons. Un panier en osier à fond plat tapissé de mousse ramassée dans les sous-bois convient parfaitement. Pour ne pas mélanger les espèces lourdes (cèpes) et fragiles (girolles), deux paniers sont indispensables. Les champignons y seront déposés queues vers le haut, les vers ayant tendance à monter. Il est important de bien séparer les espèces connues de celles qui demandent à être vérifiées et qui risquent de les contaminer. Un premier tri est possible à l'aide d'un guide des champignons. Le champignon doit être sain et entier, coupé net et ras de terre avec un couteau pour ne pas compromettre la repousse, et débarrassé de la terre et des brindilles.

Les coins à champignons : La majorité des espèces que nous consommons sont liées à un milieu végétal particulier (forêts de feuillus, prés, bocages, bois de résineux...). Mais attention à la violation de la propriété privée. En effet, selon la loi, les champignons appartiennent au propriétaire du sol. Il faut donc éviter les forêts privées et les espaces clos, à moins d'avoir obtenu l'accord du propriétaire.

Ne pas se tromper : La cueillette effectuée, le tri doit être consciencieux ; car certains champignons peuvent provoquer de graves intoxications, parfois mortelles. Au moindre doute, il faut demander conseil auprès d'un pharmacien ou d'un mycologue, les illustrations des livres pouvant parfois induire en erreur. Tout champignon suspect doit être impérativement jeté.

Les préparer : Bien nettoyer les champignons avant de les consommer est essentiel. Plutôt que de les passer sous l'eau, il est préférable de les essuyer avec un linge humide puis un linge sec afin de préserver leur saveur. Gratter les pieds avec un couteau et ôter les parties terreuses ; éliminer tout champignon fibreux ou parasité. Il est conseillé de blanchir les champignons 3 à 5 mn à l'eau bouillante, les égoutter et les presser fortement pour en extraire toute l'humidité. Leur cuisson, entiers ou en morceaux, est alors possible : saisis à feu vif, grillés doucement au four ou au barbecue, frits, à la vapeur en papillote ...

Les conserver : S'il est préférable de consommer les champignons aussitôt après la cueillette, ils se gardent cependant 1 à 2 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, placés la tête en bas dans une boîte hermétique. Plusieurs solutions pour les conserver jusqu'à un an : stérilisation, séchage, salage, conservation au vinaigre et congélation. Les espèces les moins riches en eau et à texture fibreuse (girolles, cèpes, pieds-de-mouton) peuvent être congelées directement. Pour les autres, faire préalablement suer à la poêle pour éliminer le maximum d'eau.

CONSERVE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES À L'HUILE D'OLIVE

Pour 2 bocaux de 50 cl chacun : 1 kg de champignons sauvages les plus petits possible et frais cueillis ; 50 cl de vin blanc sec ; 50 cl de vinaigre de vin blanc ; 6 clous de girofle ; 1 cuiller à soupe de poivre blanc en grains ; 1 cuiller à soupe de graines de coriandre ; 2 cuillers à soupe de gros sel ; 3 feuilles de laurier ; 2 brins de romarin ; 2 brins de thym ; 75 cl env. d'huile d'olive vierge extra.



1. Nettoyez les champignons. Parez les pieds à l'aide d'un petit couteau, essuyez bien les chapeaux avec un linge humide. Blanchissez les champignons en les jetant dans une casserole d'eau bouillante. Après 1 ou 2 mn, égouttez-les à fond, en les pressant avec l'écumoire pour expulser l'eau sans les écraser.



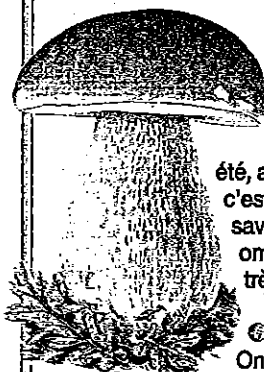
2. Dans une casserole, versez le vinaigre et le vin blanc, ajoutez le sel, les épices et les herbes. Portez à ébullition, puis plongez-y la moitié des champignons : laissez-les confire 10 mn à feu doux. Ôtez-les avec une écumoire et laissez-les s'égoutter à fond dans une passoire, puis épongez-les avec du papier absorbant. Renouvelez l'opération avec le reste des champignons.



3. Ebouillantez deux bocaux à fermeture hermétique de 50 cl. Séchez-les bien avant de les remplir avec les champignons égouttés, et débarrassés des épices et de toutes les herbes, sauf du laurier. Versez l'huile d'olive en veillant à ce qu'elle recouvre totalement les champignons. Fermez les bocaux et attendez une semaine avant de les consommer. Les champignons ainsi préparés se conserveront très bien plusieurs mois dans un endroit sec et frais, et à l'abri de toute lumière.

Petit guide des meilleurs champignons

Parmi les centaines de variétés de champignons comestibles, quelques-unes seulement ont véritablement un intérêt culinaire. En voici les principales.



● Cèpe de Bordeaux

On le trouve sous les feuillus (chêne, châtaignier ou hêtre), en plaine, en montagne ou au bord des chemins, au lendemain des pluies d'orage. Sa chair est ferme (lorsqu'il est jeune), épaisse, très odorante et savoureuse. Saison : été, automne. Meilleure conservation : congélation. En cuisine : c'est le plus prisé des cèpes, tant par sa fermeté que par sa saveur. Il est excellent simplement poêlé, farci, en omelette. Il permet de réaliser des sauces très parfumées. Il peut être consommé cru.

● Coulemelle

On la trouve par bandes dans les bois clairs, les champs de luzerne et sur les bords de route. Sa chair est succulente et dégage une odeur agréable (les pieds sont immangeables). Saison : fin de l'été. Meilleure conservation : stérilisation. En cuisine : il faut éviter de la cuire dans une matière grasse, qu'elle absorbe. L'idéal, c'est au four, sans adjonction de gras. Elle est également délicieuse crue.



● Girolle

On la trouve, généralement en groupe, dans le même style d'habitat que le cèpe (qu'elle précède), notamment dans la mousse humide des chênes et des châtaigniers. Sa chair est assez ferme, avec une odeur d'abricot, légèrement acidulée et une saveur douce. Saison : mai à octobre.

Meilleure conservation : stérilisation. En cuisine : elle apporte une note raffinée dans les préparations culinaires (poêlée de saint-jacques, tarte au saumon, gigot d'agneau...) ou crue en salade.

Elle doit être cuite à feu doux pour ne pas durcir.

● Pied-de-mouton (ou hydne sinué)

On le trouve dans tous les sous-bois. Sa chair est compacte, d'une saveur agréable et douce. Saison : septembre à janvier. Meilleure conservation : la stérilisation. En cuisine : sa chair ferme et de bonne

tenue le destine particulièrement à une cuisson à la poêle.

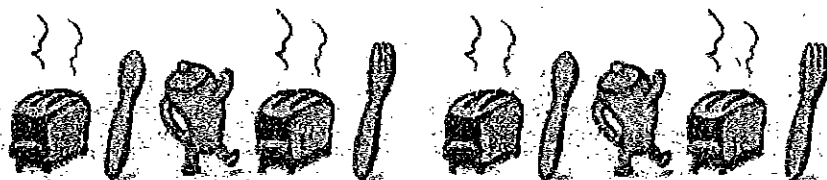


● Trompette-des-morts (ou cratère cornu d'abondance)

On la trouve en tapis étendus et serrés, au milieu des feuilles mortes, dans les forêts de feuillus (hêtres et charmes notamment). Plus une trompette est noire, plus elle est humide et donc susceptible de fermenter rapidement. Sa chair mince et fragile est agréablement parfumée. Saison : été, automne. Meilleure conservation : séchage. En cuisine : séchée, elle devient un merveilleux condiment pour parfumer pâtés, viandes et gratins.



CUISINE



CHANTERELLES SURPRISE

4 personnes.

- 800 g de Chanterelles
- 150 g de lard fumé coupé en dés
- 3 oignons
- 40 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 2 cuil. à soupe de farine
- 1 verre de vin blanc sec
- sel, poivre.

Faire revenir les lardons dans le beurre.

Quand ils commencent à dorer ajouter les oignons hachés. Incorporer les chanterelles lavées et débarrassées de la partie terreuse. Saler, poivrer. Quand l'eau est évaporée, saupoudrer de farine tout en remuant. Ajouter le verre de vin blanc et laisser mijoter environ $\frac{3}{4}$ d'heure. Avant la fin de la cuisson, incorporer délicatement la crème fraîche.

Servir comme accompagnement d'un rôti de veau.

ŒUFS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

4 personnes

- 4 œufs
- 30 g de beurre
- 15 g de farine
- $\frac{1}{4}$ de litre de lait
- 300 g de champignons des bois
- Sel, poivre.

Casser chaque œuf et le laisser glisser dans une casserole d'eau frémissante. Laisser cuire pendant 3 mn et égoutter. Préparer une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait ; la réserver. Faire rendre l'eau aux champignons, puis les faire revenir dans un peu de beurre et d'huile. Quand ils sont bien dorés, ajouter une gousse d'ail hachée, saler, poivrer et incorporer le tout à la béchamel.

Sur un plat de service, disposer les œufs et les napper de sauce.

SOUPE AU POTIRON

6 personnes. Préparation : 20mn. Cuisson : 25mn

- 1 potiron
- 2 gousses d'ail
- 1 petite racine de gingembre séché
- 50 g de beurre
- 1 cuil. à café de quatre-épices
- 50 cl de crème fraîche
- Sel, poivre du moulin

Découper un chapeau au potiron, retirer les pépins et conserver la chapeau. Retirer la chair du légume à l'aide d'une cuillère et la couper en gros dés. Dans une casserole, faire revenir dans le beurre les morceaux de potiron, l'ail et le gingembre râpé. Saupoudrer de quatre-épices. Laisser cuire 20 mn.

Tourner régulièrement la soupe pour bien mélanger. Saler, poivrer, ajouter la crème et laisser cuire encore 5 mn.

Verser la soupe dans le potiron évidé. Passer éventuellement sous le grill du four avant de servir.

LIQUEUR DE VERVEINE

- 20 g de verveine
- 2 dl de lait
- $\frac{3}{4}$ litre d'alcool ou eau de vie
- 300 g de sucre

Laver la verveine fraîche non effeuillée et la mettre dans une bouteille. Verser le lait bouillant, laisser refroidir, remplir d'alcool à 45° ou d'eau de vie. Laisser macérer 1 mois, filtrer.

Faire bouillir 1/3 litre d'eau avec le sucre, verser ce sirop une fois refroidi dans la macération, filtrer de nouveau.

PEDICURE

La pédicure sera présente Salle de la Mairie

Le JEUDI 18 OCTOBRE 2001

Il est indispensable de vous inscrire au plus tôt à la Mairie. Merci. Tel : 04 76 30 00 31.

SOLUTION DES JEUX

MOTS CROISES

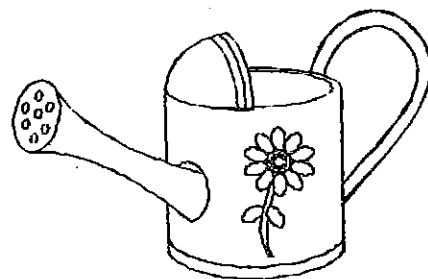
Horizontalement : 1. Agoraphobe - 2. Céramistes - 3. Contes, IUT - 4. Oie, Atré - 5. To. Relier - 6. Égalées. Eh - 7. Mil. Bée - 8. Équestre - 9. Nu. Coronar - 10. Ten. Tétine.
Verticalement : I. Accotement - II. Géologique - III. Orne. Alu - IV. Rat. RL. Ec - V. Amenée. Sot - VI. Pis. Lettre - VII. Hs. Ais. Rot - VIII. Otite. Béni - IX. Beurée. En - X. Este. Heure.

MOTS CASES

C	O	C	O	I	T	E	S	S	A	B	I	R
A	C	E	R	E	E	N	T	E	R	I	N	E
P	E	L	L	E	N	N	E	N	T	I	C	O
O	I	L	E	T	O	D	A	T	I	E	X	I
T	O	I	E	C	A	T	I	M	I	N	I	E
A	T	E	M	I	U	N	I	R	E	G	L	I
G	R	E	V	E	L	L	E	R	E	C	U	I
E	N	S	U	I	T	E	A	T	H	E	E	S
A	B	I	L	E	S	S	U	R	E	D	E	S
A	T	O	L	I	S	E	T	O	F	I	E	R
O	A	L	E	T	S	T	E	M	O	R	E	S
O	D	E	E	T	A	I	E	P	L	E	U	S
N	E	O	N	E	L	L	E	V	E	S	E	T
I	L	L	E	S	T	E	R	E	U	S	U	R
E	G	E	N	S	S	U	R	E	T	E	S	

FICHE PRATIQUE

JARDINAGE



Multiplier les fleurs

Vous donnerez un "petit coup de jeune" à vos iris et à vos pivoines en les divisant. La technique est à la fois simple et efficace.

Les iris de jardin

Pour améliorer leur floraison, il est recommandé de diviser les iris de jardin tous les trois ans. Le plus tôt en saison est le mieux, pour permettre aux rhizomes de s'enraciner avant l'hiver — fin septembre est la dernière limite.

1 Déterrer la souche à la bêche ou à la fourche-bêche, et soulever la plante par le dessous.

2 Avec un couteau, détacher les nouveaux rhizomes de l'extérieur de la souche.

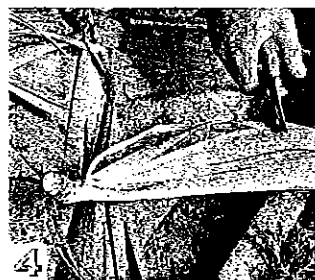
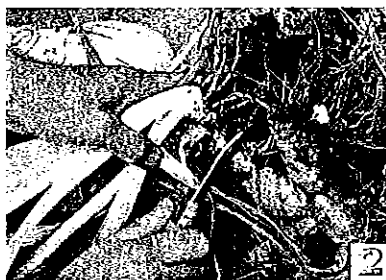
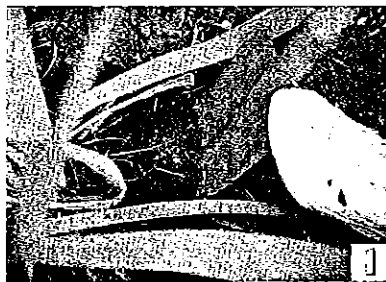
3 Garder chaque fois un ou deux éventails de feuilles.

Éliminer la terre des racines en prenant garde de ne pas abîmer les jeunes racines blanches.

4 Habiller les plants, en réduisant les feuilles et les racines.

5 Replanter les rhizomes normalement, en les laissant bien dépasser de la surface du sol.

Les iris



Les pivoines

Ces magnifiques plantes à souches tubéreuses se divisent en septembre ou, à défaut, en mars.

1 Déterrer la souche, et éliminer la terre.

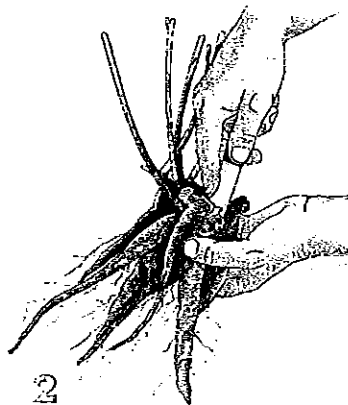
2 Chez la pivoine, tous les bourgeons sont au centre de la souche, à l'endroit où les racines tubéreuses se rejoignent.

Avec un couteau, séparer les fragments de souche, comportant chacun plusieurs bourgeons et plusieurs racines, pour aider la plante à reprendre.

3 Planter immédiatement.

La pivoine est plus sensible que l'iris à la division de son bulbe ; elle aura sans doute besoin d'une année pour repartir.

Les pivoines



Idée plus

Divisez pour mieux régner

Toutes les plantes vivaces se prêtent à la division de leurs touffes. Mais pas toutes à la même époque.

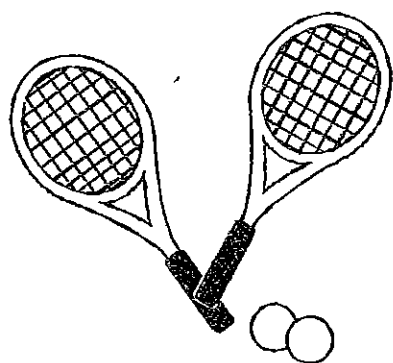
- Pour les plantes à floraison hâtive (aubriètes, alysses), attendez l'après-floraison.

- Les perce-neige, *Eranthis*, et autres espèces qui fleurissent à la fin de l'hiver se divisent juste après.

- Divisez au tout début du printemps les bulbes semi-rustiques à floraison estivale : *Crinum*, jacinthes du Cap, *Eucomis*.

- Procédez à la division des dahlias avant leur plantation, chaque année, au printemps.

- Saxifrages, jubarbes, sedums et de nombreuses plantes de rocaille formant des rosettes, se multiplient au printemps.



SPORTS

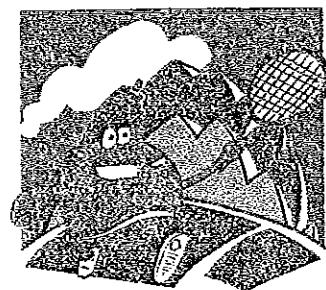
TOURNOI AMICAL DE TENNIS

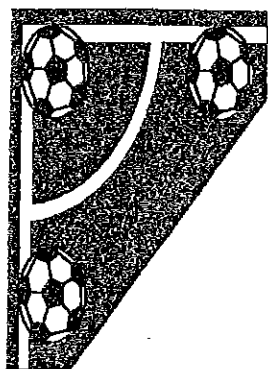
Comme chaque année, le Tennis Club de CORPS organisait son tournoi amical la semaine du 15 Août. La météo clémente a permis aux 30 matches de se dérouler dans d'excellentes conditions. On regrettera l'absence de femmes et le nombre insuffisant de jeunes. Les finales simple Hommes et double ont eu lieu samedi 18 Août devant un public nombreux et ont vu la victoire en double de Jérôme WAGNER et François DUDENHOFER devant Serge BERNARD et Jacques GARAUD, et en simple, c'est une nouvelle fois Michel DELOR qui a remporté le trophée et le repas au Nouvel Hôtel devant le jeune Jérôme WAGNER après une finale fort disputée en 3 sets.

Lors de la remise des coupes et des nombreux lots, le Président Franck GARAUD remerciait son Bureau Marjorie BERNARD et Bernard MATHIEU pour la difficile organisation du tournoi. Les partenaires du tennis étaient également cités : La Maison du Tourisme, l'Association de Développement Touristique, la Mairie de Corps, le Conseil Général de l'Isère, l'Hôtel des Voyageurs, la Société MGE UPS et le Nouvel Hôtel. Le Président et le vainqueur du tournoi dédiaient le trophée à René COZ, arbitre officiel des tournois précédents qui est décédé cette année.

Un verre de l'amitié clôturait cette semaine sportive avec tous les sympathisants du tennis. Le Maire de Corps, Gérard CARDIN, promettait de faire son possible pour essayer de rénover le court principal qui en a bien besoin, afin que la tradition du tennis à Corps perdure encore pendant de longues années.

LE TENNIS CLUB DE CORPS





FOOTBALL-CLUB SUD ISÈRE

La Gazette du Stade de CORPS

1er Août : Derby au stade entre GAP HAFC et GRENOBLE FOOT 38 en CFA 2. Gap a battu Grenoble 4-1 ; score sans appel. Les dirigeants du F.C.S.I. ont des contacts amicaux avec ces deux grands clubs régionaux, le site corpatus est apprécié, des échanges avec nos joueurs sont prévus.

Jeudi 16 Août : L'équipe de LARAGNE (PHA) joue le F.C.S.I. à CORPS en match amical et l'emporte 4-1. Bon match musclé des Hautes-Alpes qui jouent un niveau au-dessus de notre club. L'après-match est beaucoup plus détendu.

26 Août : 33ème Challenge Christian Porcero. CLAIX FOOT remporte le trophée. SUD ISÈRE est second à 1 point, puis, dans l'ordre : VIZILLE, MÉSAGE et PIERRE-CHÂTEL. Ce Challenge Christian et Emile Porcero est un évènement incontournable du foot à CORPS. Un grand merci à la nombreuse famille Porcero qui soutient depuis toujours les organisateurs de cette manifestation sportive.

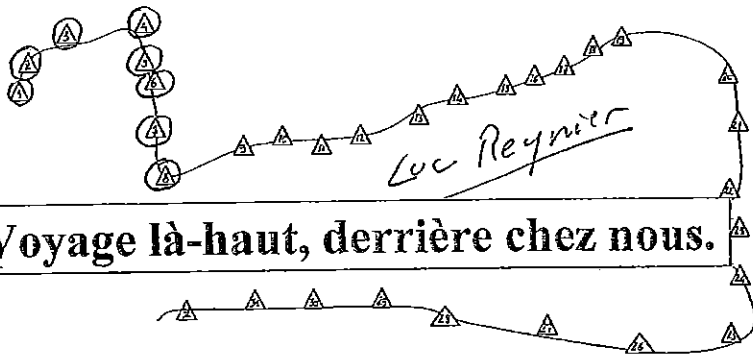
Fin Août : Nous avons reçu toute la journée les Grenoblois et les Gapençais en match de préparation en 13 ans, 15 ans et 17 ans niveau Ligue.

1er Septembre : Match amical de préparation du Championnat. F.C.S.I. 5 - LA MOTTE-VAULX 1. Victoire facile des Seniors.

Week-end des 8 et 9 Septembre : Le stage des 13 ans du F.C.S.I. s'est déroulé sous un beau soleil. Le samedi, nos 13 ans ont battu GAP 5 à 4. Un repas pris en commun a permis aux jeunes de faire plus ample connaissance.

LE FOOTBALL-CLUB SUD ISÈRE





Voyage là-haut, derrière chez nous.

A partir du sommet du Grun de Saint Maurice, les sommets qui hérissent l'arête nous emmènent au col de la Vaurze. Après se sera le royaume des « trois mille mètres ». Les premières cimes sont celles de MALENTRAZ (voir photos) ensuite la MOLLAS (2621 m), le PEOU de Saint Maurice (2661 m), le GRUN du Roux (2657 m), la tête du CLOTONNET (2835 m), le pic des scies de Saint Anne (2730 m). Ces sommets anonymes peuvent être l'occasion de randonnées de découverte au milieu des chamois « sauvages » puisqu'ils sont chassés. Les arêtes peuvent être très aériennes, la qualité du rocher est très correcte, un bout de corde est conseillé. Sur ces rochers déchiquetés on entre dans le Vagaudemar par la grande porte, beaucoup de dénivelée pour atteindre le sommet convoité. Ici vous êtes dans un jardin d'altitude.

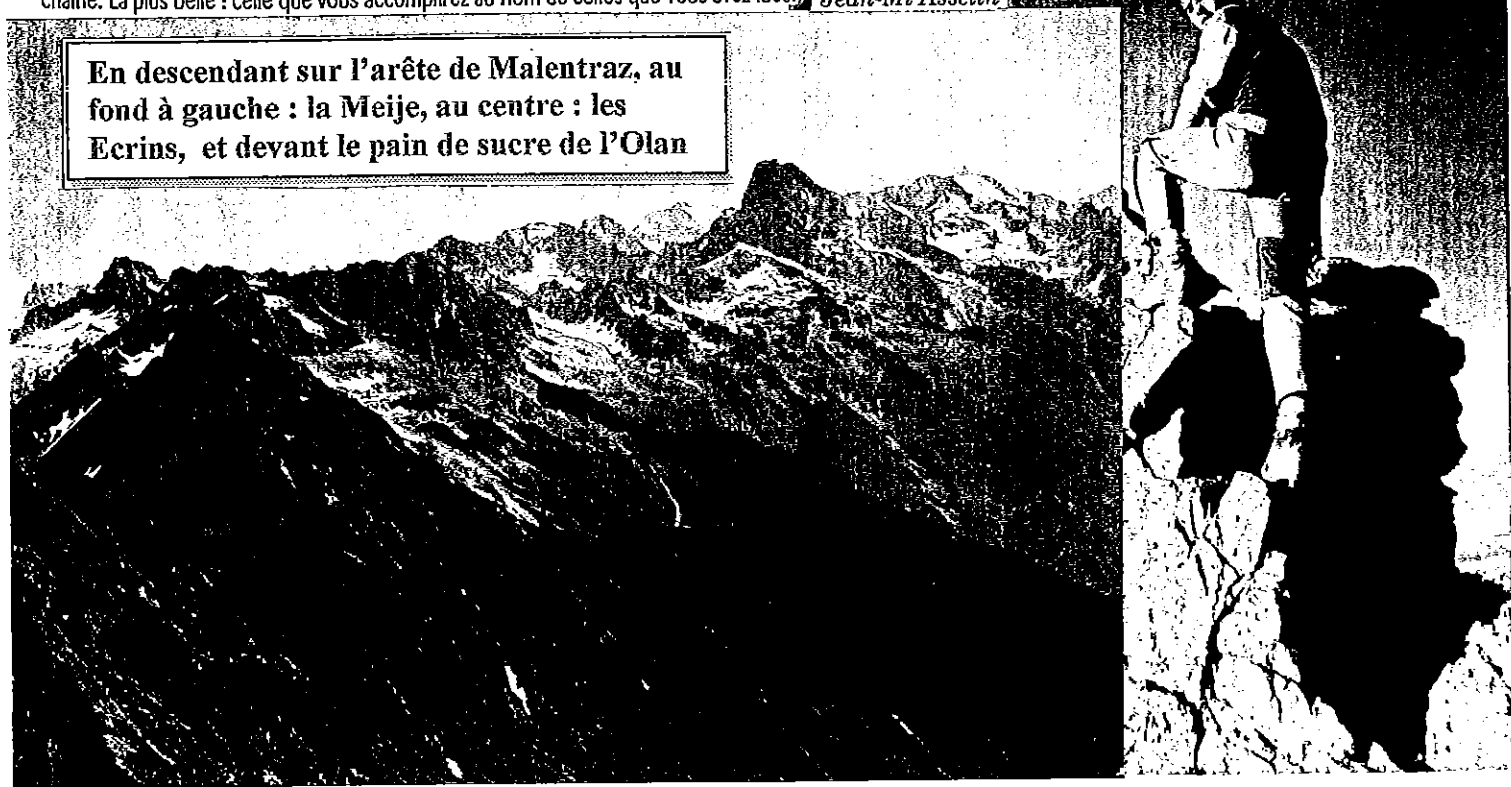
L'arête enneigée du Grun

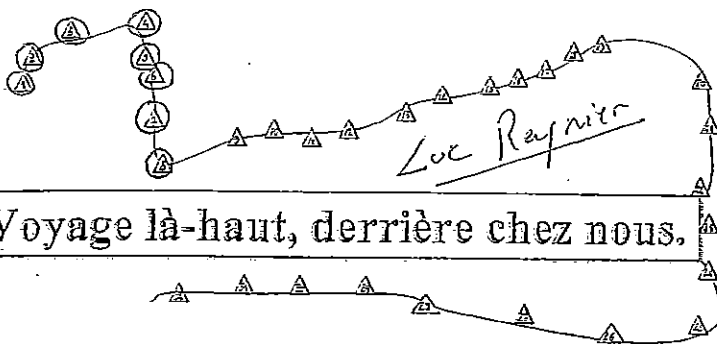


Tout le monde écrit ou dit ses courses. Comment ne pas glaner dans ces avalanches de récits des souvenirs qui ne vous appartiennent pas ? A quoi bon vérifier sur le terrain ce que d'autres ont rapporté ? L'alpinisme virtuel est un jeu plus original, plus étonnant. Un exercice de style somptueux. Etre expert sans expertise, la belle affaire ! Et vous en reviendrez, ô joie, toujours vivant. Je plaisante. Dire n'est pas grimper. Et vous voilà condamné à coller la face nord de l'Eiger ou le pilier sud des Ecrins en bonne place sur le mur de votre chambre à coucher. Car le récit appelle tout un chacun à le nourrir, le compléter, et aucune course ne se ressemble. Ce qui valide pour toujours votre projet. Grimper, ce n'est pas dire, ni écrire, c'est tout proche... seulement. Voilà pourquoi, depuis des lustres, les alpinistes racontent et grimpent, grimpent et racontent. Voilà pourquoi la vraie trouvaille d'un topo ce n'est pas de fixer un itinéraire, mais le cadre d'une action prochaine. Vous pourrez cent fois lire l'Intégrale de Peuterey, jamais, quand vous la vivrez, elle ne ressemblera à ce que vous avez lu, observé sur les photos. L'expérience tue l'écriture. L'écriture appelle l'expérience. Vous voilà donc parés, à pied d'œuvre pour la grande course prochaine. La plus belle : celle que vous accomplirez au nom de celles que vous avez lues. *Jean-Mi Asselin*

Arête aérienne sur les cimes de Malentraz

En descendant sur l'arête de Malentraz, au fond à gauche : la Meije, au centre : les Ecrins, et devant le pain de sucre de l'Olan





Voyage là-haut, derrière chez nous.

Le GRUN SAINT MAURICE (2776 m) au dessus de Saint Firmin, l'un des trois sommets avec l'Obiou et le Pierroux qui veille sur notre région. Un vrai sommet celui là, avec au moins 1200 m de dénivelée. Jusqu'au col du Grun, le chemin est très bien tracé. La suite il faut la découvrir et en haut c'est la haute montagne, un peu d'escalade et une arête très aérienne. Un sommet qu'il faut gravir absolument en hiver ou au printemps, il vous permettra de parfaire votre expérience de montagnard. Le vallon sous le col est très agréable à skier, au col la pente se redresse, sur la voie normale un couloir vous emmène sur l'arête sommitale. Sur ce terrain de jeu vous dérouillerez vos piolets vos crampons et vos mollets. L'initiation ou l'entraînement dans un cadre incomparable ne s'oublie jamais.

La beauté du haut lieu est dans cette dernière pente sous le sommet



LA CIME DONT NOUS

Que serait l'alpinisme s'il n'était pas habité d'un

rêve ? Que serait l'alpinisme s'il n'existait pas une cime désirée ? Je ne parle pas d'inaccessible... Je parle simplement de ce sommet que l'on sait aimable, que l'on aime et dont on n'approchera peut-être jamais. Le désir est une tension... Un lien "tendu". Pour que le courant passe — en électricité — il faut qu'il y ait une certaine tension. Si

REVONS

les plus belles voies sont celles que l'on gravit, les

plus chères sont celles qui restent à gravir. En ce début d'été, nous aurons l'occasion, les uns et les autres, de réaliser des vieux rêves et d'en inventer de nouveaux. Selon ce que nous sommes, nous viserons plus dur, plus haut... ou plus facile, plus proche, plus loin. "Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse." Il me semble que ce dicton un peu "imbécile" n'est pas loin de ce que nous cherchons. La montagne n'est pas comme le vin ; elle est plus proche de cette gnôle, dont le goût importe peu mais qui scelle le partage, le plaisir. Montagnes vous êtes toutes belles, toutes des créatures de rêve. Vous êtes les enchantresses de notre

vie. Sourdes à nos compliments, aveugles à nos

doutes, il y a bien longtemps que vous ne nous

donnez que le meilleur. Quand je pense que

certain oseront vous incriminer... Vous,

la beauté même ! L'homme est un

animal ingrat. Dût-il perdre trois

doigts, la vie, que sais-je encore, sur

votre parure et le voilà à même de

vous dénigrer. Vous ne saurez jamais,

mais nous, les alpinistes, nous n'avons

que des merci à vous adresser. Ne changez pas,

ne bougez pas. Soyez l'orage et la tempête, soyez les séracs grondants et les neiges paisibles, soyez l'aube lumineuse.

Soyez le chant du monde. Soyez nos rêves. Et nos réalités.

jean-mi asselin

Le sommet, incomparable sensation.



Cinq randonnées en quête de hauteur

Infos pratiques

Carte : IGN Top 25 3337 OT.
OT du Dévoluy :
☎ 04 92 58 91 91.

1 - Le pic de Bure

LE PIC DE BURE PAR LES SAUVAS
Départ : quand on arrive par le sud (Veynes ou Gap) il faut aller au village de Montmaur (château du XIV^e siècle), puis prendre direction "La Montagne". Continuer jusqu'à la maison forestière des Sauvas.
Altitude de départ : 1 320 m.
Arrivée : 2 709 m.
Montée : environ 4 h 30.
Heure de départ

conseillée : 7 heures du matin. Cet itinéraire est certainement le plus classique de tous les accès au pic de Bure. On emprunte au début un joli chemin en sous-bois un peu raide au démarrage. Assez rapidement, on distingue le cirque qui, à chaque fois, surprend par sa beauté et son ambiance : la dent d'Aurouze à droite répond fièrement à la crête des Bergers (où disparut le grand alpiniste Jean Cousi), à la tête de la Cluse et à la montagne d'Aurouze sur la gauche. Une heure plus tard, on atteint le Roc des Hirondelles (1 670 m). Il suffit de continuer à suivre le sentier à travers les éboulis de la combe

d'Aurouze jusqu'à la fontaine du Vallon (1 806 m, source). La vue sur la combe de Mai à gauche est alors saisissante ; au petit matin, la pierre s'illumine des ocres les plus beaux. Notre itinéraire lui, se continue sur la droite. Gare à ceux qui seront partis tard car le soleil à cet endroit est intraitable. Le pierrier de la combe d'Aurouze devient un véritable four et les grands lacets qui le traversent et qui conduisent jusqu'au col peuvent paraître bien longs au "lève-tard". Arrivé au col (2 511 m), c'est le vent qui peut parfois surprendre. Aussi est-il conseillé de prévoir un vêtement chaud et un coupe-vent (sur le

plateau, ce dernier a déjà été mesuré à plus de 150 km/h). À droite, la pente s'élève tranquillement en direction du sommet et, à gauche, s'étend le plateau jusqu'à l'observatoire (Institut international de radioastronomie millimétrique) avec la possibilité de redescendre par la combe de Mai. Au sommet, on embrasse un panorama des plus riches. Écrins, Gapençais, Dévoluy, mont Ventoux se dévoilent sans retenue. La descente pour rejoindre la voiture se fait par le même itinéraire. Une balade qui peut se faire aussi

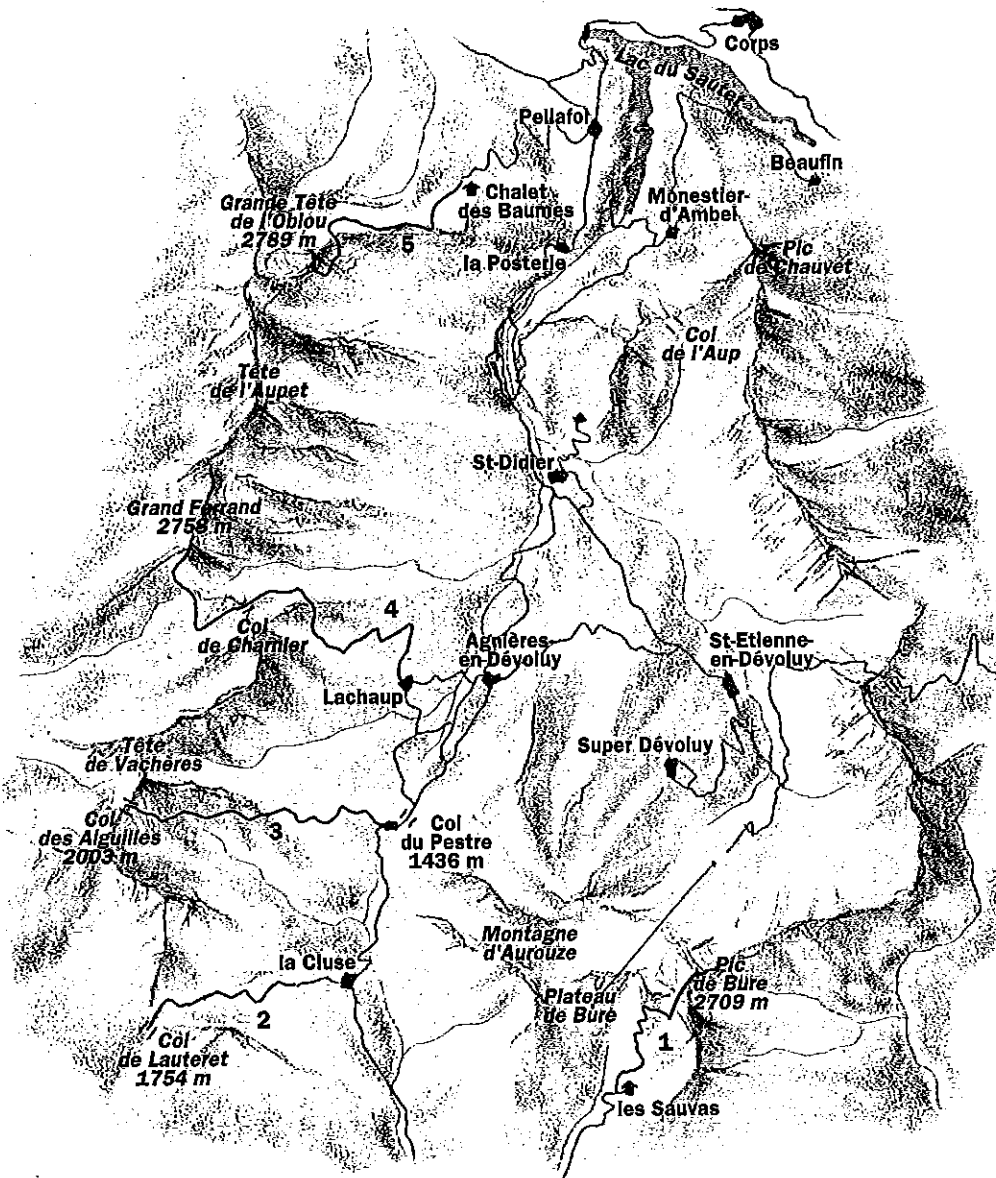
en partant de Super Dévoluy par la combe Ratin ou le Sommarel.

2 - Le col de Lauteret

Voici une petite balade rafraîchissante.
Départ : de La Cluse (le premier village du Dévoluy en venant de Veynes).
Altitude de départ : 1 250 m.
Arrivée : 1 754 m.
Montée : 1 h 45.
Traverser le village de La Cluse et prendre le chemin carrossable qui est sous la montagne de Chauvet. Arrivé à une bifurcation, poser la voiture. Prendre à gauche le vallon de Boudelle. Le départ du sentier est raide puis sort sur des alpages à la hauteur de la maison pastorale de la Boudelle. La pierre ici laisse place à la verdure, preuve que le Dévoluy n'est pas qu'une terre aride. Continuer le sentier jusqu'au fond du vallon sous les aiguilles de la Tête du Pin. Prendre alors sur la gauche jusqu'au col. Du col, un circuit est possible pour rejoindre les Pays du Buëch par la cabane de Recours et, plus loin encore, le village abandonné d'Agnières. Sinon, descente par le chemin de montée. Pour ceux qui veulent prolonger la journée, il y a une autre possibilité de circuit très intéressante. Du col, rejoindre à droite la Tête du Pin et ses magnifiques rochers (1 886 m). À la mi-mai, les tulipes noires et les anémones fleurissent cet endroit haut en couleurs. Puis, de la Tête du Pin, redescendre par le col du Grand vallon (1 854 m) pour rejoindre plus au nord le col de Plate Contier (1 905 m). De là, vous pouvez continuer jusqu'à la Tête des Ormans (2 140 m) qui ouvre sur un point de vue spectaculaire sur un vallon que dominent la Tête de Garnesier, le Roc de Garnesier, l'Aiguille, la Tête de Merlan et le Chauvet. Redescendre jusqu'au col de Plate Contier puis continuer sur la gauche pour rejoindre le GR du matin.

3 - Le col des Aiguilles

Une autre classique du Dévoluy, facile et d'une grande beauté.
Départ : du col du Festre.
Altitude de départ : 1 441 m.
Arrivée : 2 005 m.
Montée : 2 h 30.
Du col du Festre, il faut suivre le



chemin balisé qui monte à travers la prairie en direction du vallon qui mène au col de Darne. Vers 1 700 m, on parvient à un replat et l'on prend la direction nord-ouest pour atteindre un petit col situé à 1 741 m. Le chemin devient alors un peu plus délicat et domine les hautes barres rocheuses de la cascade de Saute Aure, déversoir des petits cours d'eau que l'on retrouve en amont. Passage superbe et aérien qui donne accès à un vallon grandiose fendu en son milieu par un méandre aquatique qu'il faut absolument observer en montant un petit peu sur la droite (rive gauche du vallon) sous les contreforts du Rama. Pour les amateurs de spéléologie, sachez que vous êtes à cet instant tout proche d'un des plus grands gouffres du monde : le Chouroum (nom donné ici aux trous) des Aiguilles, qui avoisine les 1 000 m de profondeur. Pour accéder au col que vous voyez se découper entre l'Aiguille à gauche (2 161 m) et la Tête de Vachère à droite (2 402 m), il suffit de remonter le vallon par sa rive gauche en suivant le sentier. Au col, on découvre les pentes plus boisées du côté drômois du Dévoluy avec, au fond, le village de la Jarjatte.

4 - Le Grand Ferrand

Une des trois grandes courses du Dévoluy. Le deuxième sommet par son altitude : 2 758 m.
Départ : route forestière au

dessus du hameau de Lachaup.
Altitude de départ : 1 330 m.
Arrivée : 2 758 m.
Montée : 4 h 30.
Prendre à droite au milieu du hameau de Lachaup et continuer la route forestière jusqu'au bout de celle-ci. Prendre alors le GR 93 et se diriger vers la cabane du Chouroum Clôt (1 732 m). Passer à côté du Chouroum et continuer direction nord-ouest jusqu'au col qui donne accès au vallon des Adroits. Le paysage à cet instant ouvre une porte sur l'imaginaire. L'altier Roche Courbe joue les gardiens de ce vallon où le silence règne en maître. Ecrasé au fond de ce passage, on a l'impression d'évoluer aux pieds de monstres assoupis. Sensation inquiétante et excitante qui nous ramène à une certaine origine. Puis le sentier reprend tout doucement sa route et nous porte jusqu'au col de Charnier (2 104 m) où l'on découvre en contrebas le lac du Lauzon. La Drôme, une nouvelle fois, se découvre et nous laisse imaginer plus bas les sources du Buëch. Les pentes du Grand Ferrand se rejoignent en contournant par la droite la Tête de Vallon Pierra (nord-est du col). Puis on remonte le Vallon Froid pour atteindre les éboulis qui défendent le Ferrand. À partir de là, la marche devient plus sportive et il convient de ne pas se retrouver à cet instant avec le soleil au zénith. Après avoir remonté les éboulis par le nord-est, on surmonte une première barre rocheuse par

un petit couloir. Puis il faut continuer droit au-dessus pour atteindre l'arête est qui descend du sommet. Un itinéraire balisé permet d'accéder à celui-ci. Longue et belle course qui ne s'adresse peut-être pas à tout le monde (dernière partie cotée 3). Un panorama d'autant plus beau qu'il se gagne vraiment.

5 - L'Obiou

Point culminant du Dévoluy, l'Obiou est certainement la plus magique des randonnées du Dévoluy.
Départ : chalet des Baumes.
Altitude de départ : 1 550 m.
Arrivée : 2 790 m.
Montée : 3 h 30.
L'Obiou se trouve en Isère. Aller jusqu'aux Payas, village à 6 km au sud-ouest de Corps. Prendre au-dessus du village la route forestière qui monte au col des Faïsses (1 699 m). En principe, une barrière oblige à laisser la voiture un peu plus bas au chalet des Baumes. La première partie se fait dans des alpages vers l'ouest jusqu'au Pas du Vallon (1 896 m). Cette partie est souvent dans les nuages et l'orientation n'est pas toujours aisée. En revanche, ces conditions atmosphériques sont de bon augure pour la suite : la mer de nuages s'étend tout autour de l'Obiou qui ressemble alors à un navire à la dérive. Après le Pas du Vallon (passage un peu aérien), on contourne le Vallon et la combe du Petit Obiou par le nord. Partie plate avant

UNE RANDO AÉRIENNE

Randonner en côtoyant le vide en toute tranquillité est maintenant une réalité dans le Dévoluy. En effet, l'été dernier, dans les Étroits de la Souloise (à l'entrée de Saint-Étienne) une via ferrata a vu le jour. Au regard de celles que l'on connaît déjà, son tracé est pour le moins original. L'horizontalité prend ici le pas sur la verticalité et la dernière partie très étroite nous rapproche de la spéléologie (autre grande vedette du massif). C'est au cœur de la roche inlassablement travaillée par l'eau que se termine ce parcours fort agréable où grottes et passerelles ajoutent encore au plaisir de l'escalade.
Longueur : 1 280 m.
Durée : très variable suivant le nombre de personnes et le niveau. Compter 1 h 30 à 3 h.
Possibilité de shunter la dernière partie par une sortie prévue à cet effet.

de récupérer un sentier raide dans les éboulis qui mènent à la barre rocheuse qui défend le col (2 464 m) entre le Petit et le Grand Obiou. Attention aux chutes de pierres ! Passage coté 3. Prendre plein ouest et suivre le parcours balisé. Jusqu'au sommet, c'est une succession de vires et de passages aériens d'une grande beauté. Le rocher, quelque peu patiné, et le tutoiement du vide, en font une randonnée un peu plus délicate que les autres. Au-delà du décor fantastique, au sens purement technique, cette course de moyenne montagne est un véritable régal. Au sommet, la

vue qui est offerte vient parfaire l'intérêt de cette randonnée. Écrins d'un côté, Trièze de l'autre, le regard est pris de vertige. Au sommet de l'Obiou, on a l'impression d'avoir décroché la lune. Et pour ceux qui ont le courage de bivouaquer, le spectacle du coucher puis du lever vaut les meilleures "toiles" du moment. Le Dévoluy se dévoile en son entier et ressemble le soir à une autre planète. Par très beau temps, on devine le mont Lozère, et le mont Ventoux semble voisin. Un véritable bonheur ! Descente par le chemin de montée.



Arrivée au col des Aiguilles.

CARNET DU JOUR

CARNET ROSE

C'est avec joie que nous avons appris la naissance de :

TESS

Fille de Catherine CUCHET et Lauri JALANTI,
Sœur de Alison, Petite-fille de Paulette et Daniel CUCHET.

CLEMENTINE

Fille de Virginie et Jean-Guy MONTHEIL,
Petite-fille de Paule et Jean NAUBRON.

Sincères félicitations aux parents, grands-parents et arrières grands-parents, et meilleurs vœux aux bébés.

CARNET BLANC

Dernièrement, a été célébré en l'Eglise de Corps, le mariage de Christophe MARCHAND (ancien employé de l'Hôtel de la Poste) et de Agnieszka GAÛL.

LE 11 SEPTEMBRE 2001

Dans de tels moments, on se dit que nous sommes bien peu de chose. Quand une telle catastrophe s'abat sur des milliers d'innocents « comme ça », au nom d'un Dieu tout puissant, on ne peut que s'insurger, condamner, affirmer son soutien, crier sa peine et son indignation.

Le 11 Septembre 2001 restera à jamais une date majeure dans l'histoire de l'Humanité. De quel droit laisserait-on une poignée d'hommes qui se sert de la religion comme alibi de pouvoir, de justification de violence, de bêtise, agir à sa guise et laisser derrière elle des milliers d'orphelins et des êtres terrorisés ?

Ce sont les mêmes qui affament et tuent leurs compatriotes. Une mise en garde est certes nécessaire face au danger de l'amalgame entre fondamentalistes et populations musulmanes civiles qui subissent au quotidien des actes qu'on peut qualifier de barbares.

On ne peut que témoigner tout notre soutien et se joindre à cette grande chaîne mondiale de la solidarité qui s'est créée pour dire NON à cette violence sans visage, NON à cette indicible horreur qui a frappé Les Etats-Unis ce 11 Septembre 2001.

DERNIERE MINUTE :

A l'instant où nous bouclons notre journal, une terrible catastrophe s'est produite à Toulouse. En effet, une explosion a eu lieu dans une usine chimique entraînant une déflagration équivalente à un séisme de 3,4 sur l'échelle de Richter dont le souffle a provoqué des dégâts à plusieurs kilomètres. A l'épicentre de l'explosion, un cratère de 15 mètres de profondeur s'est creusé.

Personne ne connaît encore l'origine du drame et aucune piste n'est écartée.

A ce jour le bilan est effroyable, il fait état de 29 morts et plus de 2400 blessés.

En cette journée de deuil, nos pensées vont vers cette « Ville Rose » et ses habitants victimes d'un drame épouvantable.

COMMUNIONS

C'est le jour de la Pentecôte que les enfants du catéchisme de Corps et du Beaumont ont fait leur communion privée en l'Eglise de St Pierre de Méarotz.

Ils avaient préparé cette cérémonie lors d'un week-end à Pellafol en compagnie des enfants du Valbonnais, un week-end préparé par Bérangère ROYER et qui a beaucoup plu aux enfants.



Les 4 communiantes : Florent BALME, Anthony PORCERO, Yann MARQUET, Mathieu MIARD.

**PAROISSE ST PIERRE
JULIEN EYMARD
HORAIRE DES MESSES**

Sous-secteur pastoral de CORPS

Dimanche 30 SEPTEMBRE :

11H ST MICHEL EN BEAUMONT

Dimanche 7 OCTOBRE :

9H BEAUFIN

Dimanche 14 OCTOBRE :

9H LA SALLE EN BEAUMONT

Dimanche 21 OCTOBRE :

11H CORPS

Dimanche 28 OCTOBRE :

11H LA SALETTE

Jeudi 1er NOVEMBRE :

11H PELLAFOL (Toussaint)

Vendredi 2 NOVEMBRE :

18H CORPS

Dimanche 4 NOVEMBRE :

9H MONESTIER D'AMBEL

Samedi 10 NOVEMBRE :

9H ST LAURENT EN BT

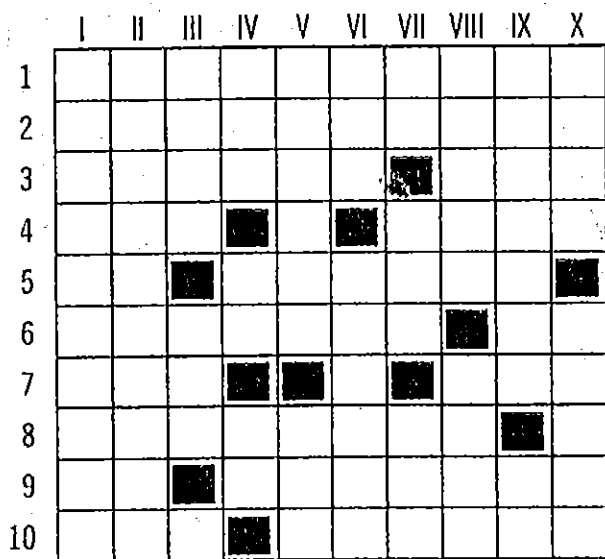
Dimanche 18 NOVEMBRE :

11H LES CÔTES DE CORPS

Dimanche 25 NOVEMBRE :

11H LA SALLE EN BEAUMONT

MOTS CROISES



Horizontalement : 1. C'est souvent une personne renfermée. 2. Ils ont la fritte pour travailler. 3. Font des histoires. On y cherche son DUT. 4. Prouve qu'on était dans une bonne passe. Foyer d'inflammation. 5. Prennent deux places

en autobus. Travailler sur le dos. 6. N'ont donc rien d'exceptionnel. Son double peut être grivois. 7. Il a un petit grain. Fait un four. 8. Qui incite à un comportement cavalier. 9. S'il a des poches, c'est sous les yeux. Anglais ayant droit au chapitre en matière d'instruction. 10. Le four est bien avant. Elle répond aux aspirations des jeunes.

Verticalement : I. Il ne reste jamais sans voie. II. Couche assez terre à terre. III. Enguirlande. Le minium ne le rendrait pas rouge. IV. Il peut traverser rapidement le regard. Baie à l'oreille. Passage de l'écluse. V. Conduite accompagnée. Pense bête. VI. Organe de presse. Bafouille en parlant mal. VII. Classé en 108. Désinence verbale. Gris dans les vignes. VIII. Mot d'affection sans aucun charme pour l'oreille. Il en est un qui n'est vraiment pas contrariant. IX. Noire ou jaune. Personnel d'entretien. X. Ville d'Italie. On peut la donner sans en être privé.

SOLUTION DES JEUX

MOTS CASES

PAGE CUISINE

Mots de 8 lettres : amitié - blessure - capotage - catimini - celliers - civilité - cocottes - péleénne - relieurs - trompeur.

7 lettres : ensuite - étoffer - notules - révéler - setiers - suédine - sûretés - utérine.

6 lettres : acérée - agonie - aïolis - athées - égéens - élèves - iodate - lester - lieder - meuble - naïade - ocelot - olé olé - restes - sentir.

5 lettres : arien - atémi - galet - nicol - sabir - ténia - usure.

4 lettres : chef - cuir - esse - étai - étés - igue - inox - néon - ollé - orée - sale - stem - têts - unir.

3 lettres : bic - ère - fou - glu - née - ode - ôre - peu - tee - toi.

2 lettres : et - Sn - ut - xi.

