

## GRÉSIVAUDAN

## INFOS PRATIQUES

## ALLEVARD

## → Club Louaraz

Repas de Noël du club, samedi 20 décembre, la Pléiade, à 12 heures.

Se faire inscrire rapidement, règlement à l'appui, chez M. Charlot, (25 €).

## → Mairie

Place de Verdun.

Tél. 04 76 97 50 24.

Fax : 04 76 97 00 88.

Horaires : du lundi au vendredi, de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30.

## → Office du tourisme

Place de la Résistance.

Tél. 04 76 45 10 11.

Du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.

## CINÉMA EXPRESS

## ALLEVARD

## À Bel'Donne

→ Aujourd'hui : "Le chant de la mer" à 16 h ; "Les pingouins de Madagascar" à 17 h 30 ; "Le Hobbit" et "La famille Béliet" à 20 h 30.

→ Jeudi 18 décembre :

"Le Hobbit" et "Les héritiers" à 20 h 30.

→ Vendredi 19 décembre :

"Les pingouins de Madagascar" et "La famille Béliet" à 20 h 30 ;

→ Samedi 20 décembre : "Les pingouins de Madagascar" à 16 h ; "Panique chez les jouets" à 17 h ; "Le chant de la mer" et "Les héritiers" à 18 h 15 ; "Le Hobbit" et "La famille Béliet" à 21 h.

→ Dimanche 21 décembre : "Les pingouins de Madagascar" et "La famille Béliet" à 18 h 15 ; "Le Hobbit" et "Le chant de la mer" à 15 h.

→ Lundi 22 décembre : "Les pingouins de Madagascar" et "Le chant de la mer" à 16 h 30 ; "Le Hobbit" et "La famille Béliet" à 20 h 30.

→ Mardi 23 décembre : "Les pingouins de Madagascar" et "Le Hobbit" à 16 h ; "La famille Béliet" et "Les héritiers" à 20 h 30.

## LOCALE EXPRESS

## ALLEVARD

## Dimanche prochain, le loto des Prévoyants de l'avenir

→ Dimanche à la Pléiade, salle l'Atelier, aura lieu le traditionnel loto des Prévoyants de l'avenir. L'objectif de cette association est d'offrir aux seniors un repas à l'occasion des fêtes sans solliciter de subvention auprès de la mairie. Pour l'atteindre, elle organise tout au long de l'année plusieurs manifestations et bien sûr le loto de fin d'année auquel toute la population est conviée.

Marcel Ailloud et son équipe de bénévoles comptent sur la solidarité intergénérationnelle des Allevardins.

Rendez-vous à 13 h 30 ; début des parties à 14 h 30.

## Vitrine de l'Avent : le tour de la crêperie



→ L'opération calendrier de l'Avent de l'Union commerciale et artisanale d'Allevard se poursuit et le tour de la crêperie "La flambee", place de la Résistance, est venu lundi. En professionnels de la restauration Michel et Karine Balsas avaient concocté un stand bien achalandé en toasts et autres gourmandises. Ce petit coin bien décoré illuminait la place principale d'Allevard. De nombreux passants ont profité de ce moment de partage et de convivialité. La température étant fraîche, le vin chaud a eu beaucoup de succès.

## "Photographies inédites de la Grande Guerre" : derniers jours

→ Dans le cadre des commémorations du centenaire de la Première Guerre mondiale, le musée présente une exposition temporaire jusqu'au 19 décembre. Il s'agit d'un ensemble de photographies inédites prises par des soldats allevardins sur le front et retrouvées par des familles. De nombreuses images concernent la vie des poilus sur le front et dans les tranchées. Une série est consacrée à l'hôpital militaire installé dans le casino d'Allevard pour soigner les soldats convalescents et pour lequel, jusqu'à présent, aucune photographie n'était connue.

Du lundi au samedi de 14 h à 17 h. Tarif : 2 €. Fermé le mercredi.

Renseignements au musée d'Allevard, Parc des Forges au Tél. 04 76 45 16 40.

## le dauphiné... POUR JOINDRE NOS CORRESPONDANTS

PONTCHARRA : Jacques GAUDRY 06 36 09 86 32 ; Patrick DESAY 06 37 87 01 53.

- ALLEVARD : Dan THOMASSON 06 81 36 59 63.

- SAINT-PIERRE-D'ALLEVARD : Christèle RICHON 06 63 64 07 52.

- LA FERRIÈRE/PINSOT : Jean-Louis SEUX 06 71 00 19 85.

- LA CHAPPELLE-DU-BARD / LE MOUTARET : Dan THOMASSON 06 81 36 59 63.

## ALLEVARD

## Premier défi culinaire du "Climat dans nos assiettes" au lycée Le Bréda



L'équipe des Allevardins, comme les autres, a présenté et commenté ses réalisations devant le jury. Chacune avait à sa disposition un logiciel de calcul d'émissions de CO2.

Organisé dimanche dernier par l'Ageden, Association pour une gestion durable de l'énergie, le premier concours culinaire "Le climat dans nos assiettes" s'est déroulé au lycée professionnel le Bréda sous le contrôle de Sylvie Veslin, chargée de l'animation à l'Ageden.

Trois équipes, venues de Bourgoin-Jallieu, Grenoble et une locale du pays d'Allevard, composées de cinq personnes dont un chef cuisinier professionnel, sont venues relever le défi de cuisiner un repas gourmand, plat/dessert, à partir de produits sobres en carbone et donc en limitant les émissions de gaz à effet de serre.

## Quel est contenu carbone des aliments ?

Un engagement qui néces-

site de réfléchir en amont au contenu carbone des aliments afin de constituer un repas, tout en veillant au goût et à l'équilibre alimentaire. Et aussi en privilégiant les produits de saison de provenance locale afin de réduire l'impact lié au transport.

Un logiciel de calcul d'émission de CO2 avait été mis à la disposition des équipes.

Dès 8 h 30 ce dimanche matin, les équipes étaient en place dans les cuisines fonctionnelles mises à disposition par le lycée le Bréda, qui propose une formation en cuisine et restauration.

On pouvait constater un peu de stress chez les candidats qui se sont lancés dans ce défi avec sérieux et application, en mettant leurs compétences au service de ce concours.

Vitesse et précipitation n'étant pas de bon conseil, c'est néanmoins dans une ambiance "très cuisine" où chacun s'efforçait de jouer sa partie avec efficacité et dans un minimum de temps, que se sont déroulées les préparations, dans un bel esprit d'entente et de coordination.

Restait ensuite à soigner la présentation, ce à quoi chaque équipe s'est affairée pour réaliser des assiettes agréables à regarder qui donnaient d'emblée l'envie de goûter.

## Les amateurs face au jury

C'est d'ailleurs pour cette dernière partie qu'étaient conviés les amateurs, le jury bien évidemment à qui les plats étaient présentés, puis le public venu de Bourgoin-Jallieu, de Gre-

noble ou du pays d'Allevard pour encourager les candidats.

Et en fin de compte, le pari est amplement réussi. Chaque équipe a pu proposer des mets délicieux, provoquant auprès du public venu aussi pour voter de sérieuses hésitations tant les plats étaient attrayants et rivalisaient de saveurs.

Les cuisiniers ont respecté au maximum les consignes données : confectionner un menu avec une empreinte écologique minimum, tout en respectant un budget limité et en faisant vibrer nos papilles. Mission accomplie.

D.T.

Ce concours sera reconduit en 2015 dans un lieu différent. Renseignements auprès de Sylvie Veslin au 04 76 23 53 59 ou sveslin@ageden38.org.

## Les prix

Prix salé du jury et coup de cœur du public pour Les Massala, équipe composée de Frédéric, Maria, Zahra, Jérôme et Fabrice, équipe de l'Arbre Fruité de Grenoble, un restaurant qui offre à ses salariés, principalement des femmes en insertion professionnelle, la possibilité de se former aux métiers de la restauration.

■ Prix sucré du jury pour Les Bio Men et Super Mammie de Bourgoin-Jallieu, équipe composée de Sébastien, Lionel, Laurent et Florent, alliés à Marie, qui tient le restaurant « Les Navettes Bio » à Bourgoin-Jallieu.

■ Grand prix environnement pour Les Allevardins, équipe composée de Béatrice, Roxanne, Gwendoline et Sylviane, associées à Thomas de l'Auberge du Haut-Bréda à La Ferrière.

## L'école de musique se dévoile au public



Le concert de fin d'année, dimanche à la Pléiade, a permis au public d'évaluer un bel échantillon de ce que les élèves peuvent apprendre à l'école de musique présidée par Jean-Michel Bailly, tout en évaluant les progrès réalisés.

Comme il est de coutume à l'approche des fêtes de fin d'année, l'école municipale de musique a présenté son concert, à la suite duquel les enfants ont reçu un goûter gourmand qui avait un petit air de Noël. Celui-ci s'est déroulé dimanche en fin d'après-midi à la Pléiade devant de nombreux parents, mais aussi des musiciens de l'harmonie parmi lesquels le président Jean-Michel Bailly.

## 168 élèves et 10 professeurs

Le directeur de l'école de musique Éric Ferrier, avec le concours des professeurs, avait voulu changer la formule de ce concert en associant plusieurs familles d'instruments au lieu de montrer les différentes classes à tour de rôle.

Ce partage d'instruments a donné une dynamique à ce concert, présenté avec humour et talent par Christophe Moulin, membre de l'harmonie. Outre la belle diversité des instruments et la bonne interprétation des

musiciens durant la soirée, il a rappelé que 168 élèves, dont quelques adultes, fréquentent cette année l'école municipale de musique, encadrés par 10 professeurs. De la formation musicale jusqu'à l'entrée dans le petit orchestre de l'école et plus tard à l'harmonie s'ils le souhaitent, les élèves peuvent s'initier à la pratique de nombreux instruments : basson, clarinette, cor d'harmonie, cornet, flûte traversière, hautbois, percussion, piano, saxophone, trompette, trombone, tuba, violon, ainsi qu'au chant pour les adultes.

Ce concert a donc permis au public d'évaluer un bel échantillon de ce que les élèves peuvent apprendre à l'école de musique, tout en évaluant les progrès réalisés par cette jeunesse. Chacun pouvant apprécier à sa juste valeur un beau programme dû à la diversité des instruments et à la qualité de l'enseignement dispensé par les professeurs motivés et compétents.

D.T.

