

Agglomération grenobloise

>> **Le 26 novembre**

Tchin-tchin naturellement

A Meylan. 04 76 90 31 06.

Atelier de fabrication de sirops, tisanes, vinaigres, bières au naturel. De 10 h à 17 h. Centre d'initiation à la nature et à l'environnement. Prix : 6,30 euros. Inscription obligatoire.

>> **Les 25 et 26 novembre**

Concert contre la sclérose en plaques

A Grenoble. 04 76 42 21 85.

« Hommage à Brassens », concert solidaire de Jacques Munoz au profit de l'Association des sclérosés en plaques Rhône-Alpes. Le 25/11, à 20 h 30, salle de la mission catholique italienne. Le 26/11, à 15 h, siège du PCF.

>> **Le 7 décembre**

Contre la faim

A Saint-Martin-d'Hères. 06 70 69 21 91.

Conférence sur le droit à l'alimentation (14 h) et concert de soutien (20 h 30) à l'association FIAN France. Campus universitaire.

>> **Les 8, 9 et 10 décembre**

Terre et bois

A Gières. 04 76 89 69 12.

Salon des artisans et des créateurs spécialisés dans le travail de la terre et du bois. Salle du Laussy. Entrée libre.

Sud-Isère

>> **Le 25 novembre**

Love letters

A Mens. 04 76 34 60 13.

Lecture à deux voix dans le cadre des « Mots en balade ». Animations et spectacles autour du livre, par les bibliothèques du Trièves. Espace culturel. A 20 h 30.

>> **Les 25 et 26 novembre**

Salon gastronomique

A Vif. 04 76 73 50 50.

14^e Rencontres de la gastronomie en compagnie d'une cinquantaine de producteurs nationaux. Salon organisé par l'association l'USVG.

>> **Du 14 au 17 décembre**

Météo et Montagne

A L'Alpe-d'Huez. 04 76 11 44 44.

9^e Rencontres météo et montagne. Fo-

rum et débats sur le thème « L'eau dans tous ses états ».

>> **Le 9 décembre**

Marché de Noël

A Monestier-de-Clermont.

04 76 34 15 99.

Marché de produits régionaux, exposition d'artisanat, décorations et jeu...

Chartreuse/ Sud-Grésivaudan

>> **Du 20 au 26 novembre**

Maillâges

A Tullins. 04 76 07 40 01.

Semaine d'animations autour de l'enfance et de la famille. Au programme : conférence, expositions, spectacle jeune public, soirée mondée, conte, jeux et concerts...

>> **Les 25 et 26 novembre**

Fête de la noix

A Vinay. 04 76 36 70 37.

Exposition-vente de produits régionaux. Présentation de la culture de la noix. Pressée d'huile de noix, concerts et spectacle folklorique avec "Les Rigodons du Trièves". Gymnase municipal. Entrée libre.

>> **Le 3 décembre**

Marché de Noël

A Izeaux. 04 76 93 80 64.

Une cinquantaine d'exposants : produits du terroir, travail du bois et de la pierre, perles, artisanat, bijoux... De 9 h à 18 h, salle polyvalente.

>> **Les 9 et 10 décembre**

Noël au musée

A Saint-Antoine-l'Abbaye.

04 76 36 40 68.

Ateliers créatifs, spectacles, exposition autour de la magie des fêtes de l'avenant... Le Père Noël et ses lutins s'inventent au musée. De 14 h à 18 h.

Vallée du Grésivaudan

>> **Les 18 et 19 novembre**

Belle brocante

A Saint-Ismier. 04 76 52 37 37.

Salon des antiquités et belle brocante. Présence d'une trentaine d'exposants et d'un expert conseil. De 9 h 30 à 18 h 30. Entrée : 2 euros.

>> **Le 27 novembre**

Balade préhistorique

A Pontcharra. 04 76 08 33 99.

« Sur les traces de l'Homo Sapiens et des ours des cavernes ». Randonnée et visite offerte du musée des Ours, organisée par le Bureau des accompagnateurs en montagne-Dauphiné.

>> **Du 1^{er} au 3 décembre**

Domène des saveurs

A Domène. 04 76 01 20 43.

Salon des vins et de la gastronomie en compagnie d'une quarantaine de vignerons et d'exposants.

Nord-Isère

>> **Les 25 et 26 novembre**

Vins de France

A Seyssuel. 04 74 85 15 24.

15^e Salon des vins de France en compagnie d'une vingtaine de producteurs représentatifs des régions viticoles françaises. Organisé par la MJC. Salle des fêtes. Entrée : 5 euros.

>> **Les 25 et 26 novembre**

Antiquités

A Crémieu. 04 74 90 45 13.

19^e Salon des antiquaires. Présence d'un expert agréé. Samedi de 9 h à 18 h. Dimanche de 9 h à 19 h. Salle sports et loisirs.

>> Les bons goûts de notre terroir

Chaque mois, découvrez les terroirs de l'ancien Dauphiné, leurs saveurs et leur histoire à travers une de ses spécialités gastronomiques. Par Corine Lacrampe.

La Lauze : un nouveau fromage du Vercors

La coopérative Vercors Lait, de Villard-de-Lans, collecte le lait du massif pour fabriquer notamment le Bleu du Vercors Sassenage. Tout récemment, la coopérative a lancé un nouveau fromage, « La Lauze », en référence à ces dalles de calcaire qui ornent les pignons des fermes du Vercors. Ce fromage de forme carrée, à pâte molle, de



250 g (soit 2,5 litres de lait entier) est proposé en trois versions : nature, au poivre, au persil et à la ciboulette. Sa fabrication demande 13 jours : le lait estensemencé en ferments lactiques, puis additionné de présure pour le caillage, brassé, moulé, égoutté, salé, ventilé, retourné, affiné. On peut poursuivre son affinage durant trois semaines à la maison. Il gagne alors en saveur beurrée et en souplesse. Onctueux, doux et fondant, la Lauze s'apparente au Brie, par la texture et la saveur, en moins gras (50 % de matières grasses contre 60 % pour le Brie). On le trouve à la coopérative, chez quelques fromagers du plateau et de l'agglomération grenobloise, à Saint-Marcellin, Vif et sur quelques marchés. Un nouveau fromage à découvrir !