

**Pierre Galpin > sourcier**

**L'étrange pouvoir du sourcier**



Des gens comme lui, il n'y en presque plus. Pierre Galpin repère les sources souterraines de façon innée. Cet habitant de Montbonnot, petit homme de 73 ans au regard malicieux, maçon de son métier d'origine, est sourcier. Jamais il ne se trompe. Sa fourche en laiton, qu'il a fabriquée lui-même, réagit et s'abaisse vers le sol à chaque fois qu'il arpente un terrain où de l'eau est présente. Monsieur Galpin est un véritable phénomène. Toujours à l'affût de l'imperceptible, il se sert également d'un pendule pour savoir ce que sont devenus les disparus. « Si le pendule tourne au-dessus de sa photo, la personne est décédée. Sinon, elle est vivante ». Mais d'où lui vient ce fluide, cet étran-

ge pouvoir de « tutoyer » l'invisible ? « J'avais dix-sept ans et gardais les vaches pour un paysan des petites Roches. Un soir, un collègue ne revient plus. C'est un villageois, Albert Pelloux, qui trouva l'emplacement de son corps grâce à un pendule. Il me proposa d'essayer à mon tour, pour tester mon magnétisme ». Depuis, l'instrument magique ne le quitte plus. Des promoteurs immobiliers font appel à son art pour creuser des puits ou mesurer le débit d'eau sous un immeuble. De nos jours, on ne rencontre presque plus de sourcier. Pierre est un des rares à maîtriser ce savoir que lui ont transmis les anciens. ■

Annick Berlioz

**Samia Lechevallier**

**> « dépanneuse » informatique**

**L'informatique pour tous**

Elle sillonne les quartiers sud de Grenoble avec son sac à dos et son chariot à roulettes. Besoin d'un cours d'informatique, d'installer ou de mettre à jour un logiciel, d'apprendre à utiliser Internet... Samia est là. Cette jeune femme de 36 ans, maman de jumeaux de 4 ans, a créé sa petite entreprise d'informatique le 1<sup>er</sup> février dernier. Sa philosophie : mettre l'ordinateur à la portée des habitants des quartiers populaires, qui ne sont pas très fortunés.



« Le prix de mes prestations, 15 euros, est vraiment dérisoire. Normal, j'accepte de gagner le SMIC et ne cours pas après l'argent. De plus, étant installée sur une zone franche, je bénéficie d'un abattement fiscal et le répercute sur le prix de mes interventions ». Mais comment lui est venue cette idée ? « J'ai quitté la Villeneuve à 16 ans, étudié la gestion à Paris, exercé plusieurs métiers et me suis mariée. En 2001, je suis revenue habiter le quartier », répond cette fille de famille d'immigrés algériens de huit enfants. « Après la naissance de mes jumeaux, j'ai voulu changer de vie. Je me suis formée à l'informatique et dépannais gratuitement tout le quartier. J'ai donc décidé de créer mon activité ». Heureuse Samia ? Sans aucun doute : elle est de plus en plus demandée, notamment par des personnes de plus de 50 ans qui veulent maîtriser Internet pour communiquer avec leurs petits enfants. ■

Annick Berlioz

**Bruno Gattolin > vétérinaire**

**Le vétérinaire des serpents**

Tout petit déjà, dans sa campagne de Charvieu-Chavagneux en Nord-Isère, Bruno Gattolin capturait les couleuvres, observait les lézards, élevait des salamandres... De cette passion juvénile, il a fait un métier, vétérinaire spécialiste des serpents et reptiles. Avant d'écrire sa thèse de doctorat sur les fermes d'élevage de serpents venimeux pour la production des venins, Bruno Gattolin a vécu dix ans au Cameroun et au Congo, paradis terrestre pour ces animaux qui fascinent et terrorisent les Occidentaux. Installé à Saint-Marcellin depuis 1992, il est aujourd'hui l'un des rares experts français sur ce sujet. Tout en poursuivant une activité classique de vétérinaire de campagne, il a mis au point avec succès ses propres traitements médicaux et chirurgicaux spécifiques à l'herpétologie. Il prodigue aussi des conseils de « terrariologie », mot qu'il a créé lui-même ! Récemment, il donnait une conférence en Suisse sur la chirurgie des iguanes. 10 % de ses patients sont des couleuvres, des boas, des varans, des crocos, des tortues et... des scorpions, qu'il

hospitalise à une température de 25 à 30° : ces animaux à sang froid ont besoin de chaleur. Leurs propriétaires viennent de tout Rhône-Alpes mais parfois aussi de Suisse, d'Italie ou d'Espagne. Face à l'attrait nouveau suscité par ces animaux méconnus, et pour répondre aux obligations légales, Bruno Gattolin a ouvert en 2003 à Saint-Marcellin un centre de formation, l'IFTH (Institut de terminologie et d'herpétologie), destiné aux particuliers, mais aussi aux sapeurs-pompiers, agents de fourrière, professionnels du cirque... « Les pathologies que je vois sont souvent dues à de mauvaises conditions de captivité. Il faut bien réfléchir avant de prendre un tel animal. Ce sont des êtres fragiles et précieux... » ■

Sylvie Blondeau

>> Contact : [www.reptiledoc.com/](http://www.reptiledoc.com/)





## Nicolas Rouvière > thésard Il relit Astérix... sans rire

Traduites en 107 langues et dialectes et vendues à plus de 310 millions d'exemplaires, les péripéties d'Astérix, le célèbre héros gaulois créé en 1959 par Goscinny et Uderzo, réjouissent petits et grands. Et si derrière l'humour se cachait une réflexion plus profonde sur la constitution des sociétés humaines ? C'est ce que vient de démontrer Nicolas Rouvière, enseignant grenoblois de 31 ans, dans sa thèse intitulée *Astérix ou l'étoile de la raison : une anthropologie comique de l'identité*. Un travail de longue haleine, brillamment récompensé puisque son auteur s'est vu attribuer le Grand prix de la recherche universitaire décerné chaque année par le journal Le Monde. Pour cet amateur de BD et de théâtre, c'est une belle reconnaissance. Nicolas Rouvière montre en particulier que la question centrale posée par Astérix est celle de la frontière entre la civilisation et la barbarie. C'est la première fois qu'une étude littéraire est consacrée aux aventures d'Astérix à partir des scénarios et synopsis originaux. La fille de René Goscinny elle-même, Anne Goscinny, a ouvert au jeune enseignant grenoblois les archives

personnelles de son père. Nicolas Rouvière va désormais entreprendre des recherches sur la littérature jeunesse, et continuer à écrire des scénarios de BD comiques qu'il aura peut-être un jour la chance de voir publier... En attendant, sa thèse paraîtra dans une forme grand public et condensée début 2006 aux Presses universitaires de France. ■

Lætitia Mazzili

## Antoine de Concini > créateur d'interpros.fr Il met les artisans en ligne

Il y a deux ans, Antoine de Concini, 42 ans, décide de rénover sa maison, située à La Frette. Son réflexe naturel d'informaticien fut d'interroger la « Toile » pour dénicher charpentiers et maçons. Devant le peu d'offre disponible, lui est venue l'idée de créer un moteur de recherche qui mette directement en relation entreprises artisanales et particuliers. Soutenu par plusieurs syndicats professionnels, il a mûri son projet et ouvert en début d'année le site [www.interpros.fr](http://www.interpros.fr), avec l'aide de la plateforme d'initiatives locales, Bièvre Valloire Initiatives. Installé à Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Antoine de Concini équipe désormais les artisans en mini-sites Internet tout en développant parallèlement un panel de services professionnels interactifs. « *De nombreux artisans du BTP veulent exister aujourd'hui sur le Net, promouvoir leurs métiers, montrer leurs compétences, explique-t-il. Mais les solutions avancées sont souvent très onéreuses et inadaptées pour ce type d'entreprise* ». Lui, propose la création de sites de quatre pages où l'artisan comme ses réalisations sont présentés en images et intégrés au moteur de recherche. De son côté, le particulier n'a que quelques clics à effectuer pour sélection



tionner un prestataire ou déposer sa demande de travaux à l'attention de l'entreprise. Si la vocation d'interpros.fr est d'être opérationnel dans les huit départements rhônalpins d'ici à trois ans, ce moteur n'est disponible pour l'instant qu'en Isère. Profitons-en ! ■

Richard Juillet

>> Contact : 04 76 93 60 03. [www.interpros.fr](http://www.interpros.fr)

## Fabrice Muzet > boulanger itinérant Le « prince » de la boulange



Son pain au miel et aux noisettes a ses inconditionnels et son pain aux deux chocolats n'a pas fini de « bluffer » sa clientèle. Fabrice Muzet, 33 ans, a choisi le métier de boulanger par hasard et l'a exercé pendant plus de dix ans dans la grande distribution avant d'opter pour un concept de « boulangerie pédagogique itinérante » de son invention. Il achète un camion d'occasion, l'équipe d'un four à bois et crée en 2004 « La flûte enchantée » à Saint-Vincent-de-Mercuze. Levé à 1 heure du matin les jours de marché, le jeune boulanger pétrit sa pâte dans son laboratoire avant de prendre la route de Sassenage ou du Touvet, où il enfourne son pain devant le public. Intrigués par « ce petit gars » qui travaille dans son camion à la lueur de sa lampe frontale, les passants engagent volontiers la conversation. « *En hiver, lorsqu'il fait trois degrés dans le camion, la pâte a du mal à lever. A l'inverse, quand le temps est chaud et humide, elle « éclate » avant que la fournée précédente ne soit cuite* ». Le reste du temps, Fabrice intervient dans les écoles. « *Je leur présente différents céréales et leur explique le travail de meunerie. Ensuite, nous pétrissons ensemble, puis ils pèsent la pâte et la façonnent, avant de l'enfourner* ». Le soir, les enfants rentrent chez eux avec le pain qu'ils ont fabriqué et un diplôme de petit mitron. Quant à Fabrice, il songe déjà à installer son four sur un bateau, pour aller d'île en île en partageant sa passion. « *Une nouvelle façon d'exercer mon métier et une belle aventure pour mes filles* ». ■

Marion Frison

>> Contact : 06 88 21 47 42.