

Aglomération grenobloise

>> Le 17 novembre Médias et humanitaire

Grenoble. 06 12 64 15 82
Colloque organisé par le comité Tchétchénie Grenoble et l'association Humacoop, avec des journalistes et spécialistes de l'humanitaire. A 15 h. Entrée libre. Auditorium de la MC2.

>> Le 1^{er} décembre Sport et enfance

Eybens. 04 38 24 03 60
Conférence sur le thème : « quel sport pour quel enfant ? » à la Maison départementale des sports de l'Isère. A 18 h 30. Entrée libre.

>> Le 3 décembre Marché de Noël

Saint-Martin-d'Uriage. 04 76 89 10 27
Jouets et objets en bois, bijoux, stands dédiés au commerce équitable et produits gourmands locaux. Vin chaud, chocolat chaud et bugnes offerts à tous.

>> Les 9, 10, 11 décembre Terre et bijoux

Gières. 04 76 89 69 12
Salon d'artisanat d'art en compagnie de potiers, bijoutiers et céramistes d'Isère et de Rhône-Alpes. Entrée libre. Salle du Laussy.

Chartreuse/ Sud-Grésivaudan

>> Les 19 et 20 novembre Antiquités

Rives. 04 76 65 20 47
21^e salon « Antiquité & brocante & collections » accueillant des exposants professionnels uniquement. Entrée : 2 euros. De 9 h à 18 h. Gymnase municipal.

>> Le 20 novembre Jouets et sports

Coublevie. 04 76 05 43 86
Le Sou des écoles de Coublevie installe sa 10^e « bourse aux jouets, aux livres et aux articles de sports » dans le gymnase et la salle communale. De 10 h à 17 h. Entrée : 1 euro (+ de 12 ans).

>> Le 27 novembre Trompes de chasse

Charmècle. 04 76 91 07 29
Concert avec les Echos de Chartreuse

et la chorale « Cœur d'hommes canta couleur ». A 15 h. Eglise. Entrée libre.

>> Le 27 novembre et les 4, 10 et 11 décembre

**Marchés de Noël
Miribel-Les-Echelles, le 27/11 :** organisé au profit de l'orphelinat de Faratsiho à Madagascar ; salle Priola de 10 h à 18 h 30. (04 76 55 27 77).

Saint-Etienne-de-Crossey, le 4/11 : agrémenté de chants et danses de Noël ; de 9 h à 18 h (04 76 55 35 86).

Voreppe, les 10 et 11/11 : en présence de 40 artisans d'art ; de 9 h 30 à 17 h, salle et place Armand Pugnot (04 76 50 47 47).

Vallée du Grésivaudan

>> Du 18 au 20 novembre Une terre pour vivre

Pontcharra. 04 76 97 68 08
Forum organisé par l'association Arca-de (avec la délégation malienne de Dembella), sur le thème de la coopération et du développement. Au Coléo.

>> Du 18 nov. au 4 déc.

La chambre Bernin. 04 76 71 07 29

Exposition et installations autour de « la chambre », des œuvres d'Henri Allauze et Alexandre Vidal. De 10 h à 12 h et 15 h à 18 h. L'Atelier d'art.

>> Du 25 au 27 novembre Fête du miel

Saint-Egrève. 04 76 56 53 00
Rendez-vous annuel des amateurs de miel et apiculteurs locaux. Exposition-vente de miel et produits gourmands. Maison de quartier de la gare.

>> Le 18 décembre Cristal de Noël

Sainte-Marie-du-Mont. 04 76 97 68 08
Balade familiale dans la réserve naturelle des Hauts de Chartreuse. Observation de la mise en hibernation de l'écosystème. Départ de la mairie, 9 h 30.

Sud-Isère

>> Les 26 et 27 novembre Gastronomie

Vif. 04 76 72 58 60
40 producteurs participent à ces 13^e Rencontres de la gastronomie. Présentation et dégustations de foie gras, escargots, chocolats, ravioles, vins... De 10 h à 21 h. Salle polyvalente.

>> Le 27 novembre L'Avent goût

Allemont. 04 76 80 71 60
Foire gastronomique accueillant des producteurs rhônalpins de noix, pâtés de myocastors, escargots, fromages, viande d'autruche, vins... Entrée libre. De 10 h à 18 h. Salle polyvalente.

>> Le 4 décembre Marché de Noël

Champagnier. 04 76 98 18 40
Créations artisanales (décorations de Noël, bijoux, peinture sur soie, tableaux, cartes de Noël...) réalisées par les Champagnards. De 10 h à 18 h. Gymnase municipal.

>> Le 17 décembre Parade de Noël

La Mure. 04 76 81 05 71
Parade magique du Père Noël. Spectacle déambulatoire pour petits et grands dans les rues de la commune.

Nord-Isère

>> Du 17 au 20 novembre Journées de la pierre

Montalieu-Vercieu. 04 74 88 48 56
Expositions, rencontre avec des tailleurs de pierres, des artisans et des sculpteurs, initiation à la taille de pierre.

Entrée libre. Auditorium Ninon Vallin.

>> Les 19 et 20 novembre Arnorisère

Saint-Quentin-Fallavier. 04 74 95 65 01
22^e salon artistique avec 150 peintres, sculpteurs, photographes qui présentent leur travail en direct. De 11 h à 18 h 30. Halle Tharabie.

>> Les 26 et 27 novembre Artisanat

Bourgoin-Jallieu. 04 74 93 47 50
La Compagnie du Sarto — portique des Dauphins — organise un salon d'artisanat au profit de l'aide et de la recherche médicale. Espace Grenette.

>> Les 27 et 28 novembre Brocante

Crémieu. 04 74 90 70 92
Salon des antiquaires. Un expert est à la disposition gratuite des collectionneurs durant la manifestation. Salle des fêtes.

>> Le 11 décembre Marché de Noël

Charavines. 04 76 06 60 09
Produits du terroir, décorations de Noël, artisanat d'art, santons... Organisé par le Sou des écoles. De 9 h à 18 h. Entrée libre.

>> 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.

Blettes à la voironnaise

Commune dans nos potagers, la côte de blette, grande feuille verte aux larges nervures, est un légume traditionnel parfois méconnu et pourtant délicieux et simple à cuisiner. Riche en fibres, vitamines et sels minéraux, on le trouve sur les marchés ou dans les magasins de primeurs, voire en grande surface. La verdure des côtes de blettes (ou « côtes de bettes » en patois), version économique de l'épinard, entre dans la composition de nombreuses farces (caillettes, chou farci, ravioles, gnocchis verts). Quant aux côtes, constituées de la nervure centrale, elles sont souvent cuisinées en sauce blanche ou en gratin. Selon une recette traditionnelle et rapide des ménagères de la région voironnaise, dite « Bettes à la voironnaise », les côtes sont débarrassées de leur verdure, taillées en tronçon à l'aide d'une paire de ciseaux, cuites à l'eau bouillante salée durant un quart d'heure et égouttées. Il suffit alors de les jeter à la poêle avec un bon morceau de beurre, poivrer, ajouter du sel si besoin, du gruyère râpé et éventuellement, un jus de viande.



© C. Lacrampe