

Agglomération grenobloise

>> Le 16 décembre

Concert de Noël

Gières. 04 76 89 36 36.

Chants de Noël, musique sacrée et profane par les professeurs, la chorale, les élèves et les ensembles de l'école de musique. A 19 h. Salle du Laussy.

>> Le 17 décembre

Latitude nocturne

Sappey-en-Chartreuse.

04 76 88 84 05.

Course d'orientation de nuit, ouverte à tous. Trois formules : « Compétition », « Découverte » ou « Famille » (autour des 24 fenêtres de l'Avent). Départ : foyer de ski nordique, la Jacobine.

>> Du 19 au 23 décembre

Tous aux abris

Meylan. 04 76 90 31 06.

Réalisation d'abris pour les animaux en prévision de l'hiver. Ouvert aux 9/13 ans. Réservations et inscriptions préalables obligatoires. Centre d'initiation à la nature et à l'environnement.

>> Jusqu'au 24 décembre

Marché de Noël

Grenoble. 04 76 42 96 00.

Santons, bouquets en chocolat, pain d'épices et hydromel, charcuterie de Savoie, jouets en bois... Quelques-uns des mille et un trésors à découvrir place Victor-Hugo.

Chartreuse/ Sud-Grésivaudan

>> Le 16 décembre

Contes d'hiver

Saint-Marcellin. 04 76 38 02 91.

Soirée pyjama pour les tout petits, en compagnie du Père-Noël, des rennes, de la fée des neiges et des lutins... A 17 h 30 et à 18 h 30, à la médiathèque, espace Saint-Laurent.

>> Le 17 décembre

Marché de Noël

Moirans. 04 76 35 44 55.

Produits gourmands, décorations de Noël, objets d'art... De 8 h 30 à 13 h. Feu d'artifice à 18 h, au parc Martin.

>> Le 7 janvier

Entre deux maires

Coublevie. 04 76 05 43 85.

Pièce de théâtre présentée par la compagnie La Sereine. Séances à 17 h et à 20 h. Salle communale. Adultes, 8 euros. Enfants de 4 à 15 ans, 4 euros.

>> Le 15 janvier

Petites Collections

Voiron. 04 76 05 00 38.

XXI^e salon des collectionneurs. Exposition-vente de timbres, cartes postales, monnaies, télécartes... Entrée : 2,50 euros ; gratuit pour les enfants. De 9 h à 18 h. Salle des fêtes.

Vallée du Grésivaudan

>> Le 18 décembre

Journée du Père-Noël

Saint-Hilaire-du-Touvet.

04 76 08 33 99.

Arrivée du Père-Noël et des rois mages en musique. Marché de Noël, chants, marrons, chocolats et vin chauds...

>> Jusqu'au 18 décembre

Mon voisin est un artiste

Saint-Martin-d'Uriage.

04 76 89 10 27.

Salon d'artistes amateurs. Exposition de photos, peintures, céramiques, patchwork... sur le thème de la lumière. Le Belvédère.

>> Le 8 janvier

Journée raquette

Saint-Bernard-du-Touvet.

04 76 08 30 96.

Présentation de la Chartreuse et de l'activité raquette par des pros, balade accompagnée ou parcours libres, Green chaud et table ronde. Animation Gratuite. Col de Marcieu à 9 h 30 ou à 13 h 30.

>> Le 10 janvier

Les cordes aux voix

Le Touvet. 04 76 08 49 66.

Présélection pour le 3^e concours national de la chanson en Grésivaudan 2006 (ouvert aux interprètes et groupes). Inscription préalable obligatoire. Salle Bresson.

Nord-Isère

>> Les 15 et 17 décembre

En attendant Noël

Courtenay. 04 74 80 87 67.

Concert par le chœur des Vallons, le 15/12, à 20 h, en l'église. Marché de Noël en compagnie d'artisans et de producteurs locaux, le 17/12, de 10 h à 19 h, dans la cour de la maison forte.

>> Le 18 décembre

Les laridés

Paladru. 04 76 51 78 03.

Sortie nature avec les animateurs du Cora pour découvrir mouettes et goélands qui passent l'hiver sur nos lacs. Lac de Paladru, en matinée. Gratuit, inscription obligatoire.

>> Jusqu'au 8 janvier

La ferme aux mille lumières

Fitilieu. 04 74 88 74 19.

Mise en lumière de la ferme, exposition d'habits monastiques et crèche de Noël grandeur nature présentée à partir du 17 décembre. Entrée libre. Ferme la petite Frémiot.

>> Les 15 et 16 janvier

Salon du mariage

Vienne. 04 74 53 80 30.

En compagnie des professionnels de la noce... Pour ne rien oublier ce jour-là. A l'Espace Saint-Germain.

Sud-Isère

>> Le 28 décembre

Montagne au corps

Corps. 04 76 30 03 85.

Soirée évasion avec diaporama, projections de films sur la montagne et apéro convivial.

>>> 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.

Cuisses de grenouille au réveillon

Nous n'allons plus, à la veille des jours de fête, besace au bras, avec cannes et épuisettes, traquer la grenouille au bord des ruisseaux, étangs et lacs isérois. Mais les fri-

cassées de cuisses de grenouille, ces frog's legs dont les Anglais se gaussent, gardent leurs adeptes, particulièrement dans le Nord-Isère, où cette recette traditionnelle reste familière. Les batraciens que nous consommons aujourd'hui proviennent de Yougoslavie ou d'élevages asiatiques (on les trouve surtout au rayon congélation des grands magasins et parfois, fraîches, chez le poissonnier). Les cuisses sont prêtes à cuire, ce qui évite la pénible besogne de tuer les grenouilles, leur couper la tête et leur ôter la peau. La chair de la grenouille s'apparente à celle de la volaille. De texture tendre, elle apprécie une persillade qui relève sa saveur. Les cuisses sont farinées, revenues au beurre et à l'huile, additionnées d'ail écrasé et de persil finement haché, salées et poivrées avant d'être servies très chaudes, en entrée, avec un filet de citron. Comme les frites, les cuisses de grenouille se mangent avec les doigts.

