

INS
Maison du patrimoine
Feissons sur Isère

Immersion dans l'histoire de la commune. Ouverture sur demande en mairie au 04 79 22 51 70. Tous les jours sauf le dimanche. Feissons sur Isère.

Moulin à huile de noix d'Aigueblanche
Visite du moulin à huile de noix du XVIIIème siècle à Aigueblanche
Tous les vendredis de 14 h 30 à 18 h 30. Aigueblanche.

Viste des caves d'affinage de Rognaux
Découvrez un lieu atypique et unique où tous les fromages sont affinés à la main par des artisans affineurs et passionnés.
Tous les vendredis à 10 h.

Mairie de Nâves
Ouverture au public.
Les lundis de 13 h 30 à 17 h. Jusqu'au lundi 29 juin.

LES ALLUES
Ensemble paroissial
Messe à l'église des Allues à 18h.
Dimanche 15 décembre.

LES BELLEVILLE
Visite du moulin de Burdin
Restauré et aménagé, cet ancien moulin à grains est activé par un système original de roues horizontales.
Tous les vendredis à 10 h et à 11 h. Saint-Martin-de-Belleville. Gratuit.
Office de tourisme : 04 79 00 20 00.

L'heure du conte au musée
"Clarine, la petite Tarine". Une approche du musée de Saint-Marlin pour les plus petits, qui se laissent conter les aventures d'une petite vache au temps des années 50 pour découvrir la vie d'autrefois dans nos montagnes. De 2 à 12 ans.
Tous les mercredis à 10 h. Saint-Martin-de-Belleville. 3 €. Office de tourisme : 04 79 00 70 75.

Début décembre 2014, le restaurant triplement étoilé La Boutte organise une fois par mois, un repas thématique sur les plus grands vins. Mardi, les chefs René et Maxime Meilleur, ont lancé leur saison des repas œnologiques pour la septième année consécutive. Au programme de cet hiver, cinq soirées d'exceptions, à la rencontre de terroirs singuliers et de vigneron de talent.

Pour l'occasion, les chefs donnent carte blanche à un viticulteur, présentant aux convives sept à dix vins qui ont marqué sa vie et sur lesquels il a une histoire à partager. Pour certains millésimes, il s'agit d'un peu de patrimoine historique de la France, une occasion unique de déguster ces vins dans une vie.

DL A3 M215

MOUTIERS
Une matinée "zen" au lycée Ambroise-Croizat

C'est devenu un rendez-vous incontournable au lycée Ambroise-Croizat. Depuis plusieurs années, le club manga, animé par la professeur-documentaliste Élodie Callis, invite le vice-consul du Japon Mizaki Egashira pour une rencontre avec les élèves.

Ce mercredi matin, ce sont les classes de la section hôtelière du lycée qui bénéficiaient de ce moment interculturel. Au programme, le thé vert traditionnel matcha mis à l'honneur lors d'une conférence donnée par Kazuhiro Uozumi qui présentait le thé Aïya, un thé vert particulier, cultivé sous



Pour leur 55^e soirée œnologique, les chefs René et Maxime Meilleur ont invité Lionel Gauby du Domaine du Rousillon Gauby. Photo Le DL/Gael SONOKPON

contre au sommet, qui nécessite jusqu'à quatre années de préparation. Une fois la liste des vins arrêtée, une longue réflexion commence pour les chefs René et Maxime Meilleur. L'objectif est de donner aux vins et à la cuisine une dimension supérieure, par la fusion de deux démarches créatrices. Les chefs créent des plats sur mesure, n'ayant souvent ja-

mais été réalisés, parfois sur la base de produits qui ne font pas non plus partie de leur répertoire.

■ **Une équipe en partie renouvelée**
De 19 h 30 à souvent tard dans la nuit, les hôtes ont l'occasion rare de dialoguer directement et de façon personnelle avec l'un des viticulteurs les

plus accomplis, qui transmet sa passion de table en table en s'adaptant au profil de chacun et les chefs expliquent comment ils ont imaginé leur menu. C'est ainsi que pour la première soirée œnologique de la saison hivernale, les chefs ont invité Lionel Gauby, viticulteur du Domaine Gauby du Rousillon qui a fait partager neuf des vins les plus représentatifs

des succès de ces soirées d'échange mets et vins. Aujourd'hui, la marque Meilleur nous permet d'avoir des viticulteurs de toutes les régions de France qui nous font confiance et se laissent emporter dans nos associations, dont certaines sont à contre-courant de ce qu'ils auraient pu oser ».

Gael SONOKPON



Une rencontre interculturelle avec le vice-consul du Japon (assis au 1^{er} rang à gauche) autour de la tradition japonaise et le thé matcha. Photo Le DL/C.T.

un occultant noir, qui représente seulement 3 % de la culture annuelle au Japon. Cette animation était

suivie d'un atelier cuisine durant lequel Keigo Fujisue, pâtissier au Pilgrim, un restaurant étoilé à Paris, réalisait avec les élèves une mousse matcha au chocolat blanc accompagné de biscuit au matcha. Pour clore la matinée, la

Claude TATOUT