

VIONS

Pause "cabri" à la chèvrerie



Les marcheurs de Chindrieux.

Les marcheurs de Chindrieux se sont retrouvés à la Chèvrerie pour déguster les "cabris persillés" de l'aubergiste. Cette belle équipe

d'une trentaine de membres, de 50 à 86 ans, se retrouve les lundis à 14 h devant l'église de Chindrieux pour une belle balade, et s'octroie deux

poses gourmandes par an pour la clôture de la pêche à la lotte du lac et la période des cabris.

M. -G.D.

VIONS *le samedi* *11 août 2001*

Rencontre terroir à la chèvrerie

Les diverses rencontres organisées au cours de l'été par l'office de tourisme de Chautagne en collaboration avec les producteurs locaux éminemment estivants et autres visiteurs sur les "Chemins du Terroir" à la découverte de la vie rurale et des diverses productions du cru chautagnard. Après le domaine de Veronnet à Serrières et la ferme du Saget à Chindrieux, la chèvrerie de Vions et le rucher de Chautagne accueillent à Vions le troisième rendez-vous de la saison.

Nombreux sont ceux qui ont pris part à une agréable promenade dans le marais, escortant le troupeau de chèvres conduit par Roger Chapoton. Ce dernier a répondu avec beaucoup de gentillesse aux questions concernant l'élevage caprin, tandis que Jacky Maistre de l'ONF fournissait des explications sur la flore environnante.

La démonstration de traite a captivé l'attention des petits et des grands, et la dégustation de lait bourru a satisfait les papilles de bon nombre d'amateurs.

Tandis que le marché des produits locaux (vins, miel, fromages, huiles et escargots...) et des artisans d'art déroulait ses éventaires à l'ombre des peupliers, un jeu de question a permis aux participants de tester



Marché terroir et artisanat local sous les peupliers.

leurs connaissances de la chèvre et de l'abeille et d'apprendre notamment qu'une chèvre blanche à cornes est une "saanen", que lorsque la femelle caprine met bas, elle "chevrette", et que la durée de gestation du chevreau est de 5 mois. En ce qui concerne l'abeille, elle peut battre 200 fois des ailes en une seconde, la reine pond en moyenne un oeuf toutes les quarante se-

condes et sa durée de vie est de 3 à 5 ans.

Les saveurs du terroir étaient tout naturellement au menu du repas champêtre préparé et servi dans la cour de la chèvrerie par de nombreux bénévoles. Deux cents convives ont dégusté salade chèvre chaud, diot polenta, fromage blanc au miel d'acacia et vin de pays tandis que pains et tartes avaient été cuits

au feu de bois par l'équipe du four de Boveron (Robert, Thierry, Jacques et Gilles).

Itinéraire pédagogique, promotion du goût, meilleures connaissances des activités agricoles et des productions, ces rendez-vous sont aussi une formidable occasion d'échanges vrais et de rapports conviviaux.

**Marie-Claude
DUFOUR-MILLIAND** ■

août 2002

Rencontre terroir à la chèvrerie

es saveurs des produits locaux et les réalisations d'artisans d'art attiré vacanciers et Chautauds à la chèvrerie de Vions à l'occasion de la seconde rencontre terroir de la saison réalisée en partenariat avec l'office de tourisme Chautagne et les producteurs.

beau temps n'était pas au rendez-vous, mais dès 18 heures les visiteurs sont pressés autour des 15 événements du marché dressés devant les tènements de la chèvrerie, dégustant se laissant séduire par les vins, huiles de noix et noisettes, fromages, miels, etc... ils n'ont pas glissé non plus les créations artistiques telles peinture sur verre, bois vernis, restauration de poupées anciennes, fleurs séchées. Roger Chautaud a répondu avec beaucoup de gentillesse à toutes les questions concernant l'élevage caprin et la production fromagère. Sous son œil avisé, et après démonstration, grands et petits qui le souhaitaient sont essayés à la traite... sans



La démonstration de traite a intéressé grands et petits.

résister au plaisir de boire un verre de lait bourru ! En prolongement de cette atmosphère chaleureuse, les 200 convives ont apprécié à nouveau les délicatesses du crû au cours du repas servi à l'intérieur : au menu salade chèvre chaud, diot polenta, fromage blanc, tarte et pain cuits au

feu bois. L'animation assurée par le groupe "Le temps d'un rêve" composé de jeunes la région mettant en scène jongleurs, cracheurs de feu, équilibristes sur échasses, a récolté tous les suffrages du public. La participation active des bénévoles de l'équipe du four de Boveron,

de ceux de Comité des fêtes et des amis de la chèvrerie a permis la réussite de l'organisation de ce rendez-vous à la ferme.

M-C.D. ■

VIONS 7 août 2004

Rencontre terroir à la chèvrerie



Terroir et artisanat se sont harmonieusement côtoyés.

Le terroir chautagnard était dignement à l'honneur à la chèvrerie de Vions à l'occasion d'une des rencontres que propose tout au long de l'été l'office de tourisme de Chautagne en collaboration avec les producteurs et les artisans d'art locaux.

Roger Chapotton et Jean-Pierre Savioz, associés dans l'exploitation située à Boveron, ont ouvert en grand les portes de la ferme caprine aux vacanciers et aux Chautagnards. Dé-

monstration de traite, dégustation de lait bourru, informations à propos de la confection des fromages et plus généralement de l'élevage des chèvres, la visite commentée a satisfait la curiosité des enfants comme des adultes.

A l'extérieur, les étals du marché déroulaient sous le soleil miel, huile de noix, vins, fromages dans une ronde de saveurs à laquelle les visiteurs se sont laissé gourmandement entraîner. Ils se sont aussi



La visite de la chèvrerie guidée par Roger Chapotton.

attardés sur les créations artistiques de bois tourné, fleurs séchées, objets en métal peints, habillage de poupées anciennes. Le stand de l'office de tourisme offrait de son côté, par l'intermédiaire de Yolande Bouchet, les informations concernant prestations et manifestations au programme des partenaires touristiques du canton.

Dans une ambiance musicale agréablement assurée par un duo guitare-accordéon, la soirée se poursuivait

par un repas champêtre traditionnel au menu duquel figuraient notamment salade au chèvre chaud, diot polenta particulièrement appréciés des quelque 170 convives.

On ne manquera pas de saluer la participation aussi efficace que discrète de la famille et des amis de Roger, sans laquelle une telle organisation ne pourrait être réussie.

Marie-Claude DUFOUR