



Faramans

CAMPING

UN TOURISTE RACONTE...

« Ce samedi 29 août 1998

Accueil sympa, très apprécié après 850 km et 9 heures de route !

Dominique nous conduit vers notre gîte et nous met au courant au sujet du ravitaillement proposé sur place : pain, vin, œufs, terrines etc... ainsi que des excursions et des marchés de toute la région.

Nous avons pleinement profité de ses suggestions.

En fin de soirée nous sommes allés jusqu'à l'église, découvrant ainsi un large panorama sur la vallée.

Après une petite causerie avec le restaurateur de la Roselière et un coup d'œil sur le golf, nous avons apprécié le calme du camping pour une bonne nuit.

MARDI 29 AOUT : déjeuner à la Roselière puis initiation au golf et découverte de la base de loisirs, par un temps splendide, avec un moniteur très pédagogique qui a su nous familiariser avec un sport que nous jugeons inaccessible.

LUNDI 28 AOUT : Châtre, le jardin fermoir (voyage rétro, scènes de vie, souci des détails).
St-Antoine l'Abbaye : visite de l'église, visite de la miellerie (commentaire très intéressant), dégustation, achats.
St-Marcellin : musée du fromage, achat de St-Marcellin au retour.

MARDI 1^{er} SEPTEMBRE : Grande randonnée sur les traces de l'abbaye de Bonnevaux.
Nous avons cherché longtemps le point de départ, le plan n'est pas assez détaillé et ne tient pas compte de l'échelle.

MERCREDI 2 SEPTEMBRE : repos et promenade en forêt de Faramans à la recherche du hêtre paraît, trouvé par chance car aucun fléchage ne l'indique.

JEUDI 3 SEPTEMBRE : Voiron ; Eglise St-Bruno, clochers et clochetons remarquables. Déjeuner à la Ménaudière, quartier de la gare, bonne qualité.
Visite de la distillerie de la Chartreuse. Petit cadeau sympa grâce aux 3 visites associées. Nous continuons par la carrière et la promenade en forêt à la découverte du monastère de la Chartreuse.
... Et toujours le beau temps !

VENDREDI 4 SEPTEMBRE : La Côte St-André, palais du chocolat.

Nous revenons vers la ferme Joudanne. Accueillis très gentiment, nous repartons avec un assortiment de fromages appétissants. Merci encore.

Après tout un périple nous passons à Pisieux etc., puis à Beaurepaire où nous avons la chance de déjeuner « chez René ». A recommander.

Voilà ! le séjour s'achève, il nous laissera un très bon souvenir et il nous a permis de connaître un aspect de l'Isère inconnu jusqu'à ce jour.



BOUCHERIE

M. BRUNO MANGE

Il nous a paraît intéressant de diffuser une interview des frères Mange qui ont ouvert la boucherie-charcuterie-rôtisserie du Suisse le 27 août 1998.

PETIT RENAILLOT : On peut donc, début septembre parler de lancement... pouvez-vous nous présenter ?

BRUNO MANGE : Boucher charcutier, Jacques, agriculteur, l'aîné et Philippe, le benjamin, agriculteur.

P.R. : Pourquoi avoir choisi Faramans ?
B.M. : Tout d'abord, la proximité par rapport à la ferme, où le bétail est produit, car nous ne voulions vendre que des produits fermiers.

P.R. : Où est cette ferme ?
B.M. : A Pommier de Beaurepaire, sous l'appellation G.A.C. des îles. Nous sommes 3 frères associés, nous voulions conjuguer les talents de chacun et nous avons

**CARROSSERIE
PEINTURE**
BUCLON BERNARD



Dépannage

La Ranche
38260 FARAMANS
TÉL. 04 74 54 30 13



Faramans

trouvé ce local pour travailler dans de très bonnes conditions.

P.R. : Deux, votre principale originalité c'est de ne vendre que ce que vous éleviez ?

R.M. : Voilà ! tout ce qui est vendu dans le magasin de Faramans est produit par nous. Donc la « matière première », tout ce qui est bête d'élevage soit de la ferme, et la « fabrication » se fait uniquement sur le site de Faramans.

P.R. : Il risque d'y avoir des ruptures de stock, alors ?

R.M. : Oui ! tout à fait, oui ! notamment sur certains produits... l'exemple le plus remarquable sera par exemple la langue de bœuf... Actuellement, on vend une bête à la semaine, c'est vrai qu'on n'aura qu'une langue de bœuf par semaine... C'est clair.

P.R. : Il faudra donc s'assurer de bonne heure pour la langue ?

R.M. : Oui, passez vos commandes, ça c'est très clair ! ce sera même impératif.

P.R. : Saviez-vous au moins tous les produits de la boucherie ?

R.M. : Effectivement, au niveau de la boucherie on trouve tous les morceaux choisis qu'un bœuf peut nous fournir. Par contre au niveau de la charcuterie, on a fait une sélection des produits qui répondent à la demande de la campagne... nous n'avons pas de produits affinés.

P.R. : Oui, vous annoncez avec un jargonier Le « Savoir d'Antan » ?

R.M. : Oui, je pense que travailler à l'heure d'aujourd'hui sans colorants, sans rien... avec des produits naturels, c'est... c'est très bien... Les gens s'y reconnaissent et nous aussi !

P.R. : Quelle est l'importance de votre cheptel ?

R.M. : On va parler d'importance, disons simplement qu'aujourd'hui, on est au niveau d'une bête-sainte bœuf ! bien, toutes les bêtes sont élevées sur l'exploitation. Ma foi, on fera en sorte qu'il n'y ait jamais de manque, c'est une chose sûre !

Mais évidemment, vu le dénigrement de l'activité, nous allons être rapidement obligés d'augmenter le cheptel.

P.R. : Et au niveau pécin, vous arrivez à couvrir la demande ?

R.M. : Nous avons un petit élevage à la ferme et si ça continue à ce rythme là, il faudra trouver un éleveur fermier pour pouvoir pallier à ça... parce qu'on est réellement « à la bourse », du fait de la vente qu'on a eue... Mais tout sortira de la ferme...

P.R. : Même si ce n'est pas de la vêtre ?

R.M. : Oui, ce sera du produit « fermier », il y aura un écrivain... aucune importation, aucune industrie, uniquement des produits sûrs, on ne changera pas !

P.R. : Et au point de vue variété des produits, qu'alliez-vous proposer à la clientèle ?

R.M. : Toute la boucherie classique et sur la charcuterie, une transformation qui va s'étaler sur une quinzaine de produits. Notamment, on va se battre très fort sur tout ce qui est « sec », en passant par le saucisson, tout ce qui est « copa », panette, et quelques pités, en fait, traditionnel, ce qui ressort le plus souvent dans la demande.

P.R. : Avez-vous d'autres idées originales pour intéresser la clientèle ?

R.M. : Oui, un autre point fort, ce sera de proposer des « cassettes » contenant un éventail de produits issus du bœuf, à raison de 10 kg, 5 kg et le porc, également. Quant au sec, il y aura des colis de saucissons... tout le monde trouvera tout ce qu'il veut en quantité voulue et sans « casser le porte-monnaie en quatre » ! On pourra même faire des cassettes mixtes porc et bœuf mélangé pour que tout le monde n'ait pas qu'une sorte de viande au congélateur à la fois...

P.R. : Donc une formule très simple qui devrait satisfaire un grand nombre de clients ?

R.M. : Oui, tout à fait..., j'ajoute que pour les volailles, ce ne sont que des volailles fermières, élevées en famille... on est très soudés, les volailles sont élevées par nos grands-parents qui ont tous deux quatre-vingts ans. Ils ont pris ça à cœur et ils le font avec bonheur. D'ailleurs toute la famille est prête à mettre la main à la pâte !

P.R. : Et que préparez-vous comme éventail de volailles ?

R.M. : On a canards, pintades, poulets fermiers... et lapins... Et pour les fêtes, on aura la dinde et le chapon... foie gras fabrication maison.

P.R. : Vous garez le site ?

R.M. : Non, les canards... foie gras de canard.

P.R. : Et d'après votre démarrage, vous avez déjà une première impression ?

R.M. : Hé bien, quand on a ouvert, on entendait des numéros qui disaient que la boucherie n'allait jamais marcher... c'est certainement vrai, à savoir qu'on a ouvert et qu'on a été sur les trois premiers jours dépassés... à savoir qu'on pensait qu'il y avait un effet de curiosité... à savoir que la deuxième semaine a été bien meilleure que la première... donc, c'est très encourageant...

P.R. : Et vous pensez qu'êtant connu dans le pays, c'est un atout, quand même ?

R.M. : Oui certainement...

P.R. : Vous platz quand même pour des gens stricts là ? (Eclat de rire général...)

R.M. : J'espère bien... c'est vrai qu'on est une famille connue ici...

P.R. : Une famille ancienne...

R.M. : C'est vrai qu'on connaît pas mal de monde, mais, connaître du monde c'est bien. Mais mal les servir, c'est pas bien, donc si on veut les garder, ces gens qu'on aime bien, il faut bien les servir... c'est la règle N° 1.



Le magasin ouvert



Faramans

P.B. : Où, pour avez aussi travaillé sur la présentation de votre magasin ? Vous avez aussi des projets ?

B.M. : Oui, ce serait que pour égayer le magasin, nous prévoyons un thème par saison ou par occasions... Par exemple, là, c'est l'ouverture de la chasse, voyez qu'on a fait un petit thème sympathique sur la chasse. C'est vrai qu'on a eu beaucoup, beaucoup de coup d'œil, ce matin... C'est aussi une force de vente.

P.B. : Et cela montre aussi que vous avez envie de satisfaire le client... même si c'est un petit client...

B.M. : Oui, il faut que ce soit accueillant, chaleureux...

P.B. : Vous avez, enfin, le respect du client ?

B.M. & J.M. : Oui, tout à fait, mais il n'y a pas de « petits clients », tout le monde est un client, il faut servir tout le monde et je pense que c'est surtout ça qui est important !

P.B. : C'est très sympathique, c'est un excellent point de vue !

B.M. : Oui... si on parle de la décoration, on aime tous travailler dans un cadre agréable... Il est bon de se lever le matin et d'être content d'aller au travail... On tâche de satisfaire le client en commençant par le plaisir des yeux, avant de satisfaire son plaisir ! ... avec les saveurs d'Antan !



Du choix et de la qualité

INSOLITE

Aux confins de la commune, vers les limites de Faramans avec Pajay, on peut découvrir un beau vieillard encore très vert (surtout à la belle saison...) dont l'âge incertain doit avoisiner les 200 ans. Il n'est pas facile à trouver car aucune pancarte ne signale sa résidence ni sa présence... mais avec un peu de flair et de patience et de bonnes chaussures de marche, vous pourrez atteindre une sorte de clairière au milieu de laquelle se dresse depuis, sans doute, plus de deux siècles celui qu'on appelle ici « le parapluie ». C'est un magnifique hêtre (ou fayard) dont le tronc, noueux, supporte à bonne hauteur des branches horizontales très feuillues qui font la joie des enfants quand ils découvrent cette sorte de manège immobile pour l'éternité. Cette



Le parapluie

petite merveille de la nature, patiemment élaborée durant des saisons et des saisons mérite le détour et peut devenir, sinon le but d'une sortie pédestre, au moins une étape dans une balade dans un riche sous-bois aux essences variées. Ce « parapluie » fait partie de notre patrimoine et mérite plus qu'ici, un coup d'œil, peut-être même un coup de chapeau ! Alors, à vos brodequins et à vos appareils photo ! Précisions qu'à quelque distance de cet arbre remarquable, un « Petit Parapluie » est sur les traces de son grand frère...

DEUX CHAMPIONS DE FRANCE A FARAMANS

Une nombreuse assistance a répondu à l'appel quand il s'est agi d'honorer les deux champions de France du village, fait rare en milieu rural, surtout dans des disciplines sportives très différentes.

Une foule d'admirateurs et d'amis sont venus au centre culturel pour honorer Delphine Moiroud, championne nationale de twirling, catégorie senior excellence supérieure et Claude Mioux, président du secteur bouliste Beaurepaire-La Côte St André, champion de France en doublette 3^e division, avec Jean-Luc Poncet de Marceilles.

Claude est également président de la Boule du Marais dont il est le fondateur. Fleurs, cadeaux, médailles, félicitations reflétaient la légitime fierté de tous.

Bravo les champions ! Une nombreuse assistance a répondu à l'appel quand il s'est agi d'honorer les deux champions de France du village, fait rare en milieu rural, surtout dans des disciplines sportives très différentes.

