



TRADITION

La fête des Bouviers à Montoisson

La 132^e édition aura lieu les 1^{er} et 2 mai et le retour se fera du 6 au 8 mai

Après une triste année sans festivité ni rencontres, les *Bouviers* peuvent à nouveau vous proposer leur belle fête avec le corso, les réceptions, des costumes et des fanfares, pour faire briller les yeux des petits comme des plus grands ! Les *Bouviers* ne perdent jamais leur énergie ; c'est donc avec ferveur et motivation que leurs équipes se sont replongées dans la construction des chars et l'organisation de cette fête 2022.

Il est vrai qu'elle a été déplacée de fin janvier à début mai. Mais les temps changent et la technologie aidant, nos meneurs de bœufs (bouviers) peuvent changer leurs habitudes aussi. Qui sait ce que le joli mois de mai nous réserve ?

En tout cas, merci aux Clarsards, jeunes toujours aussi motivés, d'assurer la continuité de cette belle tradition. D'autant que cette année, à cause de l'année blanche due au Covid, ce sont deux années qui se sont regroupées : les jeunes nés en 2002 et en 2003. C'est une exception qui découle directement de la situation toute aussi exceptionnelle que l'on a connue ces derniers temps.



La Royauté 2022 :
Les roi et reine 2022 : Guillaume et Sindia Boulay
Dauphin et dauphine : Kevin Nicolas et Vanessa Ghinozzi

Baron et baronne : Florent Dumas et Fanny Milhan
Bacchus et Bacchuse : Joselynn Rissoan et Séverine Kolly

Les réjouissances

SAMEDI 30 AVRIL

22h - Soirée "before" animée par Fun Light à la salle des fêtes. Entrée 7€
Entrée gratuite pour les Montoissonnais.

DIMANCHE 1^{er} MAI

8h30 - Rassemblement des chars et réception chez les Rois Guillaume et Sindia Boulay.
10h15 - Corso avec *la Bamba Etoilienne*.
10h45 - Cérémonie œcuménique avec *la Bamba Etoilienne* et la chorale *Cerebellia*.
11h45 - Aubade devant l'église avec *la Bamba Etoilienne*.
12h - Réception officielle avec le verre de l'amitié offert par les Bouviers à la salle des fêtes. Toute la population montoisonnaise est invitée.
12h30 - Repas à la salle des fêtes (sur réservation).
14h45 - Grand corso avec *Herisson's Klick* (25), *la Bamba Etoilienne* (26) et *la Peña El Paso* (07).
17h - Concert gratuit avec toutes les formations à la salle des fêtes.

LUNDI 2 MAI

9h30 - Rassemblement des chars sur le parking des écoles.
10h30 - Visite chez les Dauphins.
12h - Visite chez Monsieur le Maire.
13h30 - Banquet animé par *Les Locos* à la salle des fêtes (sur réservation).

RETOUR DE LA FÊTE LES 6, 7 ET 8 MAI

MUSIQUE



Le choix du disquaire

KAVINSKY

Reborn (2022)

Disponible en vinyle et CD

Salut à tous, et bienvenue dans le choix du disquaire !

La carrière de Kavinsky (Vincent Belorgey de son vrai nom) doit beaucoup au film « Drive », de Nicolas Winding Refn sorti en 2011, film pour lequel le réalisateur avait choisi la chanson « Nightcall ».

Le premier album de Kavinsky était sorti quelques mois avant dans une relative indifférence, mais la mise en lumière de cette (excellente) chanson l'a propulsé sur le devant de la scène et a fait exploser les ventes de l'album.

Après une longue période de près d'une décennie, voilà donc le deuxième album de Kavinsky, album inattendu même pour son créateur qui avoue volontiers que sans les confinements qui lui ont permis de se remettre au travail il n'y aurait peut-être jamais eu de deuxième album.

Quoi qu'il en soit, on retrouve avec plaisir l'électro-pop retro-futuriste du DJ français, notamment sur quelques titres qui n'auraient pas dépareillé sur la bande originale de l'excellente série *OVNI*s déjà abordée en ces colonnes (« Pulsar », qui ouvre l'album de très belle manière, « Trigger » ou encore « Outsider »).

On trouve aussi beaucoup de morceaux chantés (une volonté revendiquée du musicien), au son plus moderne sur lesquels on ressent l'influence des compatriotes de Daft Punk, Justice et Sebastien Tellier, des artistes avec qui Kavinsky collabore d'ailleurs régulièrement, voire de The Weekend sur



le funky « Renegade ».

Dans tous les cas, la production est léchée et le sens de la mélodie affûté (le refrain immédiatement mémorable de « Plasma »). Plus assagi que son prédécesseur, doté d'une production plus moderne mais avec des fulgurances retors très enthousiasmantes, ce « Reborn » inespéré et réussi est une bonne surprise et se révèle être la bande son idéale pour attaquer le printemps !

Olivier Chapelotte,
disquaire à la Fnac de Crest

3 rivières, 14 communes... 1 festival !

Du 6 mai au 2 juin

Pour un festival dédié aux cours d'eau, quoi de plus naturel que de suivre le cours d'une rivière pour aller à la rencontre de différents publics ? Festival de territoire depuis sa naissance, *Les Yeux Dans L'Eau* se déploie cette année en format « ricochet », dans une itinérance qui amènera de la Bâtie-des-Fonds, source de la Drôme, jusqu'à sa confluence, avec un détour sur les berges du Roubion et du Rhône.

Au fil de cette itinérance, différents acteurs du territoire nous ouvrent leurs salles et leurs espaces naturels pour des rencontres artistiques et naturalistes. Notre mission : aider à mieux connaître et aimer cette ressource fabuleuse que sont les rivières.

Le bonheur est peut-être dans le pré, mais il est aussi au bord de la rivière !

Ça tombe bien, nous vous en « offrons » trois : le Rhône, le Roubion et, bien sûr, la Drôme vous attendent avec 7 lieux de projection, 8 films, et 12 animations/expositions. Toutes les inscriptions se font sur [animations@festival-lesyeux-](mailto:animations@festival-lesyeux-dansleau.fr)

dansleau.fr
Cela débutera le 6 mai à 16 h 30 à la salle des fêtes d'Aouste où l'on vous présentera toutes les phases de ce festival.

Puis, à 20 h, projection de *La Corse, un paradis d'eau-vive*. Avec cette projection, nous partons avec Anne-Cécile Monnier, hydrobiologiste, dans les torrents et rivières corses à la poursuite d'une truite endémique et d'autres espèces à écailles qui peuplent les cours d'eau de l'île.

Mais pas besoin d'aller jusque là-bas pour observer des poissons dans l'eau !

Juste à côté de chez nous, à la *Réserve Naturelle Nationale des Ramières du Val de Drôme*, on étudie aussi la faune sous toutes ses coutures.

Ici aussi, des espèces rares, comme l'apron, font l'objet d'un suivi attentif. C'est ce que viendra nous raconter Lucile Béguin, écologue conservatrice de la Réserve.

Et pour finir la soirée en beauté, rendez-vous à la world famous Guinguette d'Aouste pour fêter dignement cette 3^e édition !



Quelques rendez-vous :
● Samedi 7 mai, 14h30-17h : **Composer un archipel de fragments**

Avec Isabelle Pleskoff, auteure et animatrice d'ateliers d'écriture

Venez écrire en bord de rivière, sur les rives de la Drôme à Saillans. Zone pique-nique en contrebas du Pont du Centre

Prix libre.

Prévoir un siège pliable et léger et du papier.
● Mercredi 11 mai, 14h30/16h30 : **Balade nature dans le Marais des Nays.**

Avec Gregori Lemoine - botaniste. te et Camille Le Merrer - naturaliste spécialiste des libellules. RDV devant la mairie de St Roman.
● Vendredi 13 mai de 14 h à 17 h : **Visite guidée de la Réserve Naturelle Nationale des Ramières du Val de Drôme**

Avec Lucile Béguin, conservatrice de la Réserve

RDV parking du lac d'Eurre.
● Dimanche 15 mai : **animation naturaliste source de la Drôme+marais des Bouligons**

Journée complète ou demi-

ournée au choix
9h45 - 12h30 | RDV à la Bâtie-des-Fonds (placette au bout du village)

14h - 16h30 | RDV parking du Marais des Bouligons (le long de la RD93 - 4 km après le site du Claps)

Prix libre | 16 personnes par demi-journée | Possibilité de covoiturage à partir de Die pour les deux sessions

● Mercredi 18 mai à 9h Allex, Maison de la Réserve des Ramières

Scientifiques en herbe : suivi des amphibiens

Avec un animateur de la Réserve des Ramières

● Samedi 28 mai | De 9h30 à 12h30 Soyans, bords de Roubion

RDV au croisement Route de Pont-de-Barret et Chemin du Colombier

Vagabondages poétiques au fil de l'eau. Avec Emmanuelle Mounier, Les Ateliers du Vivant - créatrice et thérapeute.

Tout le programme est à retrouver sur festival-lesyeux-dansleau.fr



Les haïkus du coucou

Un cerf me toise avec superbe
en mâchonnant du blé en herbe
puis s'en va en roulant les hanches



Balade en Drôme gourmande

La bombine drômoise

Un plat pour les fins de mois difficiles et une recette savoureuse



"C'est le plat du pauvre".

A l'origine, elle était uniquement composée de pommes de terre, d'oignons, d'ail, de thym et de laurier et pouvait être mangée le vendredi.

Lors de mes recherches, je me suis rendu compte que, comme nombreuses autres spécialités drômoises, il y a autant de variantes de recettes

que de villages voire de familles...

Ce mets était traditionnellement cuit dans la cheminée. Ce n'est que dans les années 1900 qu'il en est sorti pour aller trôner sur la cuisinière à bois. Il restait des heures à mijoter sur le fourneau.

Le saviez-vous ?

La Bombine contrairement à ce que l'on peut lire ici où là, n'est pas un plat typiquement ardéchois, mais tant ardéchois que drômois.

Les principales différences entre les recettes ardéchoises et drômoises sont d'une part la viande, de porc pour l'Ardèche, d'agneau ou de mouton

pour la Drôme et d'autre part l'ajout d'olives vertes et/ou noires de Nyons pour la Drôme.

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre de type Charlotte,
- 3 à 4 gousses d'ail blanc de la Drôme
- 2 gros oignons (ou 300g de petits),
- 120 gr d'olives noires entières de Nyons
- 100 gr d'olives vertes,
- 1 branche de thym,
- 5 feuilles de laurier,
- 2 grosses cuillères à soupe d'huile d'olive de Nyons.

Variante : 1 à 2 carottes - 3 à 4

tomates - 1/4 de verre de vin blanc - 600g de bas morceaux d'agneau des Préalpes (poitrine, selle, collier...) et/ou 300g de lardons.

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre, les carottes, peler les oignons. Coupez les pommes de terre en gros dés, les carottes en tronçons et ciselez les oignons et l'ail grossièrement.
2. Dans un faitout, faites revenir avec 2 grosses cuillères à soupe d'huile d'olive vos oignons, les carottes, la viande et l'ail.
3. Ajouter ensuite vos pommes de terre, le thym, le laurier,

et les olives, déglacer au vin blanc, saler et poivrer puis couvrir à hauteur d'eau.

4. Couvrir et mettre à cuire à feu doux pendant 45 à 50 minutes.

Rodolphe Dejour
www.lacuisinederoro.fr

Si vous le souhaitez, partagez et/ou déposez votre avis sur la recette tant sur le site du Journal le Crestois que sur mon site, Facebook ou Instagram.

