

LE PTIT JOURNAL

La gazette de la Vigogne

N° 20/21 Décembre 2021

Le p'tit journal N°20/21 Au sommaire ...

- La Vigogne a 50 ans
- Salut la Vigogne
- La Vigogneuse
- Jamais 2 sans 3
- Gérard, Lucien, Annick et les autres

Le P'tit Journal, votre gazette : un journal tout simple, illustré de dessins de René, le Saltimbanque ! Un journal rempli de gaîté et d'optimisme !

LA VIGOGNE A 50 ANS.

Un beau jour de novembre 1971, nous nous retrouvons Nicole et moi dans le grand hall de La Vigogne, les pieds gelés, en compagnie de quatre/cinq poules picorant devant la cheminée. René et Annick viennent de signer un bail de location pour 10 ans de l'hôtel Roche Blanche fermé depuis 5 ans (sauf aux poules), il allait devenir La Vigogne de Roche Blanche. La belle aventure commence à Noël 1971 et n'est pas prête de s'arrêter malgré les difficultés. Nous avons très peu d'argent, la maison n'est pas connue, nous ne fonctionnons qu'avec le « bouche à oreilles ». Il a fallu en faire des journées pour payer le loyer! Annick au travail à Paris, René au dessin. Ils mettent les bouchées doubles. Nous sommes bénévoles, tout en poursuivant nos études: Brigitte, Jean-Pierre, Nicole, Chantal, Janine... plus les équipes de jeunes en renfort

pendant les congés scolaires, les Vigognards en vacances eux aussi filent un coup de main en donnant une partie de leur temps : Dany et la plomberie, Gérard et la menuiserie, Geneviève et le ménage, Fred et la peinture, Catherine et les confitures, sans oublier Mimie qui coud des torchons et les draps! La liste est longue... et c'est tant mieux!

Petit à petit, l'oiseau fait son nid... Nous n'oublions pas le tourisme social avec l'accueil des enfants en « colo »par l'intermédiaire du Secours Populaire, avec l'accueil des familles en difficulté, avec notre club des sports seniors (dixit Rémi). 45 ans que ça dure! Tout cela fait que La Vigogne est une maison pas comme les autres.

Ensuite, l'association achète la maison. De gros travaux de rénovation et de mise aux normes sont réalisés. Les terrains autour de la maison sont acquis pour les chevaux, pour le jardin et pour que chacun puisse profiter d'un grand espace de liberté.

Bien sûr, nous avons fait face à des moments très durs : un endettement de 30 ans, un contrôle fiscal en 1990, les années sans neige, la disparition de René et d'Annick...

Mais ce qui reste de ces 50 ans de Vigogne, (qui ont passé en un éclair), ce sont les rires, les balades, les veillées, bref la joie, l'espoir, l'esprit communautaire, le fait que l'on soit bien ensemble : l'esprit Vigogne.

L'aventure de La Vigogne continue son petit bonhomme de chemin.

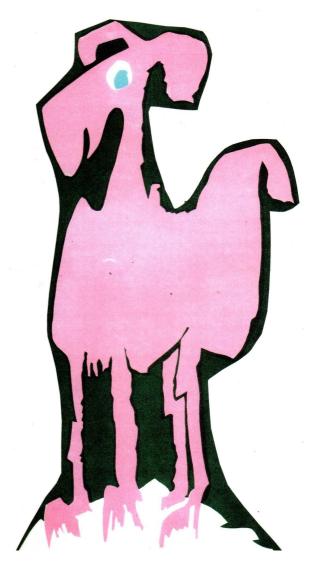
Son histoire est le résultat de formidables rencontres d'êtres humains soudés par le même idéal.

- Avec René, Annick, bien sûr, mais aussi avec tous ceux qui les ont rejoints : Roger, Armand, Casimir, Nicole, Nicole, pour ne citer qu'eux, les supers présidents de l'association VAFAL avec les conseils d'administration, tous bénévoles évidemment.
- Avec les équipes de jeunes bénévoles qui donnent de leur temps sans compter à La Vigogne.
- Avec nos vacanciers Vigognards qui répondent présents à la vie de la maison : aide aussi bien financière que physique.
- Sans oublier notre trio d'enfer Jacqueline, Brigitte et Thierry qui dirigent La Vigogne d'une main de maître.

Pour poursuivre son aventure, La Vigogne a besoin de vous tous.

Comme René, Annick qui ont croisé Jacqueline, Brigitte et Thierry et leur ont donné le virus de La Vigogne, nous avons besoin de votre enthousiasme, de vos idées, de votre soutien.

Alors, prêts à continuer?





Salut La Vigogne!!

Je n'en reviens pas ... tu vas bientôt avoir 50 ans ! Figure-toi que tu n'es pas la seule...eh non...

Autant je me réjouis pour toi qui n'as pas changée et es aussi belle qu'au premier jour, autant je me lamente pour moi dont la façade résiste moins bien au temps qui passe

Quoi qu'il en soit, je te propose qu'on fête notre centenaire ensemble! The viendrai accompagnée de mes 3 hommes, la semaine du 20 au 26 février 2022.

La bise à toi et à tes occupants ©©

Catherine

PS: je te fais partir un petit courrier ce jour.



LA VIGOGNEUSE

Des moments difficiles pour tout le monde à partir du 15 mars 2020. Inutile de rappeler les faits!

Malgré tout, nous avons partagé des moments forts d'amitié avec vous qui n'avez pas pu venir passer un séjour dans notre belle maison. Nous vous remercions pour vos messages de soutien reçus par le biais du téléphone, du courrier et de mails.

Nos équipes de jeunes bénévoles se sont aussi manifestées.

Martin, notre Martino vigognard, fait le déplacement. C'est un passionné! Œnologue chevronné, il s'investit dans l'étude du vin, apprend à travailler la vigne, il veut tout savoir dans ce domaine! Grâce à lui, nous découvrons de jeunes producteurs indépendants, producteurs de vins Savoie

Bio. Vous pouvez constater que notre cave en est bien pourvue.

En dehors de sa passion pour le vin, il veut devenir brasseur de bière. Une grande idée est née :

Créer « La Vigogneuse »!

Martino passe aux choses sérieuses, Il apporte son matériel assisté de son ami Emilien, un nantais lui aussi ! Il torréfie l'orge. L'eau sera puisée au bachal (le lavoir), à côté de la maison d'Aimé, un ancien du village aux beaux yeux bleus.

Il met à bouillir le tout avec du sucre de canne. Il ensemence de levures. Il transvase le liquide pour le faire fermenter dans un fût. Le fût est déposé à la chaufferie, il vérifie les températures pour que les levures travaillent pendant trois semaines.

Ensuite, le fameux fût est transféré dans un milieu plus frais. Y est ajouté le houblon pour donner le goût caractéristique à la bière.

Au mois de juin, enfin la mise en bouteilles!

La bière a une jolie couleur ambrée! La bouteille se pare d'une étiquette spécialement conçue pour elle! Ce sera **La Vigogneuse**. Attendons patiemment pour la première dégustation!



Pour le 14 juillet, ouverture de la première bouteille! Chacun apprécie ce moment. Notre bière doit vieillir encore un peu. Au mois d'août, elle est meilleure! Pour cet automne, elle s'est bonifiée!

Va-t-il en rester pour l'hiver qui approche ? Là est la question ...!? Quelle chouette expérience menée tambour battant avec Martin! Bravo! Chapeau! Merci Martinooooooooooooooooo!!!!!!!!!

Jamais deux sans trois.....

Depuis toujours, La Vigogne soutient l'action menée par les pompiers. Dans le « p'tit journal », nous voulons les encourager et les remercier. Ensemble, nous avons partagé de belles rencontres : trois en trois mois !

Avec David, le responsable des pompiers de Valmorel, nous faisons une formation à la fin août. Il nous explique les consignes à

appliquer en cas de sinistre. Le courant passe très bien entre nous.

Comme tous les ans, les pompiers proposent leur calendrier. Pour 2022, ils décident d'impliquer les différents acteurs de la commune, et nous voilà mis en situation!

Chacun de nous porte une vraie tenue de pompier : bottes, veste, pantalon, il ne manque que le casque !

Grégory dirige la mise en scène. Brigitte, en haut de l'échelle tend la main vers Thierry, perché par-dessus le balcon du premier ^r étage. Heureusement, il porte un baudrier et Anthony l'assure avec une corde.

Chacun se demande qui doit sauver l'autre! Et ça y est la photo immortalise cet instant. A quel mois du calendrier, Grégory va-t-il nous placer? Nous le saurons au moment de la parution en décembre.

Cette rencontre se termine autour du pot de l'amitié, un joli moment où des liens se sont tissés. Le 4 novembre c'est le jour J ; un exercice de formation est prévu.

David met en place un scénario :

- La reconnaissance en milieu enfumé des sous- sols et du deuxième étage
- L'évacuation des victimes
- L'établissement des tuyaux pour extinction de feu

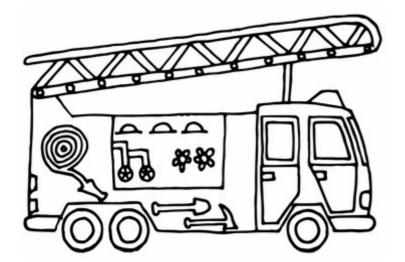
30 pompiers s'activent (entre formateurs, stagiaires et professionnels).

Un véritable exercice grandeur nature! 2 gros camions citernes, 4 véhicules d'intervention!

La façade au niveau du deuxième étage est complétement enfumée! Une explosion retentit dans les sous-sols!

« Qu'est-ce qu'on a fait des tuyaux, de la grande échelle ? » Personne ne se pose la question ! Chacun a sa mission.

Au bout de deux heures, le calme est revenu. Les différentes actions ont bien été maîtrisées.



Bravo les gars pour cette intervention spectaculaire!

David est prêt à proposer un autre exercice de formation pour ses stagiaires!

Pas de problème, nous vous reverrons avec grand plaisir et vous encouragerons dans votre entraînement

Histoire à suivre...



GERARD, LUCIEN, ANNICK ET LES AUTRES...

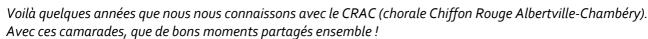
« A La Vigogne, on est de retour Pour un bien trop court séjour

Chez Thierry, Brigitte et Jacqueline Leur accueil, leur cuisine

Nous enchantent toujours Les confinés sont de retour

> Après ces longs mois bien lourds Alors chantons à Valmorel La vie est belle

> > Chantons toujours!»



Un répertoire exceptionnel de chansons, accompagné d'accordéon et de mandolines, de joie, de bonne humeur, de rires, d'instants intenses d'émotions, le tout mélangé d'une incroyable énergie dans la lutte pour des idées généreuses!

Nous sommes chanceux de vous avoir rencontrés. Nous attendons avec impatience de vous retrouver en 2022.

Saluons plus particulièrement Gérard (et sa Ginette) qui va nous manquer.

Tu sais, l'artiste, nous ne t'oublierons pas. Chapeau bas, camarade!

LE <u>DESSIN</u> DE RENÉ



ETRE MEMBRE ACTIF de notre Association, c'est :

- Participer à une expérience,
- Diffuser nos informations dans votre localité, votre entourage, votre comité d'entreprise,
- Proposer des articles, des photos pour notre journal,
- Proposer des activités ou séjours à thème,
- Un bon développement de notre action : une bonne occupation de notre maison familiale de vacances = de meilleurs prix (les recettes étant affectées à l'investissement nécessaire pour le confort et les séjours des vacanciers adhérents).

Bonne anée 2022

L'association VAFAL
(Vacances Familiales Activités Loisirs)

et l'équipe de la Vigogne

vous présentent

leurs meilleurs vœux

Toutes nos amitiés. A bientôt.



LA VIGOGNE - Le Pré - 73260 LES AVANCHERS VALMOREL

Tél 04 79 09 81 89 Site : www.la-vigogne.com Email : la-vigogne@aliceadsl.fr

Facebook : La Vigogne Valmorel