Le village à la lumière des lampions







Les lampions avaient été réalisés dans le cadre des activités périscolaires, d'un atelier organisé par la mairie et l'APE et par le club berninois.

a joyeuse fête des lampions d'un défilé, les rues du villa- pour affronter le froid qui ré- Lou Pelaya. Malgré des condi- Enfin, la station cave coopératisociation des parents d'élèves, et avec la participation du club berninois, a éclairé, l'espace

organisée par la mairie, l'as- ge. Dès la fin des cours, les en- gnait ce vendredi. Puis, les lu- tions hivernales, ils étaient re- ve permit à tous de se réchauffants ont eu droit à un goûter sous le kiosque du Clos Michel.

cioles munies des lampions ont lativement nombreux à arpen- fer, qui du chocolat chaud, qui défilé de l'école vers la salle des ter le circuit sous le regard des Il fut utile de prendre des forces fêtes au son des aubades de riverains ravis de l'animation.

L'esprit de Noël a régné sur le marché

et donc marché des producteurs « Terres d'ici » à Bernin. Mais celui-ci fut spécial. Conséquence de la vague de froid, certains producleurs légumes gelés n'étaient pas là et d'autres n'ont pu venir vu l'état des routes.

Ils n'étaient par consésûr qui accueillait ce marché, Bayard » et vins de Savoie.

Mais, ce qui a marqué les esprits, c'est bien la présence de deux échoppes estampillées marché de Noël. Ainsi, proposait des créations en pa- monde. pier, en tissu et autres bijoux,

remier vendredi du mois tous sur le thème de Noël. Du côté de « Cœur d'épices ». Aline Vincent, artisan biscuitière pâtissière à Goncelin. proposait des petits biscuits secs, façonnés main qu'elle teurs, n'ayant pu arracher fabrique. Ces douceurs sont à base de produits naturels de qualité du terroir.

Vers, 18h, le marché a connu une animation inhabituelquent pas très nombreux. Ci- le lors de la venue du défilé tons la cave coopérative bien de la fête des lampions. Les producteurs ont offert vin « Artisans du monde » venue chaud, fait maison avec de Crolles en voisin, de mê- l'Etraire de la Dhuy, cru local me que les « vergers produit par la cave coopérative de Bernin et des épices équitables d'Artisans du Monde. Le chocolat chaud était à base de lait entier de la ferme des Echelles de Crolles l'« atelier Isabelle Renault » et de chocolat d'Artisans du



Un marché particulier avec les échoppes de Noël d'Isabelle Renault et d'Aline Vincent.