

## **Vient de paraître : l'Almanach du Dauphiné 2025**

Quelle est la recette pour réussir un bon **Almanach du Dauphiné** ? Prenez d'abord les ingrédients de base : un calendrier détaillé, avec les phases de la lune, les dates des foires et marchés et les principales fêtes ; des conseils pratiques pour le jardinage ; des jeux (mots croisés, mots fléchés, sudokus) ; des conseils pratiques pour le quotidien ; des contes et légendes ; des idées de sortie ; des « trucs et astuces » ; sans oublier l'indispensable horoscope.

Ensuite, ajoutez-y des sujets soigneusement choisis portant sur l'histoire, le patrimoine, les traditions, les personnages, le terroir du Dauphiné. Sur ce point, n'hésitez pas à vous montrer généreux sur les proportions : il n'y a aucun risque de se répéter, tant notre région regorge de trésors, souvent méconnus, à découvrir. Dans l'édition 2025, on se délecte, pêle-mêle, d'une évocation de l'exposition de la Houille Blanche de Grenoble en 1925, de l'arsenal d'Estressin, de la verrerie de Chambaran, ou de la construction du barrage du Sautet ; on goûte les portraits du papetier Amable Matussière, du général Dode de la Brunerie, du peintre Théodore Ravanat ou encore du dernier bourreau de l'Isère ; on savoure le souvenir des fêtes populaires en Dauphiné, des étrennes du 1<sup>er</sup> de l'An et des rétameurs d'antan ; on voyage de N-D de Milin au château de Vénosc, en passant par le pont de Manne en Royans. Sans oublier la revue de l'année 1925, et bien d'autres sujets encore !

Une fois la préparation terminée, enrobez-la dans une mise en page colorée, garnie de photos et des cartes postales d'autrefois, dûment commentées. Assaisonnez l'ensemble d'histoires drôles, de proverbes ou encore d'idées de recettes. Enfournez le plat chez l'imprimeur, puis distribuez-le dans tous les points presse de l'Isère. Voilà, c'est prêt !

**L'Almanach du Dauphiné** se conserve et se consomme toute l'année, c'est ce qui le rend incontournable. Riche mais jamais indigeste, le lecteur pourra y picorer à sa guise un morceau d'histoire, un conseil utile, une ressource pour le quotidien, quand l'envie lui vient. Et toujours humer sa saveur unique : celle de l'âme dauphinoise.