

## Les Petits Pas dans les Grands

**S**'initier à la danse certes, et plus encore. « *L'idée d'ouvrir ce studio de danse "Les Petits Pas dans les Grands" à La Mure était de faire découvrir la danse; à la fois dans l'apprentissage avec des cours de danse, et aussi par une plongée dans ce monde avec des sorties culturelles, des ateliers avec des chorégraphes, des stages mêlant plusieurs arts, etc.* », s'enflamme Cathy Pastor, chorégraphe et fondatrice de ce studio de danse. « *C'est tout naturellement, après avoir exercé comme professeur de danse que j'ai ouvert ce lieu à La Mure* », poursuit-elle. Cours de danse, stages, mise en place d'une classe avec aménagements d'horaires en lien avec le collège Louis-Mauberret, interventions au lycée, soirée Ciné + avec le cinémathéâtre de La Mure, le studio enchaîne depuis deux ans, sans s'arrêter, "les petits pas" à la rencontre des partenaires locaux. « *J'ai besoin d'échanger, cela stimule la créativité* », confirme Cathy.

Ce côté créatif est à la source des initiatives de la chorégraphe. Le studio puise en effet ses fondements dans la compagnie de danse amateur Les Petits Pas dans les Grands. « *Depuis 2009, je dirige cette compagnie. Cette*

*année, notre spectacle s'intitule "Partir". Les danseurs ont tous réfléchi autour de ce thème : partir au moment de mourir, de migrer ou de quitter sa famille. Nous avons eu des échanges passionnants* ». Il associe douze danseurs, 3 marionnettes et des percussions sur la très belle partition composée par Laurent Loiseau. Le spectacle se produira salle René-Proby et au Pacifique.

[www.petitspasdanslesgrands.fr](http://www.petitspasdanslesgrands.fr) - 06 63 72 07 51 - cours de danse contemporaine, danse classique, hip-hop, capéira, salsa, claquettes, atelier chorégraphique et atelier parent/enfant.



Stage de danse «en extérieur», à la mairie de La Mure

©Olivier Humeau

## Les Champs du Pain prennent racine

**C**omme le pain qui doit prendre son temps pour lever, le projet Les Champs du pain est en gestation depuis juin 2013. Il prend cet été un coup « de chaud » et une nouvelle dimension : il s'installe dans les anciens locaux de l'école de Saint-Même le Bas, qui seront rénovés et agrandis pour l'occasion. De quoi s'agit-il ? En premier, de fabriquer et de vendre du pain au levain, cuit dans un four à bois, en utilisant une farine bio locale (celle de la

ferme du Clos Doré à Brangues).

En second, Charlotte Bertrande, Marion Soubeyrat, Yann-Marie Coulombes, Malika Nouassa et Michel Bacuzzi envisagent, autour du four à pain, la création d'un café multi-activités, vente de pains, de burger-pain, pizza et tartines, des animations, des spectacles et la valorisation du patrimoine local. Le lieu est idéalement situé sur le chemin de randonnée qui mène au cirque de Saint-Même. « *Le jardin de 200 m<sup>2</sup> servira à faire pousser du blé, explique Charlotte, dans une vocation pédagogique, pour expliquer l'ensemble du processus de fabrication du pain.* » L'association a investi aussi, grâce à un financement participatif, dans un four mobile à bois. « *Nous souhaitons nous déplacer dans les écoles et les centres aérés afin de faire expérimenter aux enfants la fabrication du pain.* À l'automne, quand le site sera complètement refait, nous lancerons nos mercredis « famille » afin que chacun puisse venir et fabriquer son pain. » Le café se veut proche du concept du Café des Enfants à Grenoble où chacun se sent partie prenante du projet.



Le pain est cuit au feu de bois

[www.champsupain.fr](http://www.champsupain.fr)

© DR