



Le P'tit Barjaqueur

Juin 2010
Numéro 7

Ce journal est issu du travail mené par les Aides à domicile avec les Bénéficiaires qui ont bien voulu participer. Nous remercions grandement tous les auteurs et nous nous excusons de ne pas avoir pu faire paraître la totalité des contributions. Nous nous efforcerons de le faire dans le prochain numéro. Merci de votre compréhension.



CRAM
Rhône-Alpes

SAVOIR-FAIRE raconté par Mme GOJON à Françoise ROUILLON

Souvenir d'une planteuse de tabac

L'Albanais fut pendant près d'un siècle un haut lieu de la culture du tabac en France. Quelques rares séchoirs à tabac subsistent de cette activité abandonnée dans les années 1960. Il existait une ancienne manufacture de tabac à RUMILLY. Certaines personnes se souviennent de cette époque où les plants de tabac rapportaient un pécule sûr pour leur famille. Madame GOJON est l'une de ces personnes. Voici ce dont elle se souvient.

« J'ai commencé par aider ma sœur pour les feuilles de tabac. Puis ce fut à mon domicile, à Marigny-Saint-Marcel, que je continuais cette activité avec mon époux.

Mon mari semait les graines données par la compagnie de tabac, au jardin à la Saint Joseph le 19 mars. Par exemple, deux cuillères à soupe de graines pouvaient donner 1000 pieds de tabac. Puis avec précaution, chaque plant était repiqué dans les champs à peu près à 20 centimètres de distance l'un de l'autre.

Grâce à un temps chaud et sec, un pied de tabac pouvait posséder plus de onze feuilles. Les premières feuilles de tabac étaient récoltées au mois d'août. Elles mesuraient environ trente centimètres. Après les avoir cassées au pied, nous les pendions à un fil en hauteur à l'aide d'aiguilles dans une pièce bien aérée, facilitant le séchage. Ce séchoir se trouvait au dernier étage de mon habitation qui est devenu un gre-

nier. Ce travail se poursuivait jusqu'en Novembre avec des feuilles mesurant environ cinquante centimètres.

Puis en hiver, avec précaution et patience, nous commençons à fabriquer les manoques. Nous préparions les feuilles de manière à les rassembler. Vingt-quatre feuilles étaient rassemblées et liées avec la vingt-cinquième. Malgré ce travail minutieux, il nous arrivait de nous retrouver en famille devant un verre de cidre et de pommes cuites.

Au mois de Janvier, les manoques étaient transportées à la manufacture de tabac à RUMILLY. Nous étions payés en espèce immédiatement. Grâce à ce salaire, nous avons acheté des outils agricoles. Je me souviens qu'en 1940, il y avait vingt-sept planteurs dans la région.

Au bout de vingt ans, j'ai arrêté de cultiver le tabac en raison de la maladie de mon mari. Pour d'autres, le tabac a cédé la place dans le paysage au maïs destiné à l'alimentation animale.



LE MOT DES PROFESSIONNELS proposé par Conny PRETI, Françoise ROUILLON, Carole GOURDOU et Bernard FLORENSON

Au fil du temps, l'appétit s'émousse...



L'appétit des personnes âgées diminue avec l'âge. Une altération de l'odorat et du goût, un régime provoque parfois une baisse d'appétit. La nourriture semble fade et monotone. Une mauvaise dentition peut accentuer les difficultés à se nourrir.

Voici quelques astuces pour améliorer, par la vue, le goût, le quotidien du repas :

- Mettre une nappe, un plateau coloré, une belle assiette, une fleur du jardin (de la personne aidée)
- Réaliser un pliage de serviette
- Éviter des assiettes trop remplies
- Diviser la viande, les légumes en 2 portions
- Décorer l'assiette avec de la salade,

des tomates, du citron...

- Mettre des herbes de Provence, du persil, des fines herbes sur la viande, le poisson
- Mixer la viande si problème de mastication
- Sur les desserts, disposer du coulis de fruit, des copeaux de chocolat
- Acheter des sauces toute prêtes pour les viandes séchées par la cuisson.

Certaines personnes n'ont plus l'envie de cuisiner, de faire des courses ou n'en ont pas la possibilité. Donc le portage de repas, est une solution pour y remédier. C'est un repas équilibré chaque jour élaboré par une diététicienne.



A qui s'adresser pour bénéficier du service de portage de repas ?

Sur le pays d'Alby :

Un service est ouvert depuis le 18 août 2008, avec un effectif de 25 repas livrables par jour du lundi au vendredi les 7 jours de la semaine. Renseignements auprès de l'ADMR d'Alby : 04.50.68.10.12 ou 06.88.58.23.26



Sur le canton de Rumilly :

Depuis avril 2004, les services de la Communauté de Communes du canton de Rumilly organisent un portage de repas à domicile à destination des personnes âgées et/ou handicapées. En moyenne 100 repas sont livrés par jour du lundi au vendredi pour les 7 jours de la semaine.

Renseignements auprès de la Communauté de Communes du canton de Rumilly : 04.50.01.87.00

Le Conseil Général, certaines mutuelles peuvent participer à ce coût, des déductions d'impôts sont également possibles.

RÉCIT DE VIE écrit par Brigitte PAIGNEAU



La vie active bien remplie d'Henri DAVOINE, un Garagiste « Touche-à-tout »

Je m'appelle Henri DAVOINE, j'ai aujourd'hui 91 ans et j'habite, depuis toujours, à VIUZ LA CHIESAZ. ont été démontées mais une enseigne se dresse toujours fièrement devant le garage, au centre du village.

Ma vie active a débuté en 1932, à l'âge de 13 ans, en tant qu'apprenti chez un Maréchal Ferrand de Marcellaz-Albanais. Comme l'avait fait mon père avant moi, j'ai ainsi appris à travailler le fer pour l'adapter aux sabots des bœufs et des chevaux.

Après avoir obtenu mon diplôme, j'ai trouvé un emploi chez un Maréchal-ferrant à la Balme-de-Sillingy ; j'y ai travaillé durant deux années environ. A la mort de mon père, forgeron, j'avais 18 ans ; j'ai repris l'affaire familiale que j'ai fait « tourner » durant trois ans.



En plus de mon activité de garagiste, il me faut préciser que, durant la guerre, j'ai été réquisitionné à l'usine d'ALBY pour la fabrication de bombes.

J'ai également, toujours pendant la guerre, « touché » au décolletage, en indépendant, pour la production de vis inox qui servaient pour l'aviation.

Sans doute vous êtes vous déjà promené au sommet du Semnoz ? La croix qui se dresse au Crêt de Châtillon, à l'origine en bois, eh bien ! C'est moi qui l'ai recouverte d'aluminium, en 1953.

Tout en travaillant à la forge familiale, j'ai découvert et appris, en autodidacte, le métier de Mécanicien Agricole ; j'ai ainsi réalisé « de A à Z », une quarantaine de tracteurs (moteur et carrosserie) qui ont tous été homologués par un ingénieur des mines.

Dans le même temps, le secteur automobile commençant à bien se développer, je me perfectionnais dans ce domaine. J'ai ainsi, jusqu'à ma retraite, à 65 ans, réparé un nombre important de véhicules automobiles, de Viulans et d'ailleurs, tant en mécanique qu'en carrosserie. Pour la petite histoire, j'ai durant la dernière guerre, « bricolé » une chaudière que j'ai adapté sur ma Peugeot 301, pour la faire fonctionner au gazogène, l'essence étant devenue quasiment introuvable.

A Viuz-La-Chiesaz, le garage DAVOINE était très connu ; les pompes à essence

Après cette vie bien remplie, je profite aujourd'hui d'une retraite bien méritée, entouré de l'affection de toute ma petite famille !

DEVINETTES

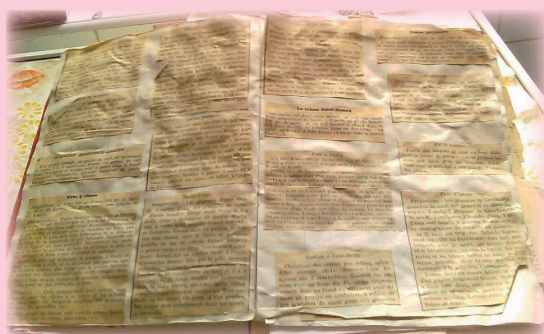
proposées par
Monsieur BLANQUET

- 1- Citez la ville où les habitants y souffrent autant qu'aux travaux forcés ?
- 2- Les habitants de quelle ville préfèrent une certaine crème à toute autre ?
- 3- Quelle ville préfèrent les jeunes pour démarrer dans le sport ?

Réponse : C'est Aubagne
Réponse : Chantilly
Réponse : Elancourt

RECETTE DE CUISINE par Mme Anna GRAND et Françoise ROBBE

Couverture craquelée, feuilles jaunies et dentelées témoins du temps qui a passé, des innombrables fois où ses mains ont tourné les pages de ce vieux cahier rouge. A présent rangé dans le fond d'un tiroir, Madame Grand me montre sa « collection » de recettes découpées dans les journaux d'antan, dont un article datant de 1937.



En le feuilletant, de nombreux souvenirs rejaillissent soudain. Dans l'ancienne cuisine où Madame Grand et ses belles sœurs se retrouvaient pour confectionner selon les occasions : Bûche de Noël, gâteaux d'anniversaire, pièce montée, ou recettes fétiches qui se transmettent de génération en génération...

Le nom de cette recette a été égaré mais certains reconnaîtront ou se rappelleront l'avoir faite !

1 boîte de
biscuits BROSSARD
1 œuf entier
35 g de sucre
100 g de beurre
½ tasse de café fort
du chocolat râpé

- Faire une crème avec le beurre, le sucre et le jaune d'œuf.
- Mélanger le tout et ajouter le blanc en neige.
- Tremper quelques secondes les biscuits dans le café mélangé à un peu d'eau et de sucre.
- Sur un plat à gâteau de préférence carré, poser une base de biscuits par 6, côte à côte en carré.
- Tartinez-les de crème, superposez-les. (Une couche de crème, une couche de biscuits etc.... en recouvrant la dernière de chocolat râpé et d'une décoration selon les circonstances : bougies, dragées, vermicelles colorés...).
- Reposer une nuit au frais.



LA SUITE DES ANECDOTES racontée à Conny PRETI et Françoise ROUILLON
par Monsieur Jean ROLLET

Une sacrée chasse d'eau !

Juste avant la guerre de 39-45, j'avais 15 à 16 ans. Je faisais mes études de « jésuites ».

Avec toute une bande de copains, nous faisons souvent des farces. Nous avons un professeur qui quittait souvent la classe pour aller faire un « p'tit pissou ». Avant la chasse d'eau se situait au dessus et nous devions tiré dessus pour l'activer.

Un jour, nous avons décidé avec les copains de percer un

trou dans la descente d'eau des waters à la hauteur de la figure.

La surprise que nous espérions ne s'est pas faite attendre ; nous avons vu notre professeur revenir furieux et bien mouillé. Résultat : toute la classe a pouffé de rire. Le « Père Pissou » s'est vengé en nous mettant une colle générale. Malgré notre punition, nous n'avons pas regretté de voir notre professeur tout mouillé. Avis aux élèves d'aujourd'hui : cette bêtise est à ne pas faire !



Plateforme des services à domicile :

25, domaine de la Fruitière - 74150 Marigny Saint Marcel

Tél. : 04 50 01 87 15 Fax : 04 50 01 87 16 Mail : plateforme@albanais-haute-savoie.fr