



Décembre 2012
Numéro 12

Le P'tit Barjaqueur

SAVOIR-FAIRE de Paulette

Le théâtre du petit bonheur

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.

Avoir fait partie de la troupe « **Les gars de la rampe** » à Rumilly reste pour moi une étape pleine de vie et d'amitié. En 1955, c'est **Jean Toinet** qui décida de remonter cette troupe en sommeil. Un ami me persuada d'y participer, « Moi qui n'avait jamais fait de théâtre, je me suis sentie très vite à l'aise et j'y suis restée plus de vingt-cinq ans... »

Il faut dire que Jean Toinet, notre metteur en scène, a été un formateur émérite et très pédagogue, si bien que le premier noyau de la troupe est resté soudé très longtemps et s'est élargi très vite au-delà des cinq premières venues.



Les répétitions avaient lieu le mardi soir jusqu'à assez tard. Notre présence était indispensable et Jean, qui avait beaucoup de rigueur, nous demandait une certaine discipline... En dehors de Rumilly, la troupe se déplaçait souvent le Samedi et le Dimanche pour ses représentations. Nous devions charger les décors avant le départ, donc souvent dès l'après-midi. Arrivés sur les lieux, il fallait les ressortir puis les remonter sur la scène. S'il nous restait un peu de temps, nous prenions quelques minutes pour répéter la pièce. Après la représentation, il fallait démonter tous les décors et à nouveau les charger dans les véhicules puis les décharger arrivés à Rumilly. Cela nécessitait beaucoup de manutention.

Lorsque les représentations avaient lieu le dimanche soir, notre nuit de sommeil se trouvait bien amputée. Pour la majorité qui travaillait, les lundis matins étaient bien difficiles. Heureusement, les représentations des dimanches soirs ont assez vite été remplacées par celles du vendredi soir.

Je me souviens d'un retour de Maurienne : en pleine nuit, la police stoppa notre petit train de voitures surchargé de décors. Les acteurs étaient à peine démaquillés et certains encore costumés. Le policier stupéfait n'osait pas trop s'approcher de notre convoi car nos allures de clowns fatigués l'intriguaient. Il nous avait pris pour des « gens du voyage ».

Et puis, avant ou après les représentations, il y avait le bon côté des choses. L'une de nous « Pierrette », préparait de délicieux repas froids et des douceurs que nous partagions dans la joie et l'amusement.

J'ai grandi psychologiquement dans cette atmosphère gaie, très enrichissante et formatrice.

Article transmis par Gisèle JACQUIN (Aide à Domicile)

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



RÉCIT DE VIE de Monsieur Raymond FAVRE

Souvenirs d'une jeunesse tourmentée

Je m'appelle Raymond FAVRE, j'ai 90 ans.

Le 18 novembre 1942, j'ai été appelé pour les chantiers de jeunesse obligatoires (mis en place par Pétain). Je suis donc arrivé à Séchillienne en Isère, pour couper du bois pendant une durée de 8 mois. Nous vivions à 15 dans des cabanes. Par chance, je connaissais déjà 2 personnes originaires de villages voisins au mien. Les journées se ressemblaient : levés au clairon à 6 heures et sans perdre une minute, nous allions courir à l'extérieur pendant une demi-heure. Nous avons nommé ce moment « libertisme ». Puis, juste le temps d'avaler une soupe, nous partions sur la coupe de bois très accidentée. Nous rentrions pour le maigre déjeuner composé de topinambours, de pommes de terre ou de choux, avec parfois un peu de viande. Ensuite, nous repartions sur le chantier jusqu'à la tombée de la nuit.

Un de mes amis s'apprêtait à rejoindre une petite scierie pour finir les mois qui lui restaient. De bouche à oreille, nous savions que cet endroit était bien meilleur et qu'il avait bonne réputation. Aussi, cet ami m'indiqua toutes les démarches à effectuer pour que je puisse, moi aussi, y être embauché.

Les jours passaient et se ressemblaient. Mais le 1er mars 1943, un gradé est venu annoncer ma mutation. Pendant un moment j'ai pensé avec effroi que j'allais être muté dans un camp disciplinaire. Mais il n'en était rien ; j'étais attendu dans une petite scierie à St Martin d'Uriage : très grand soulagement ! Le jour même mon sac était fait....

Nous étions 7 personnes dont le cuisinier, tous logés dans une chambre au dessus de la scierie. Deux fois par semaine, le ravitaillement venait du camp dans une carriole tirée par un mulet. Parfois, notre cuisinier agrémentait la soupe en rajoutant du blé mouliné : je savoure encore l'odeur et le goût de ce plat.

Fin avril 1943, un gradé nous a annoncé notre futur départ pour le STO (Service du Travail Obligatoire). Il nous accordait 2 jours de permission avant de rejoindre le STO. Deux personnes partaient immédiatement, 2 autres quelques jours après... Mon tour venu, j'ai décidé de m'échapper. Un camarade de la scierie qui habitait à proximité m'a aidé en m'hébergeant une nuit. Au matin, j'ai pris le premier car puis le train pour retourner dans mon village. A peine 2 jours plus tard, la police était chez mes parents : elle me cherchait. Je me suis enfui par une fenêtre et j'ai rejoint mon cousin Armand qui était dans la même situation. Cependant, un courrier nous a contraints à revenir au camp ; nous risquions une amende de 10 000 à 100 000 anciens francs, voire la déportation de nos parents.

Malgré tout, et avec le soutien de nos parents, nous sommes partis nous cacher dans la montagne pendant pratiquement une année. Certains moments ont été très difficiles... Puis, nous sommes rentrés dans la résistance jusqu'à la libération de la Haute Savoie.

Article transmis par Anne ARNAUD (AVS)

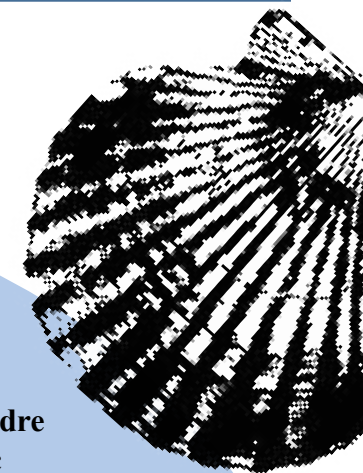
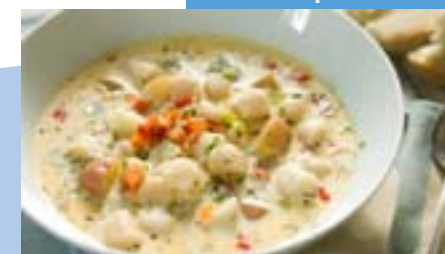
POEME Ecrit par Nelly ANCE-PERRILAT (Aide à Domicile)



Six heures, le réveil sonne
Je dois aller voir ces personnes
Mal ou bien dormi
Mais toujours sans ennui
De la pauvreté à la gaîté
Que dire de toutes ces années
Le visage creusé par leurs souvenirs
Notre présence parfois les fait sourire
Ces heures passées à leur côté
Courses, ménage et café
Un regard, des échanges, notre attention
Rendent nos journées riches en émotions
Un départ, une poignée de main
Et je vous dis à demain.

RECETTES par Madame MANSIET Simone

Pour 3-4 personnes

NOIX DE SAINT JACQUES
AUX AMANDES
& FLAN DE CORAIL

Ingrédients :

**1 paquet de noix de Saint-Jacques surgelées 400g - 100 g d'amandes en poudre
35 cl de crème épaisse - 100 g de beurre - 4 œufs - 1 cuillère à soupe de cognac
1 cuillère à soupe de citron - Sel, poivre**

Noix de Saint Jacques :

Décongeler les noix de Saint-Jacques la veille au réfrigérateur dans la crème liquide. Sortir les noix de Saint-Jacques et les essuyer (conserver la crème).

Séparer les coraux des noix. Passer les noix dans les deux jaunes d'œufs. Saler puis les rouler dans la poudre d'amande. Chauffer le beurre dans une poêle et faire dorer les noix à feu moyen 3 à 4 minutes de chaque côté. Enlever les noix et réserver.

Sauce :

Dégeler la poêle avec le reste de crème, rajouter une cuillère à soupe de jus de citron et laisser épaissir le tout sur feu doux

Flan :

Mixer les coraux avec 2 œufs, 10 cl de crème fraîche et le cognac puis assaisonner. Beurrer des petits moules ou ramequins et verser le mélange dans chacun d'eux.

Cuisson :

Placer les ramequins au four pendant 30 mn à 120°C.

Dressage :

Au moment de servir, couler un peu de sauce au fond de l'assiette puis poser les noix dessus et le flan à côté.

GOUGERES

Ingrédients : Farine (2 verres) - Eau (2 verres) - Beurre : 50 g

Gruyère râpé : 200 g - Œufs : 4 gros - Sel (1 ou 2 pincées)

Cuisson : Thermostat 6-7 ou 200 °C - 20 à 30 mn environ



Recette :

Préchauffer le four à 200 ° C (thermostat 6/7).

Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une casserole. A ébullition, verser toute la farine d'un coup et remuer énergiquement avec une cuillère en bois. Il faut que la masse se détache complètement de la casserole en formant une boule de pâte qui soit assez sèche. Hors du feu, incorporer les œufs un à un et mélanger pour obtenir une pâte souple et homogène. Ajouter ensuite le gruyère râpé.

Dresser sur la plaque du four à l'aide de deux petites cuillères (ou d'une poche à douille). Respecter un espace suffisant entre chaque petit tas pour le gonflement de la pâte.

Enfourner pour 20 à 30 mn env. sans jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson. Une fois cuits, vous pouvez les congeler.

Articles transmis par Carole ROCHAIX (AVS)

CA A PAS TOUJOURS ETE COMME MAINT'NANT Ecrit par GP

Le déneigement d'antan ...

« Autrefois, de la neige, il y en avait bien plus que ça !
Etant agriculteur et possédant des bœufs, je faisais
partie des personnes chargées par la commune, du
déneigement de la route allant de Quintal à Annecy
Loverchy.

Deux paires de bœufs étaient attelées à un triangle de
bois renforcé avec des plateaux ; les animaux étaient
protégés du froid par une couverture sur leur dos.

Nous partions vers 8 h - 8h30 après avoir soigné nos
bêtes, et nous n'étions pas de retour à la maison avant
16 heures »

Article transmis par Anne ARNAUD (AVS)



JEUX - DEVINETTES

**Reconnaissez-vous
ce village de l'Albanais ?**



Réponse : il s'agit de la commune
d'Hauteville-sur-Fier, qui se situe à
l'est du canton de Rumilly.
Village à vocation rurale, Hauteville-
sur-Fier compte plusieurs exploitations
en activités dont une ferme héliicole
et un élevage d'autruches.
Population: 796 hautevillois
Superficie : 402 hectares
Altitude : 520 mètres

**BON AN
BONA SANTA
LA RAFA TOT L'AN**

Bonne année et
bonne santé pour 2013

