



Janvier 2014
Numéro 15

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.



LE P'TIT BARJaqueUR

RECIT DE VIE raconté par Monsieur LEGER

Une vie au marché

Aussi loin que je me souviens, ma mère a toujours fait les marchés dans la vieille ville d'Annecy, 2 fois par semaine.

Tout jeune, je l'accompagnais depuis le village de Montagny Les Lanches jusqu'au car de la plaine du Treige, les bras chargés de sacs ou de paniers de légumes. Puis, je partais à l'école.

Plus tard, vers l'âge de 14 -15 ans, j'ai rejoint ma sœur qui avait déjà pris le relais de ma mère sur les marchés. Toute l'année, par n'importe quel temps, qu'il neige, qu'il pleuve, qu'il vente, nous partions tous les deux, chacun sur notre vélo, chargés de tous côtés : derrière, devant le guidon, sur le porte-bagages de chaque côté des roues arrières... Tant bien que mal, nous arrivions à Annecy.

Nous avions notre emplacement de 2 mètres à l'angle de la rue Sainte-Claire et de la rue de la République. Cela dura plusieurs années, puis, notre famille acheta une automobile et là, ce fût un grand changement !

Les années passant, chacun de nous a fait sa vie mais nous avons toujours continué à faire les marchés ensemble jusqu'à notre retraite et bien au-delà de 65 ans.

Depuis quelques années nous avons choisi de vivre dans la même maison, étant seul chacun de notre côté.

Je viens de fêter mes 90 ans au restaurant avec tous mes proches et aussi, bien sûr, avec ma grande sœur !...

Article transmis par Anne ARNAUD (AVS)

CA A PAS TOUJOURS ETE COMME MAINT'NANT

relaté et écrit par Madame Denise DAVIET, 92 ans

Aller en champs

Aujourd'hui les vaches sont dans les prés parquées dès le printemps et ce jusqu'au 1^{er} froid, le jour comme la nuit.

Autrefois, la première sortie était après la 1^{ère} coupe de foin, mai, juin voire juillet et ensuite jusqu'au premier froid. Bien souvent nous étions deux à conduire et surveiller les vaches en champs tous les jours, 2 heures le matin et 2 heures le soir.

Dans nos paniers nous ne manquions pas d'emmener du tricot, mais bien souvent nos vaches : Mignonne, Marquise... nous laissaient peu de répit. Sans clôture, Il fallait les empêcher d'aller brouter l'herbe du voisin. J'avais alors 14 ans....

Article transmis par Anne ARNAUD (AVS)

RECIT DE VIE raconté par Raymonde

Raymonde : le destin d'une petite fille âgée de 11 ans pendant la guerre

1^{ère} partie du récit

Nous sommes en 1944, ma sœur fait partie de la Croix Rouge. Un jour, en rentrant à la maison, je l'entends dire à mes parents qu'ils ont reçu la permission d'évacuer les enfants en Suisse car le danger était trop grand : les occupants ont menacé de tout faire sauter à Belfort avant l'arrivée des alliés. La peur grandissait en moi.

J'avais déjà été très marquée par les bombardements : Les duels d'avions juste au-dessus de nos têtes, les perquisitions de nos maisons. Mes nerfs étaient à bout, je n'avais que 11 ans. Mais, je ne voulais pas partir, j'avais trop peur de ne plus revoir mes parents, comme mon frère de 16 ans déjà déporté en Allemagne. Je les entends encore me dire « Allez, tes bagages sont prêts, tu vas partir en Suisse, au moins toi, tu seras à l'abri. »

J'étais très choquée et perturbée. Ma maman et ma sœur m'ont emmenée à l'embarquement. Avec tous les enfants, nous sommes montés dans des camions poubelles de l'époque, et le convoi a démarré en s'éloignant de Belfort. Nous étions terrifiés car tous les ponts étaient minés et contrôlés par les Allemands.

Le voyage s'était bien passé malgré tout. Nous sommes arrivés en Suisse dans une usine de cigarettes nommée « BURUS ». Nous avons pris un repas, et à notre étonnement grandissant nous avons découvert les magasins « Achat Landes » (supermarchés suisses) et même des bananes.

Puis, les soldats suisses sont arrivés. Ils étaient habillés comme des allemands et nous avons eu très peur.

Nous voilà enfin repartis dans des autobus jusqu'à la gare de « Bâle », où nous avons dormi sur des paillasses dans le grand hall. Le lendemain, c'était le départ pour l'inconnu.

Pour ma part, je suis arrivée en train à « Saint Gall » en Suisse allemande. J'ai passé 15 jours dans un orphelinat et je me suis faite une amie alsacienne qui pleurait autant que moi.

Un samedi, une dame de la Croix Rouge est venue me trouver pour me dire que j'allais passer deux jours dans une famille suisse...

témoignage de reconnaissance de la croix
rouge délivré à ma sœur



RECETTE DE CUISINE de Madame Amancia SAIZ**Moules Apéritives**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1,5 litre de moules moyennes
- 4 gousses d'ails pilées
- 2 cuillères à soupe de persil finement haché
- 25 cl de jus de cuisson filtré
- 1 c à soupe d'huile d'olive

Recette :

Nettoyer les moules et les faire cuire sans eau.

Après cuisson, les disposer dans un plat, en laissant la moule dans une des 2 coquilles.

Filtrer le jus de cuisson et réserver.

Ecraser l'ail avec le persil finement haché

Ajouter l'huile d'olive et le jus de cuisson (attention si trop iodé couper avec de l'eau).

Verser cette préparation sur les moules et laisser au frais minimum une heure.



Article transmis par Anne ARNAUD (A.V.S)

RECETTE DE CUISINE de Madame Thérèse CHARVIER**Cookies gourmands au chocolat**

Ingrédients :

- 70 gr de beurre
- 75 gr de sucre en poudre
- 100 gr de farine
- 50 gr de poudre d'amande
- 5 gr de levure chimique
- 1 œuf
- 50 gr de noisettes un peu écrasées
- 170 gr de chocolat pâtissier



Recette :

Préchauffer le four à 200 ° (th7).

Dans le saladier, mélanger ensemble les ingrédients suivants : le beurre mou, le sucre, la farine, la poudre d'amande, la levure, l'œuf entier, puis rajouter les noisettes et le chocolat cassé en pépites.

Dressage :

Sur une plaque préalablement beurrée, faire des petites boules. Les espacer suffisamment car elles vont grossir à la cuisson.

Cuisson :

Enfourner la plaque pour une durée de 8 minutes environ.

Article transmis par Claire GROSJEAN (AVS)
après dégustation des cookies



SAVOIR-FAIRE / METIER en mémoire à Monsieur Victor GREILLER

LA MACHINE A CASSER LES NOIX

Je vais vous conter la naissance d'une machine qui a été entièrement imaginée et réalisée par Monsieur Victor GREILLER, un « bricoleur » de génie. Ce récit m'a été relaté par Monsieur GREILLER lui-même lors de mes interventions à son domicile. Mais avant cela, je tiens à rendre un bel hommage à ce créateur, à cet un homme d'exception, à la fois bon, généreux, serviable, modeste, d'une honnêteté et d'une droiture devenues bien rares à notre époque ; ce ne sont là que quelques termes qui le qualifient et je suis bien persuadée que toutes les personnes qui l'ont connu et estimé ne pourront qu'être de mon avis. Il y a un peu plus d'un an que Victor nous a quittés et son départ a laissé un grand vide.

L'histoire de la Machine à casser les noix a commencé il y a une vingtaine d'années, autour d'une table, entre amis venus gromailier *. L'un d'eux s'adressa à Victor : « Dis donc, Victor, toi qui est tellement ingénieux, tu devrais fabriquer une machine qui casserait les noix ; ça faciliterait drôlement le travail ! ». Ce à quoi Victor répondit : « tu n'as qu'à la

faire, toi, cette machine!.. ». Cependant, le soir même, le petit-fils de Victor, présent lors de la discussion des amis, revint à la charge : « Pépé, c'est vrai, tu pourrais bien en fabriquer une, de machine à casser les noix ! ». Cette phrase trottait dans la tête de Victor et, après réflexion, il dit à sa femme « le petit me lance un véritable défi ; il faut que je la fasse, cette machine ! ».

Vinrent alors les heures, les jours, les semaines de réflexion, schémas, calculs et réglages, car Victor la voulait parfaite, sa machine ! Uniquement avec des matériaux de récupération (chaîne de vélo, moteur, pièces diverses etc.) et beaucoup de ténacité et de travail, petit à petit, la machine se montait et prenait forme. Lorsqu'enfin elle fut terminée, le grand jour de la mise en route arriva : l'engin fonctionnait. Cependant, un problème majeur subsistait car, lors de la cassure de la noix, soit les cerneaux étaient écrasés et donc inutilisables, soit la coquille n'était pas suffisamment cassée et l'extraction des cerneaux s'avérait difficile : encore quelques heures de réflexion et de

réglages et la machine fut tout-à-fait opérationnelle : elle marchait parfaitement. Victor n'était pas peu fier ! Pensez ! Un jour, FR3 contacta Victor (qui crut tout d'abord à une blague !..) afin de faire un petit reportage sur l'engin.

Cette machine, j'avais demandé à Victor si je pouvais la voir ; non seulement il me la montra mais il la mit en route et je pu ainsi la voir fonctionner ; je dois dire que je restai bouche bée d'admiration devant cet engin né de l'intelligence, de la créativité et la persévérance d'un homme de qui je garde un souvenir ému, à qui je pense très souvent et qui me manque beaucoup.

* Signifie « casser et évider les noix » en patois savoyard



SAVOIR-FAIRE MÉTIER vécu et écrit par Mme BOUCHARD

La ferme sous les sapins

En 1987, nous achetions en Ardèche dix-huit chevrettes et un bouc de race SANEEN d'origine Suisse.

La première année, les chèvres produisaient environ 4 litres de lait par chèvre pour le fromage. Grâce à cette production, nous avons commencé la fabrication des fromages lactiques ou fromages de chèvre.



Dès la traite du soir, le lait est refroidi. Le lendemain matin ; la traite du jour est mélangée avec celle de la veille. Puis nous ajoutons le petit lait pour acidifier, et de la présure pour coaguler. Au bout de vingt-quatre heures, dans le laboratoire de fromagerie, la préparation des fromages lactiques est partagée soit en moule, soit en sac de toile. Ces sacs se forment en bûches après un délai de quarante-huit heures. Certaines sont poudrées au charbon de bois et nommées bûches cendrées. Au bout d'une journée dans la fromagerie, les bûches cendrées deviennent grisâtres.



Pour les fromages dans les moules, une rotation est effectuée le soir puis le lendemain. Ils sont ensuite démoulés pour être déposés sur des paillons ou sur des caisses en plastique.

La moitié est placée en chambre froide pour la vente des fromages frais. L'autre moitié est posée devant des ventilateurs pour devenir des fromages secs et demi-secs.

Ces fromages étaient vendus sur le marché, dans les restaurants ou à mon domicile.

Article Transmis par Françoise ROUILLON (AVS)

REBUS

Le Comité de rédaction 2013 du P'TIT BARJAQUEUR souhaite à chacun de vous :



pour 2014

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