



LE P'TIT BARJaqueUR

Juin 2014
Numéro 16

CA A PAS TOUJOURS ETE COMM' MAINT'NANT

Article issu de 2 témoignages différents : un bénéficiaire anonyme et Monsieur Raymond FAVRE

La « Crache du BouÛre »

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 beurre, dans la cuisine de la région, a toujours tenu une place importante.

A notre époque sa conservation ne pose plus de problème. On peut le stocker. L'usage du réfrigérateur permet de le conserver frais et d'éviter qu'il ne devienne rance.

Régulièrement, j'allais à la fruitière chercher 5 kg de beurre que ma mère faisait cuire pour le conserver plusieurs semaines : une opération délicate demandant du savoir-faire et de l'attention.

Les mottes découpées en petits carrés étaient fondues dans un grand faitout, à feu doux. Il fallait ensuite enlever à la « pèche-percée* », l'écume qui se formait et la verser dans une assiette. Au moment où le liquide allait bouillir, il fallait retirer le faitout du feu. On laissait refroidir et lorsque le beurre liquide devenait à peine tiède, il était versé dans une toupine en grès où il se solidifiait. On pouvait ajouter quelques cuillères de sel.



Au fond du faitout de cuisson il restait un dépôt brunâtre qui, ajouté au résidu de l'écume, formait « la crache ». Celle-ci s'étalait sur une tranche de pain. Avec ma sœur, nous nous régaliions de ces tartines.

En juin, lorsque les vaches montaient au Semnoz pour l'été, je montais à pied prendre le premier beurre qui avait un autre parfum dû aux prairies fleuries.

Je me rappelle encore de l'odeur, du goût, que malheureusement, je n'arrive pas à décrire, peut-être..... Un peu noisette..... Saveur à peine oubliée, saveur d'une enfance paysanne...

* écumoir



Synthèse des 2 articles réalisée
par 2 AVS : Marie-Noëlle MAILLET et Anne ARNAUD

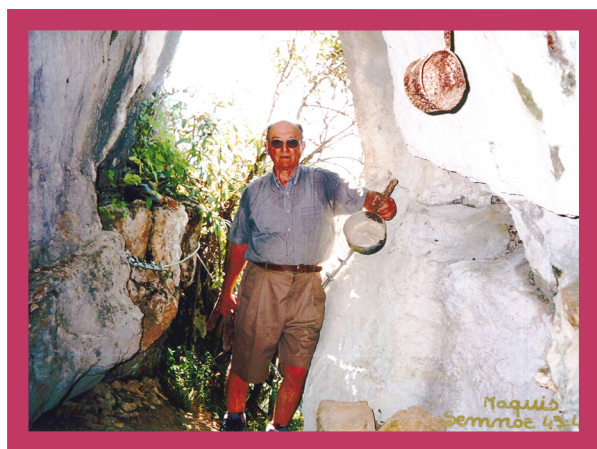
RECIT DE VIE raconté par Monsieur Louis POLLIER

FRANÇAIS, JEUNES ET MOINS JEUNES, N'OUBLIEZ JAMAIS !

Je m'appelle Louis POLLIER, je suis né en 1922 à Mûres où j'ai habité jusqu'en 1947.

Je me suis ensuite établi à Chainaz-Les-Frasses où j'ai exercé le métier de maraîcher jusqu'à 80 ans. Depuis, je coule des jours paisibles, entouré de l'affection de ma famille et de mes amis.

La période que je veux évoquer ici se situe en plein cœur des années troubles et sombres de notre pays.



Lorsqu'en mars 1943, je reçois l'ordre de prendre, dès le lendemain, un train pour l'Allemagne afin d'y effectuer le STO (service de travail obligatoire), ma décision est immédiate. Guidés par deux « maquisards », je rejoignais le soir même, « la grotte du Maquis » au Semnoz pour me cacher avec un camarade (Jean Colombat qui devint plus tard mon beau-frère). Mon père, à l'époque Maire de Mûres, n'a aucunement influencé ma décision.

Nous étions une dizaine de personnes vivant dans cette grotte. Notre quotidien consistait à monter la garde, couper du bois afin de chauffer tant bien que mal cette grotte (un stock de ce bois est encore visible à proximité de la grotte). Notre ravitaillement était principalement assuré par nos familles et par quelques occupants de chalets disséminés dans le Semnoz. La grotte ne comportant qu'une entrée, nous avions fabriqué une passerelle de fortune afin de pouvoir fuir en cas d'attaque allemande. Nous sommes restés là jusqu'à mi-novembre 1943, sans trop de mouvement afin de

ne pas attirer l'attention. Le froid devenant très vif, nous nous sommes réfugiés dans la cabane dite « de Joson », tout près de Gruffy.

Renseignés sur notre lieu de retraite, les Allemands surprisent notre groupe. Par chance, à ce moment-là, j'étais à Mûres, chez mes parents. Certains de mes camarades purent s'enfuir (ils trouvèrent refuge chez mon père, avec moi, dans un local en sous-sol pendant une quinzaine de jours).

Malheureusement, deux d'entre nous n'eurent pas cette chance : l'un d'eux fut exécuté sur le champ et le second fait prisonnier.

Dans le même temps Monsieur Dalby, boulanger à Gruffy, fut exécuté par Klaus BARBIE devant toute sa famille et sa maison fût incendiée. Les Allemands descendirent ensuite à Alby où ils fusillèrent M. Magnin, chef de secteur du maquis ainsi que le maquisard prisonnier.

Suite à ce douloureux épisode, nous avons reçu l'ordre de nous éparpiller et, pour ma part, je me réfugiais tantôt chez un oncle, à Leschaux, tantôt chez d'autres connaissances. Plus tard, avec d'autres maquisards, nous nous sommes retrouvés au Petit Bornand où j'ai commencé à faire de petites actions de résistance : c'était en 1944.



Suite du récit de vie de Monsieur Louis POLLIER

Je pris également part à une importante action qui se déroula à Balmont, quelques jours avant la libération d'Annecy. Puis, les troupes allemandes pressentant leur prochaine défaite, se dirigeaient vers la frontière italienne pour fuir la France, via les vallées de la Maurienne et de la Tarentaise. Nous avons reçu l'ordre de rejoindre St Pierre

d'Albigny, en passant le Col du Frêne, afin de les arrêter et de faire un maximum de prisonniers.

J'aurai encore tant de choses à dire concernant cette période de ma vie !... Mais cela fait partie d'une autre histoire que j'espère pouvoir vous conter plus tard...

Article écrit et transmis par Brigitte PAIGNEAU (AVS)

RECIT DE VIE raconté par Raymonde

2ème
partie
du récit

UNE PETITE FILLE NOMMEE RAYMONDE « Une famille suisse peu ordinaire »

Ce jour là, la mère de la famille d'accueil m'ouvre la porte de son appartement. Je vois des tapis, des miroirs. Je me sens gênée car je suis vêtue d'un vieux manteau et de sabots. Je n'ose pas m'avancer. Je rentre enfin dans l'appartement que la dame me fait visiter. La cuisine était toute blanche, les chambres magnifiques. Il y avait un joli boudoir, un piano dans le salon, d'imposants fauteuils et un tapis épais qui couvrait le sol. Je n'avais jamais vu une aussi belle salle à manger !

Me voici installée et désespérée. De plus, la dame ne parle pas français. Par chance, je fais la connaissance du fils âgé de 17 ans qui lui, étudie notre langue. J'ai passé dix mois au lieu de deux jours dans cette famille très accueillante.

Je n'avais toujours pas de nouvelles de ma famille et j'étais toujours aussi triste. Le 22 novembre 1944, jour de mon anniversaire, Heinz, le fils, entre dans le salon, se met au piano et joue la Marseillaise. Il se retourne vers moi et me dit : « Raymonde, Belfort est libéré ». J'ai pleuré toutes les larmes de mon corps.

Je voulais savoir ce qu'était devenue ma famille et je faisais le siège de la Croix Rouge pour avoir des nouvelles.

Enfin je reçois un message me disant : « tout va bien à la maison ». Je passe des mois de douleurs et d'angoisse, mais j'ai quand même eu la chance d'aller à l'école et de me lier d'amitié avec l'institutrice qui était française.

Au mois de juin 1945, ce fut le retour en France. Nous étions tous effrayés du désordre qui régnait car les bombardements avaient fait du mal. Mais au bout du voyage, j'ai vu la frimousse de maman, plus loin celle de ma sœur devenue militaire, puis celle de papa.

Nous avons attendu encore quelques mois pour revoir mon frère... Enfin la famille était au complet.



De gauche à droite, moi, ma sœur et mon frère

Article écrit avec l'aide de Vanina SCIBETTA (Aide à Domicile)

SAVOIR-FAIRE MÉTIER écrit par Monsieur JMD**L'ALAMBIC**

Avec mes différents métiers : agriculteur, conducteur de moissonneuse lieuse et moissonneuse batteuse, Bouilleur de cru..... Je parlais souvent. « Où est-ce que je ne suis pas passé ! ?... »

Dès 1946, j'ai repris l'Alambic de mes parents. A l'époque, il fonctionnait au bois.

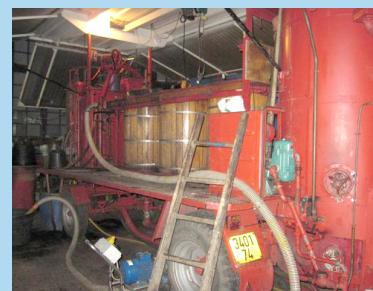
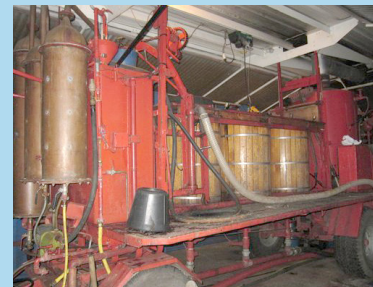
Après 1948, je suis passé au charbon, je faisais livrer des briquettes de 10 kg de charbon directement sur l'emplacement. Il en fallait environ 300 kg par jour. Par la suite, vers les années 60, j'ai adapté un brûleur au fuel.

C'est une machine possédant 3 cuves de 400 litres permettant de recevoir les fruits macérés (minimum 2 mois) prunes, pommes ou poires. Ces cuves sont chauffées, la vapeur s'échappe successivement dans trois cylindres équipés de grilles filtrantes. La vapeur d'alcool étant plus légère que la vapeur d'eau, elle s'échappe en premier, elle circule dans un serpentin refroidi et l'alcool est récupéré dans un grand récipient. Un densimètre permet de contrôler le degré d'alcool.

Le temps de distillation autorisé était limité de 6h à 18h. Je prévoyais une heure de chauffe avant. Pour obtenir 1 litre d'alcool, il faut environ 20 kg de pommes ou 12 kg de prunes.

C'était de bons moments passés avec les gens de chaque village. Bien souvent, ils amenaient les Diots que l'on faisait cuire dans les cuves sur les fruits.

Depuis 1993, j'ai laissé la suite à un de mes fils qui poursuit cette activité.



Article Transmis par Anne ARNAUD (AVS)

COURRIER DES LECTEURS Réponse d'un lecteur du Canton d'Alby**Commentaire sur un article du journal n°14***« Evolution de la condition féminine et de la société »*

Lecteur du Petit Barjaqueur, c'est avec intérêt et étonnement que j'ai lu attentivement l'article ; « ça a pas toujours été comm' maint'nant », article mettant en évidence la lente évolution de la condition féminine et de la société française.

Cependant, je me suis posé une question : le droit peut-il changer fondamentalement les mentalités ou bien ne sert-il que de garde-fou ? L'engagement intellectuel est une chose, le passage aux actes une autre. Où se joue la partie et comment ?

A l'évidence, là où l'éducation commence : la famille, puis l'école où la mixité permet d'œuvrer dans ce sens et de lutter contre les stéréotypes sexistes.

Cependant, je crois que des progrès peuvent encore être apportés. Lecteurs, lectrices du P'tit Barjaqueur, je vous laisse le soin de les découvrir car dans certains domaines, en particulier celui de l'évolution d'une société, rien n'est définitivement acquis.

Article transmis par Aurore GULLON (AVS)

CHANSON adaptée par Monsieur André COLOMBIER

Prendre un ancien par la main

*Musique de Yves DUTEUIL à fredonner sur l'air
de « Prendre un enfant par la main »*

Prendre un ancien par la main
Pour lui montrer le chemin,
Pour lui donner confiance en son pas,
Prendre un ancien par le bras.
Prendre un ancien par le cœur,
Lui donner un peu d'bonheur,
De la vieillesse soulager ses malheurs,
Prendre un ancien par le cœur.

Prendre un ancien par la main
Et lui chanter des refrains
Qui lui rappellent sa jeunesse et sa vie,
Etre pour lui un ami.
Prendre un ancien par l'amour,
Pour embellir ses vieux jours,
L'aider à supporter le poids des ans
Prendre un ancien en l'aimant.

Prendre un ancien par la main
Et consoler ses chagrins,
Lui donner l'amour dont il a besoin,
Etre pour lui un soutien.
Prendre un ancien tel qu'il est,
L'entourer de son respect
En pensant que bientôt viendra le jour
D'être un ancien à son tour.



Article transmis par Gisèle JACQUIN
(Aide à domicile)

RECETTE DE CUISINE créée par Betty

Ingrédients :

- 6 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- ½ verre de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet entier de noix de coco (env. 250 g)



Délice à la noix de coco



Préchauffer le four à 180 ° C (th 4 ou 5).
Mettre les jaunes d'œufs, le sucre et mélanger jusqu'à blanchiment.
Ajouter la noix de coco et le lait.
Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
Verser dans un moule à manqué tapissé d'un papier sulfurisé (afin de le démouler facilement)
Cuire au four Th 4 ou 5 (180 °C) pendant 20 à 30 mn.
Une fois le « délice » doré, glisser une lame de couteau (pour vérifier la cuisson à cœur), elle doit en ressortir sèche.

Article transmis par Isabelle TODOROFF (AVS)

JEUX Grille créée par Françoise ROBBE (AVS)**MOTS CACHES**

Retrouvez les Noms des 18 communes de l'Albanais cachés dans cette grille ainsi que les 28 prénoms cités ci-dessous.

NB : des lettres sont en commun, les mots à trouver peuvent être placés horizontalement, verticalement, en diagonale, de gauche à droite ou de droite à gauche. Beaucoup de lettres mortes figurent dans cette grille.

AMUSEZ VOUS BIEN !

V	E	T	E	U	G	E	N	N	O	B	R	O	S	E
E	V	A	T	H	I	E	R	N	O	E	I	R	A	M
R	A	D	E	L	E	Y	D	U	R	T	H	U	S	Y
S	L	O	R	N	A	Y	S	A	E	T	A	M	T	V
O	D	U	C	O	V	S	O	M	I	Y	U	I	E	E
N	E	S	Y	A	Y	M	U	M	V	E	T	L	U	T
N	F	C	A	M	I	L	L	E	I	C	E	L	S	T
E	I	R	S	E	R	E	I	L	L	A	V	Y	E	T
X	E	E	Y	N	I	V	K	M	O	N	I	A	B	T
I	R	M	A	R	I	E	A	A	T	U	L	E	E	A
B	I	P	I	E	R	R	E	U	H	Y	L	L	Y	L
O	K	I	G	X	I	E	N	E	L	L	E	H	S	E
U	A	G	I	G	R	E	I	V	A	X	N	A	T	O
S	W	N	N	P	J	M	A	R	C	E	L	L	A	Z
S	E	Y	O	L	B	M	A	R	C	E	L	I	N	E
Y	G	N	I	S	S	A	M	A	S	I	R	A	L	C

Les 28 prénoms :

ADELE
AYSE
BETTY
CAMILLE
EMMA (1)
EMMA (2)
ERIKA

GINO
HELLENE
IRMA
MARCELINE
MARIE (1)
MARIE (2)
CLARISA

NOAM
OLIVIER
PIERRE
ROSE
RUDY
STAN
TAL

THIERNO
VINY
XAVIER
YVETTE
YUNA
Yael
ZOE

Les 18 communes (telles qu'elles apparaissent dans la grille) :

BLOYE / BOUSSY / BONNEGUETE / CREMPIGNY / ETERCY / HAUTEVILLE / LORNAY / MARCELLAZ / MARIGNY / MASSINGY / MOYE / RUMILLY / SALES / ST EUSEBE / THUSY / VAL DE FIER / VALLIERES / VAULX / VERNONNEX

PATRIMOINE DES VILLAGES DE L'ALBANAIS

Comment appelle-t'on les habitants des villages suivants :

1. **ALBY-SUR-CHERAN** :2. **GRUFFY** :3. **VIUZ LA CHIESAZ** :4. **MOYE** :5. **LORNAY** :6. **VAL-DE-FIER** :

1. Les Albigeois / 2. Les Gruffiens / 3. Les Viulans /
4. Les Moyères (moyens en patois) / 5. Les Lornetains /
6. Les Vallériens

Réponses :

Proposé par Marie Noëlle MAILLET (AVS)

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