



Janvier 2016
Numéro 21

Ce journal est issu du travail mené par les Aides à domicile avec les Bénéficiaires qui ont bien voulu participer. Nous remercions vivement tous les auteurs et nous nous excusons par avance de ne pas faire paraître la totalité des contributions. Le comité de rédaction apprécie l'accueil et l'enthousiasme réservés par vous lecteurs à chaque nouveau numéro.



LE P'TIT BARJaqueur

RECIT DE VIE écrit par un bénéficiaire voulant rester anonyme

Souvenirs d'automne

Par ce bel après-midi du mois d'octobre, grande effervescence à la ferme du Grand Val. Toute la famille se prépare pour aller ramasser les pommes et les poires dont on va faire le cidre. Sur la remorque à pneus, paniers, caisses, sacs sont rangés. On s'installe, le tracteur démarre, laissant échapper une fumée âcre...

Pommiers et poiriers ont tenu leur promesse fleurie. La récolte est abondante comme à nulle année. Quand le dos souffre trop, on ramasse à genoux les fruits tombés d'eux-mêmes, puis on va « creuler » (monter dans l'arbre et secouer les branches). Les paniers se remplissent. On parle peu. Les mains sont froides et mouillées. Cinq caisses sont remplies de pommes. On se rend sous le gros poirier de poires à cidre jaunes, très sucrées dont le jus attire les guêpes et rend les doigts collants. Quatre grands sacs sont remplis. Le soleil décline, il fait presque froid.

Le tracteur tousse, crache sa fumée et démarre. Et sur la remorque les ramasseurs de la frite (la cueillette) fatigués et frileux se taisent. Demain au pressoir (le troë en patois) on fera la première « troyée ».

Le **pressoir** : la ferme du Grand Val a son pressoir installé dans un local attenant au corps de ferme. S'y trouve aussi la râpe à pommes actionnée par un moteur électrique qui a remplacé le vieux moteur à essence Bernard. Les pommes sont ainsi réduites en petits fragments recueillis dans un bac. Puis, ce mou est mis au pressoir. Progressivement « pressé » il libère le cidre doux (commercialement : jus de pommes).



Dans la cave voûtée de la ferme, s'alignent sur d'énormes travées, les tonneaux où le cidre doux fermentera, surveillé chaque jour. On le goûte : c'est alors une boisson sucrée pétillante très agréable à boire. La fermentation achevée (après que le cidre se soit reposé) on le goûtera à nouveau, en compagnie d'amis et chacun donnera son appréciation sur ce « Bidoillon ».

A chaque repas, la bouteille de cidre (ou le pot) sera sur la table. Et l'été prochain, on emportera aux champs le « boteillon » de cidre mis soigneusement à l'ombre. Dans la région, on a beaucoup fabriqué de cidre, on en a beaucoup bu. De nos jours, les pressoirs sont moins utilisés et on fabrique moins son propre cidre. Progressivement, les arbres fruitiers plantés dans les parcelles en gênaient l'exploitation par les machines : ils ont été abattus... comme bois de chauffage.

Article transmis par Aurore GULLON (AVS)

RECIT DE VIE écrit par un bénéficiaire voulant rester anonyme

L'épiphanie : La galette des rois

La messe est finie ; les fidèles sortent de l'église. Des groupes d'hommes se forment et se dirigent vers les cafés du village. Les femmes chapeautées se rendent à la boulangerie où la couronne des rois a été commandée. Un gâteau à pâte briochée en forme de couronne au diamètre adapté à l'importance de la famille.

Le repas de la famille de Jacques, garçon de 14 ans, s'allonge, s'allonge. L'oncle Paul enchaîne histoire sur histoire auxquelles d'autres invités font écho. Avec discrétion, la maîtresse de maison a su saisir le moment propice pour sortir la mousse au chocolat. Et maintenant, elle découpe la couronne en parts égales.

C'est le moment solennel ; on va tirer les rois (comme on tire au sort). Ne pas faire de maladresse : bien observer la hiérarchie familiale et celle des invités. Des mains hésitent.

C'est le moment critique : la mousse au chocolat enveloppe à merveille la pâte briochée. On mâche prudemment tout en essayant de maintenir conversation. La tante Victoire pousse un petit cri. Avec d'innombrables précautions, elle extirpe l'objet de sa surprise : la fève. Elle est reine ! Quelques instants après, l'oncle Jules montre un petit pois : il est roi !

Au maître de maison la cérémonie du sacre. Le roi reçoit sa couronne dorée, la reine sa couronne argentée (de forme différente). Les verres se lèvent : A la santé du Roi ! A la santé de la Reine ! L'oncle Jules embrasse tante Victoire. On a tiré les Rois !

Quant à Jacques, il avait fait un rêve fou : être roi et que sa jolie cousine blonde aux yeux bleus fût reine. Du rêve à la réalité... d'autres rêves, d'autres circonstances.



L'épiphanie :

Fête religieuse catholique qui commémore l'adoration des rois mages à la naissance du Christ. Les rois mages auraient mis 13 jours à partir de la naissance du petit Jésus (soit après le 24 décembre à minuit) pour se rendre à pieds au chevet du nouveau-né. C'est pour cela qu'on fête théoriquement l'épiphanie le 6 Janvier et que l'on mange à cette occasion la « fameuse galette des rois ». Aujourd'hui, on fête généralement l'épiphanie le 1er dimanche du mois de janvier.

Mages :

Personnages (rois...) qui selon les évangiles vinrent rendre hommage à l'enfant Jésus.

Fève des rois :

Actuellement, petites figurines que l'on met dans la galette de l'épiphanie mais à l'origine c'était une véritable fève.



POEME de Monsieur Henry TRACOL

A mes amis, des étoiles

Juste la porte à côté,
à une petite seconde...lumière.

Avec mes amis dans les étoiles.
Avec mes amis, partis,
Mais là pourtant, présents.
Mes amis que j'aimais tant
Dans les étoiles d'un ciel si grand...
Mes bons et vrais amis qui sont partis
Et surtout pas disparu... Ah, ça, non, jamais !
Mais présents dans toute leur intégrité,
Dans toute leur totalité,
Unis dans mon amitié !
On ne voit pas ce que l'on ressent bien !
On voit l'invisible et on le sent sien.
Comme mes amis, mes parents pas très loin,
Proches...mes bons, jeunes et vieux parents,
Les plus proches, les lointains,
Même pas derrière les étoiles,

Mais juste entre nous et les galaxies
Tout près d'ici !
Juste la porte à côté, à une petite se-
conde...lumière.
Pour eux, pour nous, tout est déjà fini
Quand nous aurons rejoint nos amis !
La moitié d'une seconde après le grand
départ
Pour l'espace-temps, pour le Royaume
De l'Eternité où le début, le tout début
Et la fin des fins
Se touchent comme un cœur entier heureux
Mais qui saigne un peu...
Parce qu'il s'est brûlé...
A une étoile !

Poème transmis par Blandine CURT (Aide à Domicile)

MOT DES LECTEURS écrit par un bénéficiaire voulant rester anonyme

CA A TURBULE !

Comme d'habitude ce matin-là, j'accueille l'aide à domicile et nous échangeons quelques propos sur la violence nocturne des orages qui se sont succédé.

La radio locale a annoncé les secteurs les plus touchés : l'un deux se trouve sur la route empruntée par l'aide à domicile qui intervient à mon domicile régulièrement.

- Arbres tordus, terrassés par la violence de la turbulence : un massacre !

- « Ah ! je vous assure, j'ai été très impressionnée ! La radio a parlé de turbulence. La, oui, ça a turbulé ! » me dit l'aide à domicile.

- Nous éclatons de rire à la naissance de ce verbe impersonnel et nouveau (il turbule, il a turbulé etc... comme il pleut, il a plu, il pleuvra...)

- Les mots naissent, vivent, certains meurent tôt, d'autres sont oubliés ou dorment dans les dictionnaires et y vieillissent et rejoignent le cimetière des mots qui ne sont plus utilisés.

N.B. : Dans l'article d'un hebdomadaire, j'ai vu ce verbe utilisé entre guillemets dans le sens de « grande effervescence ».



Article transmis par Marie-Noëlle MAILLET (AVS)

RECETTE DE CUISINE de Madame CHARDON**CAILLETES DAUPHINOISES****Ingrédients :**

500 g de feuilles de blettes

100 g de foie de porc

200 g d'échine de porc désossée

100 g de poitrine salée

150 g de crépine

5 cl d'huile

Sel, poivre, muscade

Recette :

Trier les blettes.

Séparer les feuilles des côtes.

Utiliser à sa convenance les côtes dans une autre préparation culinaire (les caillettes utilisant uniquement les feuilles).

Cuire à l'eau bouillante salée les feuilles, les rafraîchir, les égoutter, les presser et les hâcher.

Hâcher également le foie, l'échine de porc et la poitrine salée. Mélanger le tout et assaisonner.

Partager en 8 parties égales.

Entourer chaque partie d'un morceau de crépine et aplatir légèrement.

Les caillettes terminées, les ranger dans un plat à gratin huilé.

Les cuire à four doux (thermostat 6 soit 180°C) pendant 40 mn en arrosant régulièrement durant la cuisson.

Cette entrée peut se servir **chaude** ou **froide**.

Article transmis par Marie-Noëlle MAILLET (AVS)

PATRIMOINE DES VILLAGES

Dans quel village peut-on admirer ce puits ?



Proposé par Anne ARNAUD (AVS)

*Le comité de rédaction
vous présente ses meilleurs vœux
pour 2016*

BONHEUR
O
SANTE
N
PARTAGE

FAMILLE
N
TENDRESSE
E
ECOUTE

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