



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.



RÉCIT DE VIE

La vieille minette de Mémé

Pendant les vacances, mon frère et moi avons souvent l'occasion de nous attacher aux animaux de la ferme.

Il y avait déjà la vieille chatte de la grand-mère que j'étais un peu la seule à caresser et à approcher, après Mémé.

La voyant arriver « mouillée » par la pluie, mon frère m'a dit « Prends-la, on va la sécher et la réchauffer. » Comment faire ?

La cuisinière de la ferme avec son four toujours chaud était tentante...

Mon frère l'a ouverte et nous avons mis la chatte au chaud. Horreur !! Elle s'est mise à sauter au plafond du four et à miauler bizarrement... Apeurés et tétanisés par la tournure de notre action, nous nous sommes joints aux cris de la chatte. Alertée par le bruit, la grand-mère, très rapidement, a libéré sa chatte, qui s'en est bien tirée...

Cette pauvre Minette, trop vieille pour faire des petits, s'est laissée séduire par un matou et elle se traînait avec un gros ventre.

Mon frère soudain m'a appelée et m'a dit « Viens voir, la chatte de Mémé est malade ! » J'ai accouru...

La chatte miaulait de souffrance, elle se roulait dans l'herbe et à certains moments, son ventre avait l'air de grossir, grossir ! Mon frère qui n'osait pas la toucher, m'a dit « Appuie sur son ventre. » Et moi, j'ai appuyé... Et surprise, elle a expulsé un morceau de chair... une deuxième fois, elle a expulsé encore un morceau ! C'étaient des chatons, sans poils, vilains...

La chatte avait l'air de récupérer. La grand-mère a emmené la chatte et les chatons mais nous n'avons pas eu de suivi pour les chatons.

Et avec le recul, j'ai été sage-femme avant l'âge ...

Article écrit par Mme Cornu Paulette,
transmis par Blandine CURT, aide à domicile

La fête des lumières de Lyon

Avant de venir habiter Rumilly pour le travail, M. & Mme Chollet habitaient Lyon. Ils se souviennent de la fête des lumières et racontent qu'ils mettaient des lumières aux fenêtres pour participer à cette féerie de lumières qu'ils admiraient tant.

Ils ont souhaité nous donner en quelques lignes, des indications pour évoquer cette très belle fête dont la tradition est née au 19^{ème} siècle.

Tout commença en 1850. Les autorités religieuses lancèrent un concours pour la réalisation d'une statue, envisagée comme un signal religieux au sommet de la colline de Fourvière. Ce fut le sculpteur Joseph-Hugues Fabisch qui réalisa cette statue dans son atelier des quais de Saône. L'inauguration, initialement prévue le 8 septembre 1852, fut repoussée au 8 décembre en raison d'une crue de la Saône. Le jour venu, le mauvais temps contraria de nouveau les réjouissances : les autorités religieuses furent sur le point d'annuler

l'inauguration. Finalement le ciel se dégagait...

Spontanément, les Lyonnais disposèrent des bougies à leurs fenêtres. Et à la nuit tombée, la ville entière fut illuminée. Les autorités religieuses suivirent le mouvement et la chapelle de Fourvière apparut alors dans la nuit.

Ce soir-là, une véritable fête était née !

Désormais, tous les 8 décembre, les Lyonnaises et les Lyonnais déposent des lumignons à leurs fenêtres... et parcourent les rues de la ville afin d'admirer des installations lumineuses exceptionnelles.

En 1989, les mises en lumière des sites patrimoniaux, des paysages de fleuves et de collines, des quartiers et des voies habillent l'ensemble de la ville et participent au cadre de vie nocturne et à la beauté du territoire.

Depuis 1999, la Fête des Lumières se déroule sur une durée de quatre jours.

Article proposé par Christiane et Régis CHOLLET, transmis par Gladys FAUCON, aide à domicile



Maréchal, nous voilà !

Parce que le vieux Maréchal avait su tenir bon à Verdun en 1916, les gens, jusqu'en 1942, comptaient sur Pétain pour nous débarrasser des allemands... Et, à 85 ans, le chef de l'Etat entreprenait encore une tournée dans la région pour remonter le moral des Savoyards.

Le matin du 23 septembre 1941, il était à Annecy. A pied ou en vélo, les gens couraient tous le voir... Il y avait tellement de monde sur le Pâquier, m'a dit madame D., qu'elle n'a vu que son képi !

Puis l'après-midi, il est venu à Rumilly, en auto, en passant par Alby.

Il est entré dans le canton à Marigny-Saint-Marcel, où on lui avait élevé un magnifique arc de triomphe.

A Rumilly, il a été accueilli dans la cour des casernes (alors Coopérative du blé) par les dirigeants du monde agricole. Ensuite, dans sa voiture découverte, il a gagné la place d'Armes*. Là, les enfants des écoles de Rumilly et des alentours lui ont chanté le célèbre « Maréchal, nous voilà, devant toi, le sauveur de la France... ».

La place d'Armes et la place des Casernes étaient noires de monde. Tous les vieux Rumilliens s'en souviennent. Après un bref discours, le vieux Maréchal reprenait la route et s'en allait ... vers son destin.

**La place d'Armes s'appelait autrefois « l'étang ». Les Rumilliens disent encore aujourd'hui : « On va su l'éta ».*

Article d'une bénéficiaire transmis par une aide à domicile souhaitant rester anonymes.

Quelques souvenirs d'enfance

Nous sommes dans les années 1940, j'avais 9 ans. Je me souviens du jour du baptême de mon neveu, tout le monde était dans l'église. J'étais devant la fenêtre et au loin, je vois la Gestapo arriver en hurlant de se mettre à terre. Tous les piétons qui étaient dans la rue écoutèrent sans dire un mot. Vu mon jeune âge, je pensais que tout le monde était mort. J'étais effrayée, le curé de l'église nous a fait passer par une petite porte pour nous cacher et nous mettre à l'abri. Sans un bruit, nous avons attendu qu'ils partent.

Je me souviens aussi avoir trouvé un béret de marin. Tout le monde me disait qu'il était beau, j'étais très fière. Quelques temps plus tard, je me suis aperçue que dans ce béret il y avait des mots cachés dans la couture. C'étaient des mots d'un ancien marin que je transportais sans le savoir...

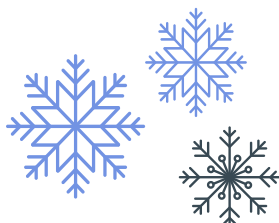
Il y avait aussi le couvre-feu tous les soirs. A la nuit tombée, il fallait éteindre les lumières et fermer les volets. La Gestapo venait vérifier si les personnes respectaient bien le couvre-feu. Du coup, mon frère avait fabriqué un volet en plastique pour que la lumière ne se voie pas de dehors.

Les allemands venaient nous voir et nous parlaient pour nous proposer des bonbons contre des informations.

Je me rappelle aussi qu'on prenait des filles dans la rue et on leur rasait la tête en public sur une chaise. Je ne savais pas pourquoi jusqu'au jour où on m'a expliqué que ces femmes étaient accusées d'avoir couché avec des militaires allemands.



Article proposé par une bénéficiaire souhaitant rester anonyme
transmis par Claire BAZIN, A.V.S.



PATAUD & JEAN-LOUIS

A la ferme, le chien Pataud, intelligent berger allemand, surveillait bêtes et membres de la famille. Depuis notre tendre enfance, il était aussi notre camarade de jeu. Nous avons récupéré le vieux landau qui nous avait bercé étant bébé. Mais vide, pas de bébé... On appela Pataud, on l'installa dans le landau. Je l'emballottai avec de vieux linges et nous commençâmes à le promener... Il s'était installé, couché sur le dos, les pattes en l'air et ne bougeait plus. Ce fut Maman qui remit Pataud en liberté (après nous avoir grondés...), ouf !

Parmi nos bêtises d'enfants, il y eut aussi la blessure d'un poussin de Mémé qui avait reçu un « gadin » (caillou) et s'était retrouvé couché sur le flanc... Nous lui avons donné un peu d'eau, l'avions caressé, et il avait fini par se relever. Nous le câlinions, lui faisons manger de la mie de pain dans du lait... Bref, il s'attacha à nous et nous à lui.

Comme il paraissait plus gros que le reste de la couvée, on avait pensé que c'était un coq. On l'appela « Jean-Louis ». Mais voilà que Jean-Louis s'avéra être une poule !

Elle nous suivait, venait chercher vers nous quelques reliefs de repas...

Et voilà les vacances terminées, l'école nous occupait et Jean-Louis venait toujours aux alentours de la cuisine. Ce jour-là, Mémé préparait le repas dans la cuisine. La porte était ouverte et Jean-Louis entra. Mémé voulut le chasser mais il ne s'effraya pas, si bien que Mémé enleva son « devanti » (tablier) et fouetta l'air pour le chasser. Malheureusement, la bretelle du tablier encercla Jean-Louis qui prit son envol (pas très haut). Cette poule, qui n'avait jamais volé, fit l'exploit de voler sur une trentaine de mètres avec le tablier de Mémé comme nageoire !

La poule Jean-Louis ne s'est plus jamais approchée de la cuisine !

Article écrit par Mme Paulette CORNU,
transmis par Blandine CURT, aide à domicile

RÉCIT DE VIE

M et Mme BOUCHET de Massingy, ont souhaité nous faire découvrir la chanson écrite pour leur
« club des gens heureux » d'après une chanson de Gérard LENORMAN.
Elle célèbre la camaraderie qui règne au club et les activités qui y sont pratiquées.

Chanson originale de Jean-E. NIZARD et Gérard LENORMAN
Harmonisation : Christian ELISSALDE

La ballade du club des gens heureux

Nous nous donnons certain(e) aubade
De notre pays montagneux ;
Nous chantons une ballade, }
La ballad(e) du club des gens heureux. } bis
[ballade = chanson]

Nous avons dans notre bourgade
Un groupe de gens chaleureux ;
C'est lui qui chante la ballade, }
La ballad(e) du club des gens heureux. } bis

Chaqu(e) jeudi entre camarades,
Nous nous retrouvons bien nombreux,
Pour discuter de promenade : }
La balad(e) du club des gens heureux. } bis
[balade = promenade]

Avec la belot(e) on s'évade
D'un quotidien labor i eux
Et la choral(e) chant(e) ballade, }
La ballad(e) du club des gens heureux. } bis

La pétanque sur l'esplanade
A ell(e) aussi ses amoureux
Et les marcheurs font les nomades, }
La balad(e) du club des gens heureux. } bis

Au mois de juin, c'est l'escalade
Sur nos chemins si* rocailleux ; [* peu]
C'est pour y faire une balade, }
La balad(e) du club des gens heureux. } bis

Nous arrêtons notre tirade
Pour ne pas vous êtr(e) ennuyeux ;
Ainsi finit notre ballade,
La ballad(e) du club des gens heureux ;
Ainsi finit notre ballade,
La ballad(e) du club des gens heureux...

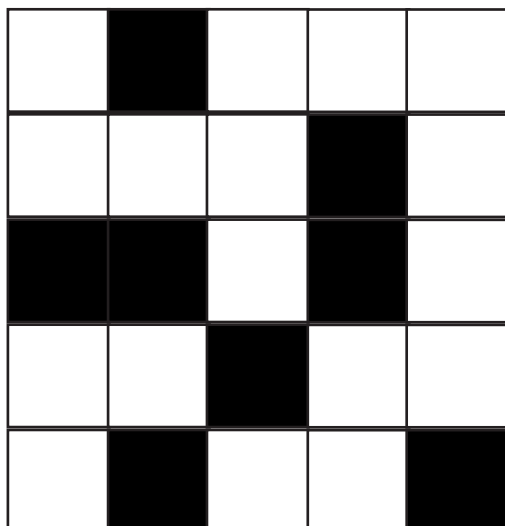


Article transmis par Gladys FAUCON, aide à domicile

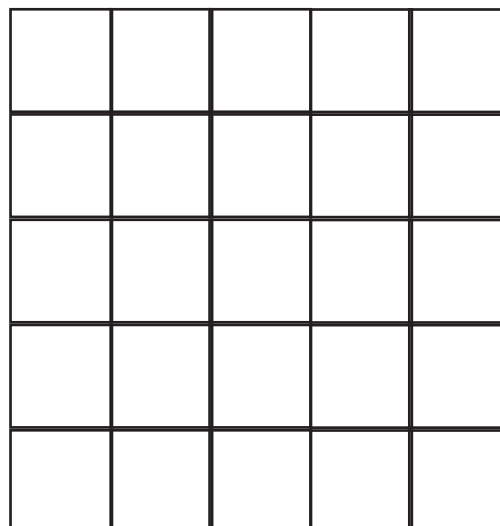
JEU DE MÉMOIRE

Mémoriser la grille 1 pendant 20 secondes.

Après l'avoir masquée et sans regarder, retrouver l'emplacement des cases noires sur la grille 2.



Grille 1



Grille 2

LA RECETTE

La Confiture de Châtaignes



Ingrédients

- 1 kilo de châtaignes
- Sucre en poudre
- Eau

Préparation

Avec la pointe d'un Opinel®, faire une entaille en croix dans les coques brunes.

Les mettre dans une casserole d'eau bouillante et cuire pendant une douzaine de minutes.

Sortir les châtaignes au fur et à mesure et enlever les 2 peaux.

Les écraser avec le presse-purée en les conservant le plus chaud possible.

Peser la purée obtenue et peser le même poids de sucre en poudre.

Dans une casserole, mettre le sucre avec 75g d'eau sur un feu assez fort. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un sirop épais. Insérer alors la purée de châtaignes en tournant énergiquement pour obtenir une pâte homogène.

Cuire une vingtaine de minutes puis mettre en pots.

Excellent en dessert avec du fromage blanc, des crêpes mais aussi sur des poires Blessons cuites et tièdes.

Recette tirée de l'almanach du Petit Savoyard
année 2020 et proposée Mme Irma ORSAT,
transmise par G. FAUCON, aide à domicile

LA RECETTE

Lapin sauté à la Moutarde



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- Un lapin de 1,2 à 1,4 kg
- 1 bouquet de romarin
- 75 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'Eau de vie
- 5 cuillères à soupe de moutarde
- 1 petit pot de crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

Découper le lapin. Casser les articulations.

Eplucher les oignons et les faire revenir dans du beurre.

Retirer les oignons, faire revenir les morceaux de lapin avec les brins de romarin.

Saupoudrer le lapin de farine.

Dans une petite casserole, mélanger la crème tiède, la moutarde et l'Eau de vie.

Verser la sauce sur les morceaux de lapin, couvrir et laisser mijoter à feu doux 20 minutes.

Ajouter les oignons et laisser mijoter 25 minutes.

Disposer dans un plat chaud avec des pommes de terre cuites à la vapeur.

Bon appétit !

De Mme Agnès DEBROUX,
recette transmise par G. FAUCON, aide à domicile

Bonjour à tous,

Je souhaitais écrire ces quelques mots pour remercier les deux bénéficiaires qui se reconnaîtront et qui ont fait un gentil retour concernant deux articles : « Retour aux sources » et « Les ponts d'Alby ». Ces personnes ont, pour l'une, vécu à Croix et connu l'école Sainte Anne et pour l'autre, vécu l'événement pendant la guerre.

Vos mots d'encouragements récompensent le travail des intervenantes.

Je m'adresse aussi à tous les bénéficiaires :
Tous les jours, vous nous racontez un peu de

votre vie, vos souvenirs...

Les intervenant(e)s sont à votre écoute. Prendre un peu de temps pour évoquer vos récits de vie, ou tout autre thème, est un moment privilégié avec votre aide à domicile.

Vous avez tous de belles histoires qui, je le pense et si vous le souhaitez, pourraient faire partie de votre P'tit Barjaqueur (anonymement si vous préférez).

Ce petit journal doit continuer à vivre... avec la participation de chacun !

A bientôt.

Blandine Curt, aide à Domicile
Référente P'tit Barjaqueur pour Sérénity.DOM



Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année.

Avec un peu d'avance nous vous envoyons
tous nos vœux de bonheur et de prospérité pour 2023.

Et une fois n'est pas coutume,
nous espérons qu'en 2023 vous attraperez le **BON** virus,
le même que nous, celui du P'tit Barjaqueur !
Ainsi, vous nous apporterez de nombreux articles pour les
prochaines éditions.

Notre souhait pour 2023 : que ce journal vive tant que
vous nous raconterez vos souvenirs !

L'équipe du Comité de Rédaction

