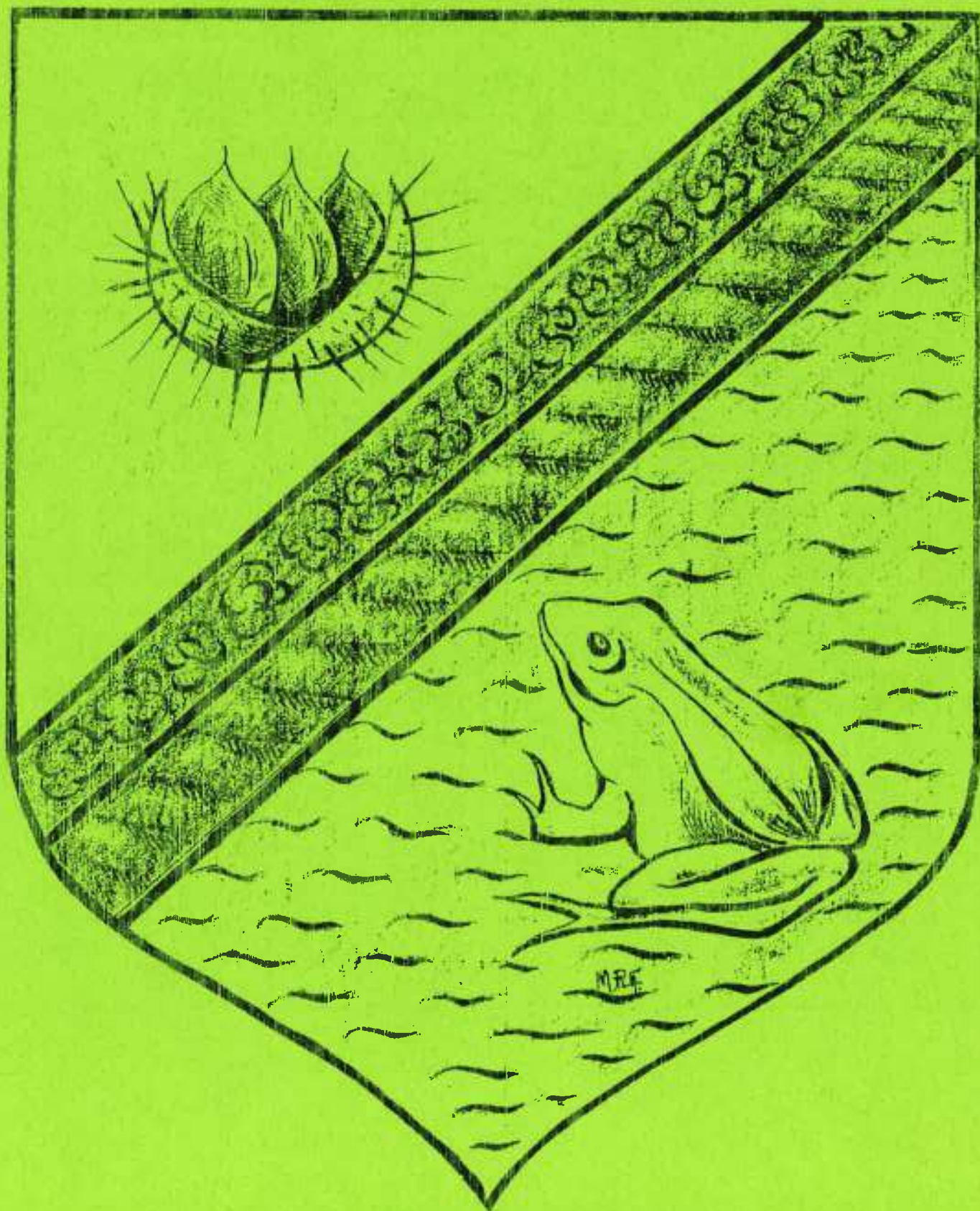


# Le Petit Renaillot

Journal d'Information de Saramans ~

Automne 1990 - n° 3





SOMMAIRE
----------

## LA VIE DE LA COMMUNE

- LA FOIRE	p. 2
- L'ECOLE PUBLIQUE	p. 2
- LE RECENSEMENT DE LA POPULATION	p. 2
- LES SERVICES DE LA POSTE	p. 3

## LA VIE DES ASSOCIATIONS

- CONSCRITS	p. 3
- FOOT-BALL	p. 4
- LA BOULE DU MARAIS	p. 4
- SOCIETE DE PECHE PENOL-FARAMANS	p. 5
- CLUB PHOTO	p. 6
- CLUB DE L'AMITIE	p. 6
- FARAMANS ET A L'AMITIE (Chanson)	p. 7
- BIBLIOTHEQUE	p. 8

## LOISIRS

- LE TEMPS DES CHATAIGNES.....DE FARAMANS	p. 8
- RECETTES GOURMANDES	p. 8
- RECETTES DE BOISSONS	p. 9
- TRAVAUX DIVERS : JARDINAGE	p. 10
- LA VOGUE DE MARCOLLAN	p. 10
- LE CLOCHER QUE NOUS N'AVONS PAS EU	p. 12
- MOTS EN CROIX : Les bons coins de FARAMANS	p. 14
- CALENDRIER DES FETES	p. 15
- LE COIN DES MATHEUX	p. 15
- A LA RECHERCHE DE NOS ANCETRES	p. 16



## LA 2° FOIRE AUX CHATAIGNES

Fixée officiellement par délibération du Conseil Municipal au samedi le plus proche du 14 Octobre, notre foire va connaître sa deuxième édition le samedi 13 OCTOBRE prochain.

Tout le monde se souvient avec plaisir de la première Foire, celle de 89, et de son grand succès. Cette réussite était due, certes, à un temps exceptionnellement favorable, mais aussi et surtout, à une organisation très poussée. Ce fut là l'oeuvre d'une équipe issue du C E R F mais qui s'est étendue, par le biais des associations, à tout le village. La première Foire aux Châtaignes, il faut le dire et le répéter, fut une grande réussite de notre Village, à tel point que des animateurs d'un village voisin nous ont enviés et sont venus s'informer sur notre organisation. Donc, encore un grand BRAVO à tous ceux qui ont prêté main-forte et qui ont donné cette image d'un village dynamique et plein de chaleur humaine.

Mais il nous faut maintenant relever un nouveau défi et retrouver un nouveau souffle. Car, si nous avons bénéficié d'un temps exceptionnel et de l'intérêt de la nouveauté (nous avons d'ailleurs étonné pas mal de monde par l'ampleur de notre manifestation...) il nous faut prévoir des conditions de fonctionnement plus difficiles.

Obtenir, de nouveau, l'appui de toutes les sociétés locales, attirer davantage encore d'exposants, tenir compte des leçons de la première expérience, utiliser au mieux toutes les compétences, et mettre en oeuvre toutes les forces vives du village, voilà quelques-uns des aspects de notre action.

Il reste enfin à souhaiter que le temps saura encore une fois nous favoriser (mais cela ne se commande pas...) et que le pressoir puisse encore fonctionner à plein, pour la plus grande joie de tous.

Nous espérons, pour finir, et pour que cette fête soit complètement réussie, que les châtaignes n'aient pas trop souffert de la chaleur estivale.

Et si toutes ces conditions sont réunies... nous pourrions dire :

**"Bon vent à la Foire aux Châtaignes !"**

**Rendez-vous le 13 Octobre 1990 !**

## ECOLE PUBLIQUE

A la rentrée scolaire nous avons eu le plaisir d'accueillir : Madame Christiane LOUCHARD, directrice, chargée de la grande classe, Madame Marie-Pierre MILLON chargée de la classe enfantine et Mademoiselle FABRE à mi-temps avec Madame CAVAZ.

Nous leur souhaitons la bienvenue à FARAMANS, qu'elles trouvent dans notre école des motifs de satisfactions tant sur le plan professionnel qu'humain, et qu'elles y demeurent de nombreuses années scolaires.

## RECENSEMENT GENERAL DE LA POPULATION

Les chiffres officiels communiqués par l'INSEE à la suite du recensement de mars 1990 indiquent pour FARAMANS 687 habitants contre 614 en 1982 et 515 en 1975.

## LES SERVICES DE LA POSTE A FARAMANS

### - LE C.C.P.

Le Compte Chèques de la Poste c'est la commodité d'un compte chèques plus tous les avantages gratuits que seule la Poste peut vous assurer : relevé de compte gratuit après chaque opération, argent liquide à domicile, correspondance sans frais avec votre centre.

La Poste vous fournit automatiquement et sans frais un relevé de compte à chaque entrée ou sortie d'argent, ainsi vous contrôlez les sommes que vous déposez ou retirez et à tout moment vous savez où vous en êtes.

La correspondance avec votre Centre de Chèques Postaux est gratuite, vous avez la possibilité de demander vos carnets de chèques, d'effectuer des virements.

Vous pouvez retirer à votre bureau de Poste 3000 F tous les 4 jours (ou 6000 F en cas de compte joint), et dans les autres bureaux sur présentation de votre carnet de chèque, d'une carte bleue ou 24/24 et une pièce d'identité.

L'ouverture de votre C.C.P. est gratuite. Vous pouvez effectuer un 1er versement, vous aurez votre N° de compte. Quelques jours après, vous recevrez votre carnet de chèque en recommandé gratuit.

Pour alimenter votre C.C.P. vous pouvez :

- faire verser directement votre salaire, pension, retraite, allocation
- déposer de l'argent liquide,
- envoyer gratuitement à votre Centre les chèques postaux ou bancaires, les mandats que vous recevez.

Pour régler vos dépenses vous pouvez :

- payer par chèque ou par virement ou avec votre carte bleue,
- faire prélever automatiquement vos dépenses régulières : électricité, gaz, téléphone, impôts etc....

### - LE LIVRET A

- votre dépôt peut atteindre 90000 F
- vous touchez 4,5 % d'intérêts totalement exonérés de l'impôt sur le revenu.
- vos économies restent entièrement disponibles.

L'ouverture d'un livret A peut se faire à votre bureau de Poste.

Vos versements s'effectuent :

- soit en espèces ou par dépôt de chèque postal ou bancaire

Pour retirer votre argent, vous pouvez retirer la somme que vous désirez dans votre bureau de Poste ou dans un autre bureau : 3000 F tous les 7 jours.

## CONSCRITS

En Juin 1990, les conscrits ont créé une association loi 1901 dont le bureau se compose comme suit :

Président :	Guy CARRAS
Vice-Présidente :	Nathalie BIANCO
Trésorière :	Nathalie JOUBERT
Secrétaire :	Pascale BURLET
Membres :	Séverine MARION, Nathalie RICHARD

La première mission des 21 conscrits des classes 90, 91, 92 et 93 a été d'or-

ganiser avec brio la Vogue annuelle qui s'est déroulée les 3, 4, 5 et 6 août. Toute l'équipe n'a pas ménagé ses efforts pour sa préparation, efforts récompensés puisque la Vogue a été plus qu'un succès ! Nous tenons à remercier les membres du C.E.R.F. pour les conseils et l'aide qu'ils nous ont apportés.

Et si on se donnait rendez-vous pour la vogue de 1991 ?

#### Liste des Conscrits :

Carole BLANC, Pierre-Guy NEMOZ, Isabelle BOURDAT, Muriel GREGOIRE, Nathalie RICHARD, Jean-Christian ROCHEFEUILLE, Nathalie BIANCO, Yann BURIN, Pascale BURLET, Guy CARRAS, Nathalie JOUBERT, Séverine MARION, Sylvie MONACO, Catherine NEMOZ, Corinne ARMANET, Florence CRASEZ, Sylvia FASSION, Caline GILLIBERT, Sandra LEARDINI, Sophie RENZULLO, Sylviane RICHARD.

### C.S.F. (FOOT-BALL)

A l'heure où vous lirez ce 3ème numéro du Petit Renaillet, nos footballeurs auront repris les crampons pour une nouvelle saison.

Saison 1990-91 basée sur la jeunesse puisque l'effectif des 2 équipes seniors sera renforcé par l'arrivée d'une dizaine d'éléments formés au sein du Club. Jeunesse toujours qui nous permettra de mettre en compétition 1 équipe de poussins et 1 équipe de minimes.

Afin de continuer le renouveau entrepris depuis quelques années nous n'oublierons pas notre Ecole de foot qui fonctionne à merveille tous les samedis après-midi.

Pour terminer ce petit tour des effectifs nous vous faisons part de l'initiative des "Anciens" ; à savoir la mise en route d'une équipe vétérans à 7 pour cette saison.

Pour tous ceux qui se sentent des fourmis dans les jambes, et qui souhaitent nous rejoindre (enfants ou parents) Tel : 74 54 24 38 ou 74 54 25 47

Félicitations à notre Secrétaire Michel RICHARD qui s'est vu remettre la Médaille d'Argent du District de l'Isère lors de la dernière assemblée générale.

### LA BOULE DU MARAIS -

PRESIDENTS D'HONNEUR : PRIOU Bernard  
SAILLER Pierre

PRESIDENT	: MIOUX Claude
VICE-PRESIDENT	: LAURENT Jean
SECRETAIRE	: MARION Gérard
SECRETAIRE ADJOINT	: GILIBERT Robert
TRESORIER	: BERTHIER Jean-Luc
TRESORIER ADJOINT	: PEYRON Camille

Cette société se porte bien; l'effectif est constant et maintien aux environs de 50 Sociétaires.

Les concours de l'année ont bien marché puisque tous étaient complets. Chaque année un concours regroupe tous les Sociétaires au terrain du Marais.

Une sortie en car est prévue pour une journée bouliste à CHELIEU, cette journée est appréciée par tous les joueurs.

La "BOULE DU MARAIS" a profondément été peignée par le décès de Monsieur Raoul RICHARD, Sociétaire depuis la création de notre Société.

Les vœux du Président : voir arriver des jeunes au sein de la Société pour rajeunir l'effectif.

## SOCIETE DE PECHE PENOL-FARAMANS

C'est avec regret que nous avons dû nous séparer de notre ami Bernard SOUGEY à la tête de notre A.A.P.P. . Président depuis 1983, Bernard a voulu céder sa place. Nous ne pouvons que le féliciter pour tout le travail effectué au cours de ces années de présidence. Aussi, lui avons-nous offert au cours d'une réunion un cadeau en témoignage d'amitié et de reconnaissance pour les services rendus. Constitution du nouveau Bureau :

PRESIDENT	: Bernard PONCET
VICE-PRESIDENT	: Léon GIRAUD
SECRETAIRE	: Didier ROUQUETTE
SECRETAIRE-ADJOINT	: Pierre RICHARD
TRESORIER	: Pierre BOURDAT
TRESORIER-ADJOINT	: Lucien MALLIN

MEMBRES ACTIFS : Raymond BLANC, Louis CHAFFARD-LUCON, Albert DANGER, André GILLIBERT, Patrice GILLIBERT, Robert MARION, Michel RICHARD, Raymond ROUGIER, Patrice SIMIAN.

Nous saluons l'arrivée de Daniel SERVERIN dans notre groupe aux fonctions de garde pêche particulier sur le ruisseau des Eydoches en renfort de notre garde commissionné Georges GILOS.

Nombre de sociétaires ces deux dernières années : environ 150. Plusieurs réunions de travail se sont déroulées à ce jour. Le sujet d'actualité étant l'avenir de la rivière. Les sociétaires et les membres du bureau sont inquiets sur l'avenir de la rivière. En effet, la sécheresse qui sévit depuis des mois, le niveau extrêmement bas de la rivière à ce jour, nous laisse présager que l'eau sera rare.

Des entretiens avec les responsables de l'irrigation et Mr le Maire se sont tenus pour sauvegarder le poisson et la vie aquatique. En ce début d'été trois pêches de sauvegarde ont été effectuées grâce à l'efficacité de la Fédération de Pêche de l'Isère, les gardes fédéraux, et des pêcheurs de l'AAPP.

Nous soulignons la bonne compréhension des agriculteurs devant nos inquiétudes, qui malgré leurs besoins en eau pour l'irrigation, ne font que prélever un minimum d'eau dans la rivière.

### TRAVAUX ET AMENAGEMENTS :

- Conjointement avec l'Association Foncière, la Société de pêche participe pour un montant de 1500 F. à des travaux de curage de la rivière.
- Une corvée d'entretien des berges a eu lieu le Dimanche 29 JANVIER 1990.

### RAPPELS PRATIQUES :

Les bassins d'infiltration au bout des Eydoches sont dans le domaine de pêche de notre AAPP. Ces bassins sont classés en 1ère catégorie et la réglementation s'y applique :

- Pêche à l'aide d'une seule ligne.
- Pas d'asticots ...

Les jeunes de moins de seize ans ou sous les drapeaux et les conjoints de pêcheurs sont exonérés des timbres piscicoles. La carte de sociétaire obligatoire donne le droit de pêche (sauf Pêche au lancer)

OUVERTURE DE LA PECHE : 1ER SAMEDI DE MARS  
FERMETURE : 1er dimanche d'OCTOBRE

Le bureau

## CLUB PHOTO

Président : Jacques NEMOZ  
 Trésorier : Michel GUILLON  
 Secrétaire : Mireille PELLERIN  
 Membres : Bruno MOUSSIÉ, Dominique ARGOUD

Cette association née en Février 1990 a pour but d'apprendre à chacun le laboratoire et la prise de vue, à travailler en groupe et à réaliser des mini reportages et des expositions.

Le Club Photo compte à ce jour une bonne dizaine d'inscrits.

Avant tout travail photographique, il a fallu aménager le local gracieusement mis à disposition par la municipalité.

Dès l'automne le Club pourra commencer à fonctionner. Le bureau du Club Photo peut vous renseigner sur son principe de fonctionnement ainsi que sur ses réalisations et activités.

## CLUB DE L'AMITIE

Notre Club continue, malgré la chaleur ; une vingtaine de personnes participent aux réunions tous les jeudis pour "taper" coinche, belote, dames etc...

Voici la rétrospective des activités du Club.

- 1er Mars 1990 : Dégustation de bugnes

- 15 Mars : Choucroute offerte à tous les adhérents. Celle-ci était préparée par notre Chef-Cuistot Maurice, qui est non seulement bon cuisinier, mais aussi chanteur-compositeur. Ce jour-là il nous fit la surprise, de chanter la chanson (sur l'air du petit vin Blanc) qu'il avait composée pour le Club de l'Amitié de Faramans.

- 8 Avril : Vente Exposition de tous les travaux confectionnés par nos adhérents, et adhérents. Cette Vente connut un vrai succès.

- 16 Mai : Mini croisière, Le Bourget du Lac et Abbaye de Hautecombe.

A 8 heures : 41 personnes prenaient le départ pour Aix les Bains.

10 heures : embarquement sur la "Mouette" pour une croisière sur le lac.

10 h 30 : arrêt à Hautecombe où nous admirons son architecture. Après la visite bien commentée, nous reprenons le bateau sur le lac, puis par le canal de Savières, nous passons une écluse, et nous nous retrouvons sur le Rhône. Ensuite le repas, servi au restaurant du Canal.

15 heures : dégustation dans une cave, de vins et fromages, puis retour à Faramans. Cela passé dans une ambiance de bonne humeur et d'amitié.

Le Club invite, tous les jeunes retraités à grossir ses effectifs, ils seront bien accueillis.

Le C.C.A.S. organise le 25 novembre un LOTO dont le bénéfice sert à financer le repas et les colis des personnes âgées. Vous pouvez nous aider en donnant des lots qui seront les bienvenus. Vous pouvez les déposer soit à la Mairie, soit chez Madame Marie-Claude LEBLANC jusqu'au 10 novembre. D'avance MERCI.



FARAMANS ET A L'AMITIE (Chanson)
----------------------------------

Sur la musique : du petit vin blanc

1er couplet

Dans notr village,  
 Tout près du clocher, là est notre Club  
 Et la Président, avec le sourire  
 Se dévoue gaiement  
 Et les autres membres pour se rendre utiles  
 En font tout autant  
 Tout le monde participe  
 Personne se défile  
 Et c'est épatant.

1er refrain

Ah ! les gens de Faramans  
 Sont tout à fait charmants  
 Il faut pas hésiter, ils méritent d'être aimés  
 Et puis de temps en temps,  
 Ensemble, ils font une bonne bouffe  
 Et sans reprendre leur souffle  
 Chacun rentre chez soi  
 Pour d'abord se reposer  
 Afin de mieux retrouver le club de l'amitié.

2ème couplet

Mais il faut vous dire  
 Que notre bon Club, a bien d'autres adeptes  
 Il y a les champions  
 Qui sont vraiment là, pour la rigolade  
 Mais le principal, c'est de garder le moral  
 Et d'accumuler de la joie, du bonheur  
 Le reste, on s'en fout  
 Et vivement jeudi, que l'on soit entre nous.

2ème refrain

Tous les gens de Faramans  
 Du Maire au Commandant  
 Sont des gens très sincères  
 Aimant surtout vous plaire  
 Et puis de temps en temps,  
 Ensemble, ils font une bonne bouffe,  
 Et sans reprendre leur souffle  
 Chacun rentre chez soi,  
 Pour d'abord se reposer  
 Afin de mieux retrouver, le club de l'amitié

Fin

Si cette chanson vous plaît,  
 Je suis bien content pour vous  
 Alors il faudra recommencer  
 A chanter, à manger, s'amuser et s'aimer  
 Tout le long, tout le long de cette année.

## BIBLIOTHEQUE

Comme chaque mercredi, au retour du lycée, nous nous réunissons à la Bibliothèque de Faramans.

Elle est située dans la salle du rez-de-chaussée du presbytère et fonctionne le Jeudi de 16 à 17 H.30, et le Samedi de 11 à 12 h. pour la somme de 35 F par famille.

Nous sommes une poignée de bénévoles qui assurons d'une part les permanences publiques ainsi que les scolaires. D'autre part, l'accueil du Bibliobus qui nous permet un roulement constant des livres et de répondre à des demandes particulières.

La Bibliothèque nécessitant beaucoup de présence, nous serions heureuses d'accueillir parmi nous de nouvelles bonnes volontés (se présenter aux permanences).

Afin de financer de nouveaux achats de livres, nous organisons, chaque année, une Paëlla qui aura lieu, en général, mi-novembre, à la salle polyvalente et où nous vous attendons nombreux. (une information sera affichée en temps utile).

Le Bureau

## LE TEMPS DES CHATAIGNES..... DE FARAMANS

Depuis les années 50, les Châtaigneraies françaises ont connu bien des malheurs, gel en 56, en 57, apparition de la maladie du chancre de l'écorce, destruction des châtaigniers par l'industrie utilisatrice de tanin, car cet arbre en est riche. Malgré cela, la Châtaigneraie française est encore importante mais la production n'est, hélas pas toute récoltée.

Nous recevons des Châtaignes d'Espagne, du Portugal, d'Italie et de Turquie pendant que nos châtaignes pourrissent sous nos arbres.

Il serait bien souhaitable que les consommateurs achètent en priorité les produits de leur région, car le transport nuit toujours à la qualité de l'aliment.

Riche en vitamines et en sels minéraux la Châtaigne est un aliment précieux qui a sa place dans une alimentation saine.

Trop de viande, trop de sucre (en moyenne en France 10 morceaux par jour, par personne) ont fait augmenter ces maladies dites de "Civilisation". (rhumatisme, asthme, eczéma, diabète, maladies cardiovasculaires et cancer).

La Châtaigne est un reminéralisant (riche en sels minéraux), elle convient bien aux sportifs car contient des sucres lents qui provoquent un apport régulier de sucre dans le sang sans créer de chocs glycémiques. Associées à des laitages, les protéines des Châtaignes nous offrent la gamme des acides aminés essentiels.

## RECETTES GOURMANDES (Vieilles recettes Dauphinoises)

### CHATAIGNES AU LAIT

150 g par personne

Fendez les Châtaignes et cuisez les 5 mn dans l'eau bouillante. Epluchez à chaud et remettez les à cuire 15 mn dans un mélange moitié lait, moitié eau en surveillant.

Sucrez avec un peu de miel.

\*\*\*\*\*

## PIGEON (OU POULET) AUX CHATAIGNES

Recette de fête pour le repas de Noël ou du jour de l'an.

Mélangez un petit suisse avec un bol de purée de Châtaignes. Ajoutez du persil haché, sel, poivre. Farcissez la volaille et recousez la.

Faites cuire dans une cocotte au four.

Attention : Cuisson spéciale, sans odeur et four propre !

Mouillez avec une cuillère à soupe d'eau (et un très léger filet d'huile, facultatif) Couvrez la cocotte.

Enfournez à froid : 5 mn sur thermostat 1

5 mn sur thermostat 2

5 mn sur thermostat 3

15 mn sur thermostat 4.

Puis laissez sur 4 pendant 80 à 90 mn (pour le poulet) et 50 mn (pigeon). Pour dorer le poulet, découvrez pendant 5 mn en fin de cuisson. Piquez avec une aiguille à brochette pour vérifier.

Vous pouvez appliquer ce principe à la dinde (2 h de cuisson).

\*\*\*\*\*

## MONT BLANC

Placez dans un plat la purée de Châtaignes en formant un dôme. Versez du fromage blanc battu avec du sucre sur le sommet. Laissez couler sur les côtés.

\*\*\*\*\*

## FAR AUX MARRONS (4 pers)

20 marrons

2 oeufs

2 c à soupe de sucre

1 paquet de sucre vanillé

50 g de farine

1/2 l de lait

Zeste de citron.

Huilez un plat à gratin, disposez les marrons cuits et pelés puis le zeste de citron.

Dans un saladier, battez 2 jaunes d'oeufs + le sucre + le sucre vanillé

Délayez la farine dans le lait et mélangez le tout.

Ajoutez les blancs en neige. Versez sur les marrons et cuisez 40 mn à four doux. Servez tiède.

\*\*\*\*\*

## CHATAIGNES AU RHUM

Ingrédients : des châtaignes, 500g de sucre, du rhum.

Oter l'écorce des châtaignes et les jeter dans l'eau bouillante. Cuire pendant 15 mn, égoutter et enlever la pellicule en essayant de ne pas briser les fruits. Plonger les châtaignes dans un sirop fait de sucre et de 180g d'eau puis lorsqu'elles seront bien tendres et bien imbibées, les égoutter et les disposer dans des bocaux en les couvrant de rhum. Ces marrons peuvent être consommés au bout d'un mois.

## RECETTES DE BOISSONS

### VIN DE PECHE

100 feuilles de pêcher (Cueillies en Juin ou Juillet)

1 gousse de vanille

21.5 dl d'eau de vie ou d'alcool à fruits à 40°

2.5 dl de bon vin rouge de la vallée du Rhône.

Dans une bouteille, déposer les feuilles avec la gousse de vanille fendue.

Puis verser l'eau de vie et compléter par le vin. Laisser macérer 2 à 3 mois.

Filtrer.

## APERITIF AU GENEPI

Faire macérer 40 brins de Genépi dans 1l de vin blanc sec (type Apremont) additionné d'un dl d'alcool à 90°.

Laisser macérer 40 jours minimum, puis ajouter de 25 à 40 morceaux de sucre (suivant le goût) et filtrer.

## VIN DE NOIX DE LA SAINT-JEAN

40 noix vertes

4 l de bon vin rouge (au moins 12°)

1 l d'eau de vie (ou alcool à 45°)

1 Kg de sucre en morceaux (plus ou moins suivant les goûts)

Couper en quatre les noix cueillies fin Juin et les laisser macérer 40 jours dans un bocal rempli avec le vin rouge et l'eau de vie. Ajouter le sucre.

Dans certaines régions, on ajoutait une orange coupée en petits morceaux.

## TRAVAUX DIVERS : JARDINAGE :

## Au-dehors :

Les premiers froids apparaissent et les pluies froides d'automne commencent à ternir la floraison des parterres. Il faut prendre les précautions utiles pour préserver les plantes délicates à la première alerte.

Il est bon de procéder le plus rapidement possible aux remaniements de terre : défoncements, défrichements, labours à grosses mottes. Ramassez avec soin les feuilles qui tombent : elles sont précieuses pour les abris et la confection des couches ainsi que pour la confection des terreaux.

Suspendez presque complètement les arrosages et nettoyez les bassins.

Recueillez les mauvaises herbes. C'est en tas et une fois décomposées qu'elles seront très utiles pour la fabrication du compost.

## Au-dedans :

Le matériel est prêt. Les paillassons vont commencer à être utiles. Les locaux d'hivernage sont prêts à recevoir les plantes.

Le C.C.A.S. organise le 25 novembre un LOTO dont le bénéfice sert à financer le repas et les colis des personnes âgées. Vous pouvez nous aider en donnant des lots qui seront les bienvenus. Vous pouvez les déposer soit à la Mairie, soit chez Madame Marie-Claude LEBLANC jusqu'au 10 novembre. D'avance MERCI.

## LA VOGUE DE MARCOLLAN

1

L'an passa par la vogue de Marcollan

J'y so éta rudament content

Volière que je vos raconte l'histoire maignaux

Quittiez votra amare et veniez bère un cop

2

In a dimanche de grand matin

A Marcollan j'y so éta

Pe prendre le train la machine corréve maignaux

La fûmière montâve par le côtayeaux

3

Arriva a metta côtoyeaux et commensâve  
 A fard chaud  
 La bôre me fumâve maignaux  
 La siou me rigolâve comme par de tuyeaux

4

En descendant de mon wagon  
 J'entendions peta loû canon  
 L'étié le bruit de la fête maignaux  
 Me cassavant la tête et me renvoliant breland

5

En arrivant au champs de Mars  
 Je visitis tout lo bazards  
 Le lutteu se luttâve maignaux  
 Le monde se pataunâve avec tous lo petios

6

La musique vint a passa  
 Elle me fit bien restaura  
 La trombe tombonâve maignaux  
 Le tambour cabassave comme sur de tonneaux

7

Quand je me bien restaura Je pradis tête ma vepressa  
 Pé chirochis ma fille maignaux  
 Pe dise ma bêtise et possa rir un cop

8

J'oubli y a chardament vi ma fille  
 Qu'ayé vingt'ans  
 L'être de la ville môve maignaux  
 J'alliens ma boussa nôve elle allait se sabots

9

Je l'y proposi ma polka  
 Elle n'en fit pas de cas  
 Je l'y propose ma valse maignaux  
 Elle me fit la grimace et me virie le dos

10

Quand je vis qu'a Marcollan  
 Pe dansille n'ayé pas melhian  
 Je mettis après bère maignaux  
 Jamais vodriez crére combien, je vidis de pots

11

Quand vinci a m'en alla  
 Je faisiens de fameux écarts  
 La tête me virrave maignaux  
 Fallait vère comme je corrave au grand galop

Ah je me rappelrain long temps  
 de la Vogue de Marcollan



# LE CLOCHER QUE NOUS N'AVONS PAS EU

L'église actuelle fut inaugurée le Janvier 1837. Elle remplaçait une ancienne église située au bout du hameau du Berthet sur une motte féodale. Une croix marque l'emplacement du cimetière qui l'entourait.

La construction de la nouvelle église jeta le trouble pendant de nombreuses années dans la commune. Cette histoire mériterait d'être racontée une prochaine fois. Notre propos, aujourd'hui, est simplement de vous montrer le dôme qui aurait pu coiffer notre église.

A la suite des difficultés rencontrées dans la construction du nouvel édifice le clocher ne fut réalisé que vers 1850 et reçut pour couverture une toiture demisphérique composée d'une charpente en bois recouverte de feuilles de fer-blanc.

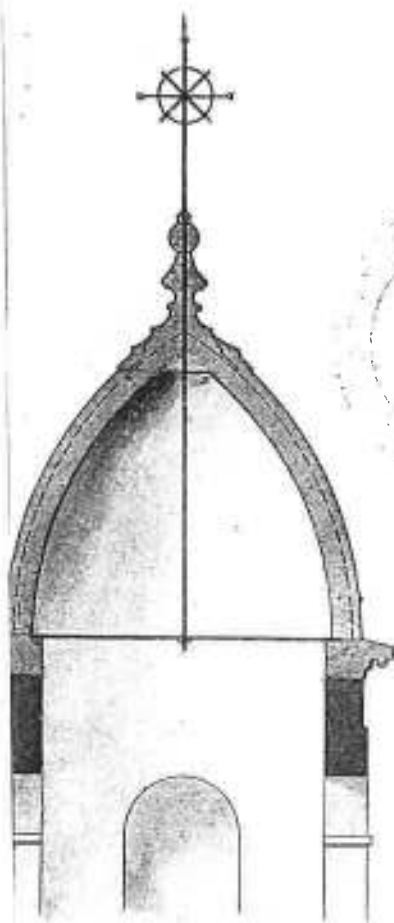
En 1879 cette couverture était déjà en très mauvais état. Le Conseil Municipal sollicita le concours de Monsieur Allemand, architecte à Vienne, qui proposa un projet esthétique et peu coûteux en entretien comme le montre le document ci-contre qu'il décrit ainsi :

"L'étage supérieur de ce clocher ou l'étage des cloches n'est pas d'une assez grande solidité pour porter une flèche en bois ou en tuf, et après examen il a été convenu que la nouvelle couverture serait un dôme bâti en tuf et surmonté d'une croix avec paratonnerre." Le Devis s'élevait à 4615 F.

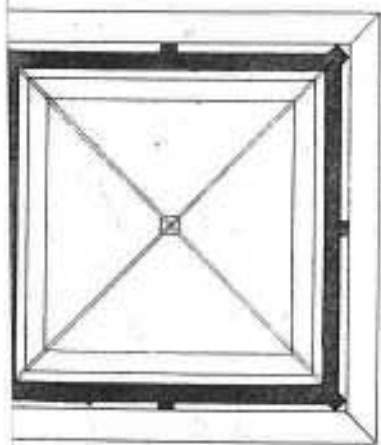
Mais le Ministre (et oui déjà ! ) rejeta le projet et refusa le concours financier de l'Etat sous le prétexte que les murs du clocher n'étaient pas solides." La commune étant ainsi réduite à ses propres ressources a décidé l'exécution d'une couverture ordinaire avec une balustrade de couronnement." C'est la couverture actuelle du clocher. Elle fut réalisée en 1881 et coûta 2638 F.



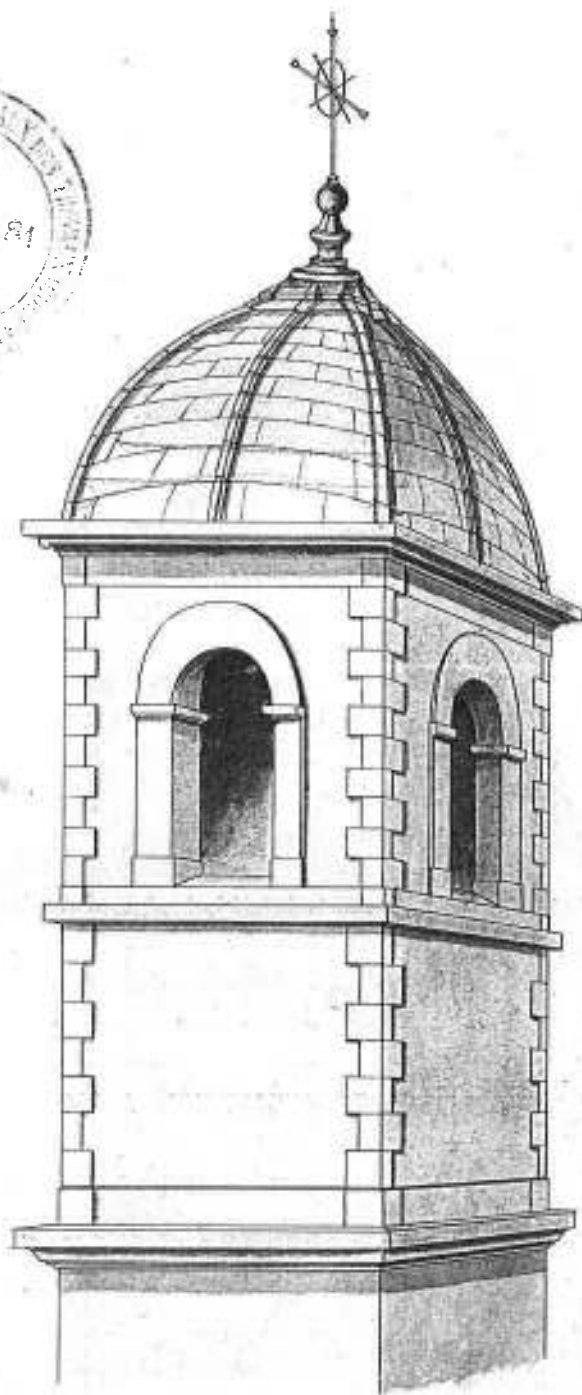
*Coupe.*



*Plan*



*Vue perspective.*

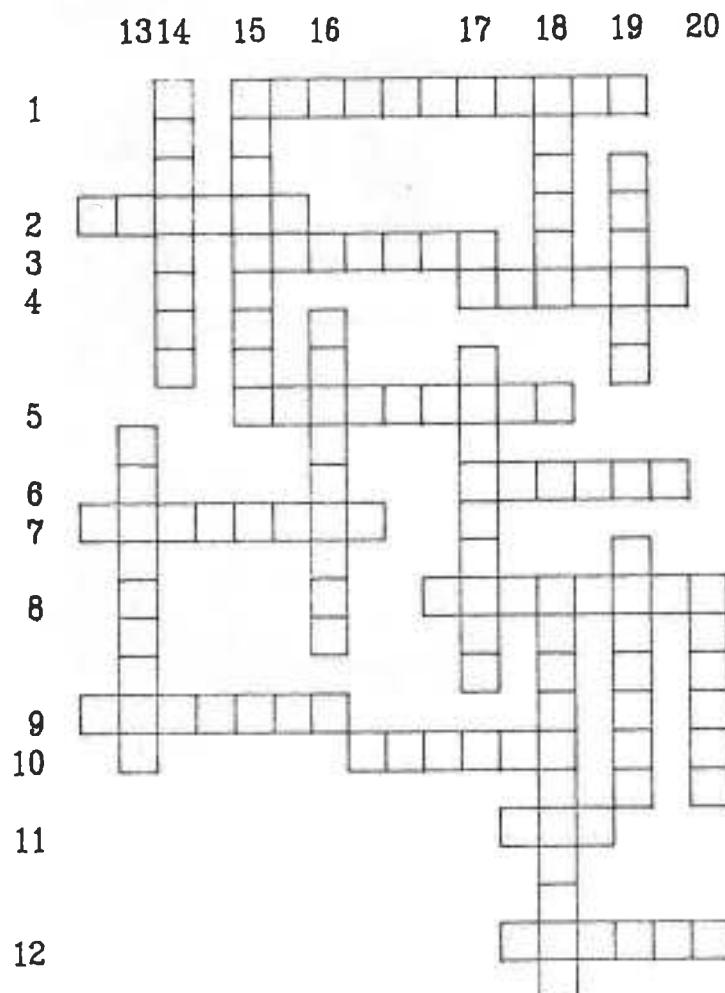


*Échelle de 0,01 p. mètre*



## MOTS EN CROIX : Les bons coins de FARAMANS.

- 1) Ce qu'il fait quand il a toutes ses plumes.
- 2) Ce hameau méritait bien d'être assaini !
- 3) Paradis des pêcheurs.
- 4) Fait penser au tabac et aux allumettes.
- 5) Résidence d'un arbuste épineux.
- 6) Place de la Maison de Dieu.
- 7) Les vignes s'y cachent dans les bois.
- 8) Fut célèbre pendant la révolution.
- 9) Nom d'un ancien député de l'Isère.
- 10) Étendue bien plate.
- 11) Peut être consolation ou un département.
- 12) Lutte.
- 13) Chemin des petites églises.
- 14) Elles fleurissent à la fin de l'été.
- 15) On y entre près du lavoir.
- 16) A peut-être un rapport avec les bornes placées au bord des voies romaines.
- 17) Ce chemin se nommait autrefois "la vie (voie) du sorbier"
- 18) N'y fit-on pas des recherches aquifères ?  
Elle aurait pu être noire ou rousse.
- 19) Endroit préféré des "Renailles".  
Petite agglomération.
- 20) Rappelle une grande ferme au Far-West.



## CALENDRIER DES FETES -

OCTOBRE :		
	SAMEDI 13 OCTOBRE	: FOIRE AUX CHATAIGNES
NOVEMBRE :		
	SAMEDI 17 NOVEMBRE	: PAELLA DE LA BIBLIOTHEQUE
	DIMANCHE 25 NOVEMBRE	: LOTO DU C.C.A.S.
DECEMBRE :		
	DIMANCHE 2 DECEMBRE	: REPAS DES ANCIENS
	DIMANCHE 16 DECEMBRE	: BOUDIN DU CLUB DE FOOT BALL
JANVIER 1991 :		
	DIMANCHE 20 JANVIER	: BOUDIN DE LA SOCIETE DE CHASSE
	DIMANCHE 27 JANVIER	: LOTO DE L'ASSOCIATION PAROISSIALE
FEVRIER :		
	DIMANCHE 3 FEVRIER	: REPRESENTATION THEATRALE
	SAMEDI 9 FEVRIER	: REPRESENTATION THEATRALE
MARS :		
	DIMANCHE 10 MARS	: LOTO DU SOU DES ECOLES
	DIMANCHE 24 MARS	: VENTE EXPOSITION DU CLUB DE L'AMITIE
AVRIL :		
	DIMANCHE 7 AVRIL	: CONCOURS DE BOULES
MAI :		
	MERCREDI 1ER MAI	: CONCOURS DE PETANQUE DU CLUB DE FOOT
JUIN :		
	DIMANCHE 23 JUIN	: FETE DES ECOLES
	SAMEDI 29 JUIN	: VOYAGE SCOLAIRE
JUILLET :		
	DIMANCHE 28 JUILLET	: CONCOURS DE PETANQUE DU CCAS
AOUT :		
	VENDREDI 2 AOUT	
	SAMEDI 3 AOUT	: VOGUE ORGANISEE PAR LES CONSCRITS
	DIMANCHE 4 AOUT	
	LUNDI 5 AOUT	
	LUNDI 5 AOUT	: CONCOURS DE BOULES.

## LE COIN DES MATHEUX

LA TOURNEE GENERALE !

Au bureau, le nombre des secrétaires (filles) dépasse de 3 le nombre des employés (garçons). Pour fêter une promotion, les hommes offrent une tournée générale, 2 verres par personnes. Les frais de participation de 5 verres par garçon.

Combien sont-ils au bureau ?

A LA RECHERCHE DE NOS ANCETRES

La descendance de Guillaume LIATARD et Blandine CUZIN (seule) par Cl. MIOUX

Quatrième génération

1.1.1.2 Jean LIATARD , né à Faramans le 26.04.1773, décédé à Faramans le 24.04.1838  
       marié à Faramans le 20 brumaire an IX, avec  
       Virginie MOGNAT, née à F. le 18.03.1776, décédée à F. le 16.08.1835,  
       d'où :

- 1.1.1.2.1 Rose LIATARD , née à F. le 30.08.1803 (qui suit)
- 1.1.1.2.2 Joseph ou Jean-Baptiste LIATARD, né à F. le 1.09.1804, décédé à F. le 22.04.1897 (qui suit)
- 1.1.1.2.3 Pierre LIATARD, né à F. le 7.12.1806 (qui suit)
- 1.1.1.2.4 Marie LIATARD, née à F. le 8.08.1809, décédée à F. le 20.12.1818
- 1.1.1.2.5 Marguerite LIATARD, née à F. le 25.09.1811, décédée à F. le 20.12.1818

1.1.1.5 Henri LIATARD, né à F. le 20.03.1782, décédé à Balbins le 25.09.1835  
       marié à Ornacieux le 9.01.1806, avec  
       Thérèse PIVAT, d'où :

- 1.1.1.5.1 MarieThérèse LIATARD, née à Balbins en 1808 (qui suit)
- 1.1.1.5.2 Antoine LIATARD, né à Balbins en 1810 (qui suit)
- 1.1.1.5.3 Blandine Thérèse LIATARD, née à Balbins en 1812 (qui suit)
- 1.1.1.5.4 Catherine LIATARD, née à Balbins le 14.12.1815 (qui suit)

Cinquième génération

1.1.1.2.1 Rose LIATARD , née à F. le 30.08.1803  
       mariée à F. le 30.02.1826, avec  
       Jean Henri TOURNIER, né en l'an III, décédé à F. le 23.07.1833,  
       d'où :

- 1.1.1.2.1.1 Marie-Rose TOURNIER, née à F. le 10.01.1827 (qui suit)
- 1.1.1.2.1.2 Mélanie TOURNIER, née à F. le 21.03.1828
- 1.1.1.2.1.3 André TOURNIER, né à F. le 07.02.1830
- 1.1.1.2.1.4 Thérèse TOURNIER, née à F. le 29.11.1831 (qui suit)
- 1.1.1.2.1.5 Joseh TOURNIER, né à F. le 19.10.1833

1.1.1.2.2 Joseph ou JeanBaptiste LIATARD, né à F. le 1.09.1804, décédé à F. le 22.04.1897  
       marié à F. le 8.02.1844, avec  
       Julie FICHOT, née à F. le 13.03.1822, décédée à F. le 27.04.1897,  
       d'où :

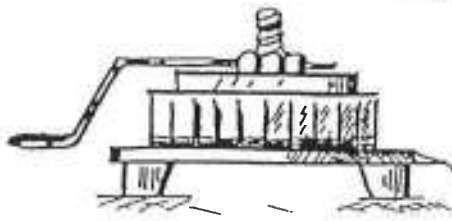
- 1.1.1.2.2.1 Julie Louise LIATARD, née à F. le 18.07.1844, décédée à F. le 14.05.1860
- 1.1.1.2.2.2 Joséphine LIATARD, née à F. le 10.06.1846
- 1.1.1.2.2.3 Joseph Victor LIATARD, né à F. le 11.10.1848 (qui suit)
- 1.1.1.2.2.4 Auguste LIATARD, né à F. le 06.08.1851 (qui suit)
- 1.1.1.2.2.5 Marie-Joseph LIATARD, née à F. le 27.12.1853 (qui suit)
- 1.1.1.2.2.6 Mélanie LIATARD, née à F. le 28.08.1856, décédée à F. le 05.08.1857
- 1.1.1.2.2.7 Augustine LIATARD, née à F. le 03.08.1859, décédée à F. le 23.02.1948 (qui suit)
- 1.1.1.2.2.8 Victor LIATARD, né à F. le 01.03.1862, décédé à F. le 05.12.1920 (qui suit)
- 1.1.1.2.2.9 Mélanie LIATARD, née à F. le 19.11.1865, décédée à F. le 19.12.1952 (qui suit)

à suivre \*\*\*



# FOIRE AUX CHATAIGNES FARAMANS

Samedi 13 Octobre



*Matin : boudin*

**NOMBREUX  
EXPOSANTS**



*Toute la journée :  
"châtaignes  
presseoir"*

*Animation par les sociétés locales*



