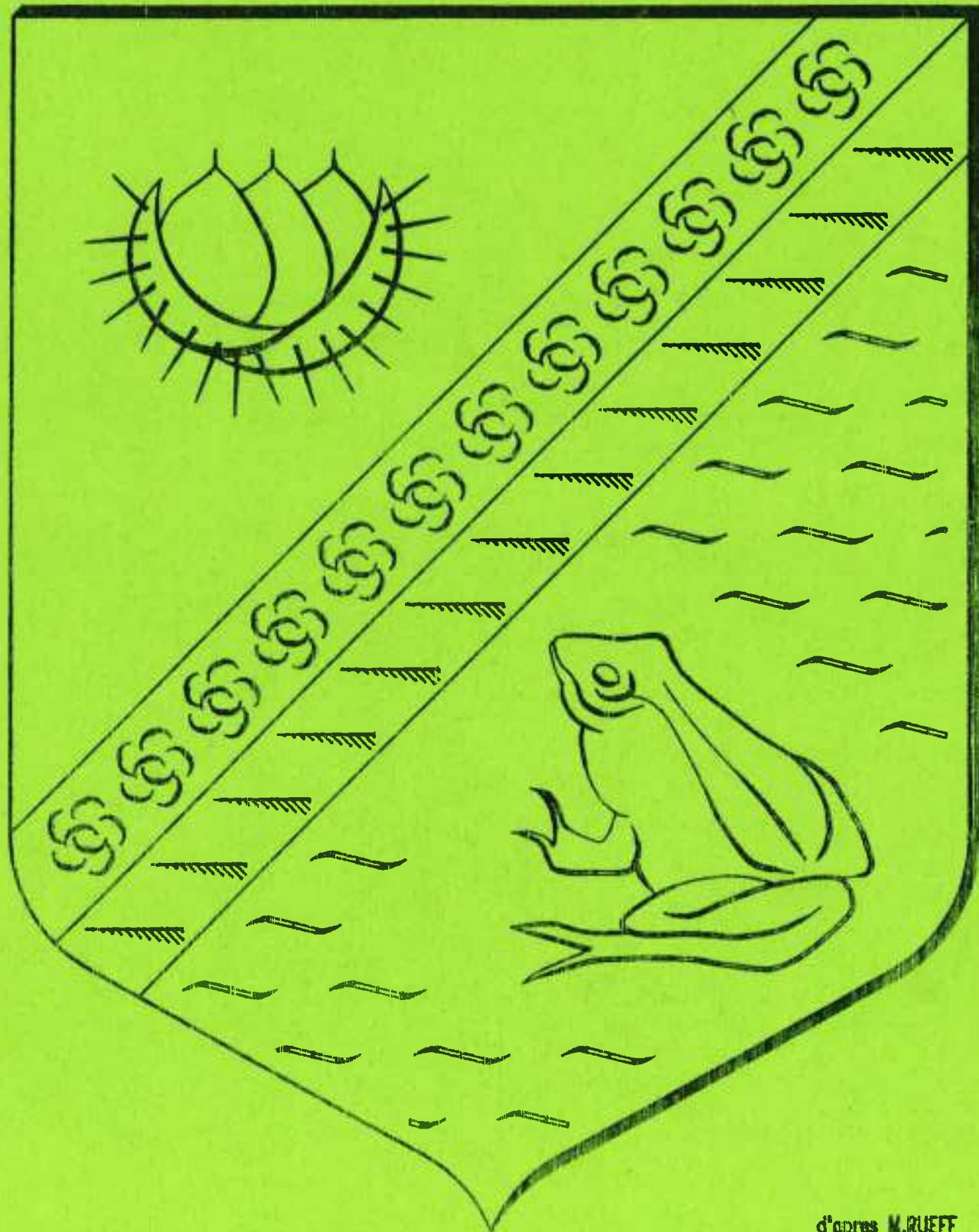


Le Petit Renaillot

Journal d'Information de Faramans

Automne 1991 - n°5



SOMMAIRE

LA VIE DE LA COMMUNE

EVENEMENTS AU VILLAGE	p. 2
LES CHIFFRES DU RECENSEMENT	p. 2
LES JEUNES ET L'EMPLOI	p. 3

LA VIE DES ASSOCIATIONS

A.D.M.R. BIEVRE-BURETTES	p. 3
C.C.A.S.	p. 3
GROUPE THEATRAL	p. 3
CLUB DE L'AMITIE	p. 3
TENNIS DES EYDOCHES	p. 3
CONSCRITS DE FARAMANS	p. 4
CLUB PHOTO	p. 4

TRADITION

LE COCHON	p. 4
-----------	------

GASTRONOMIE

PORC ET CHARCUTERIE	p. 5
---------------------	------

PLUMES DE CHEZ NOUS

Sandrine BOUVIER	p. 6
Madame G. VILLEMAGNE	p. 6
Père J. TOUQUET	p. 6

PATOIS

LA GRAILLE E LO RENA	p. 7
----------------------	------

JEU

LE WHIST	p. 7
----------	------

A LA RECHERCHE DE NOS ANCETRES

LA DESCENDANCE DE Guillaume LIATARD	p. 8
-------------------------------------	------

LE CALENDRIER DES FETES

	p. 9
--	------

Le vin doux à la foire**EVENEMENTS AU VILLAGE****6 Juillet : LE DEPART DE MADAME CAVAZ**

Nous étions nombreux sous le préau de l'école pour fêter le départ à la retraite de Mme Cavaz et l'ambiance fut chaleureuse.

De près ou de loin, une grande partie du village a eu affaire à Mme Cavaz puisque près de 200 enfants ont bénéficié de sa compétence et de son dévouement pendant les 19 ans qu'elle a occupé son poste à Faramans, c'est à dire depuis 1972.

Des discours ont retracé sa carrière et des cadeaux ont traduit la reconnaissance des parents pour cette enseignante fidèle au village pendant presque 20 ans !

Qui ne se souvient des fêtes scolaires, dans la cour de l'école, avec leurs chants, danses, récitations... dans les robes de crépons et les couronnes multicolores ?

Toute une époque !...et la page se tourne avec nostalgie...

Merci, Madame Cavaz pour tout ce bon travail, accompli aux côtés de votre mari. Toutes nos têtes blondes s'unissent à nous pour vous dire, une fois encore "Bonne et longue Retraite !!"

**2-3-4-5 août : VOGUE**

Cette année encore, la vogue des conscrits a remporté un vif succès. Plusieurs centaines de visiteurs se sont retrouvés au cœur du village.

Attractions foraines, bals gratuits, concours de boules et pétanque ; tout avait été prévu pour que petits et grands s'amusent pendant près de 4 jours.

12 octobre : FOIRE AUX CHATAIGNES

Malgré le déluge qui s'abattait sur Faramans au début de la matinée le moral de tous les acteurs de cette troisième foire aux châtaignes restait bon.

Les boudins étaient excellents, mais c'est une tradition et comme à l'habitude on se bousculait pour les déguster.

Les châtaignes rissolées à point arrosées d'un excellent vin doux égayaient les coeurs.

Et puis, miracle l'après-midi le soleil revenait et un important va-et-vient allait animer ce rendez-vous qui connaît ainsi une joli réussite populaire à la satisfaction des organisateurs et des exposants.

*L'exposition de voitures anciennes***LES CHIFFRES DU RECENSEMENT**

Dans l'histoire de notre commune, on retiendra le nombre 684 pour le dernier recensement. Ce qui représente une progression de près de 10 %.

Les prolongements qui d'emblée s'imposent sont, certes, des équipements pour le présent, mais pour l'avenir, répondre au problème de l'accueil, du logement des jeunes qui choisissent leur résidence dans notre village.

Car les "jeunes" de 0 à 39 ans représentent 352 habitants... Plus de la moitié. Ce qui peut être interprété comme un signe de vitalité de la population.

Les statistiques que l'INSEE publie à propos du recensement sont également significatives, révélatrices de certains traits de nos moeurs.

On peut noter, heureux hasard de la nature, le bel équilibre des deux sexes : 355 hommes (dont 11 de 80 ans et plus) et 329 femmes (dont 10 de 80 ans et plus).

On relève aussi 310 actifs dont 284 ont un emploi (23 aides familiaux et 197 salariés). Ce qui révèle un taux d'activité de 55% (la population active comprend les actifs ayant un emploi, les chômeurs et les militaires du contingent).

Parmi ces actifs, 119 personnes travaillent dans la commune même, 83 hommes dont 33 de plus de 50 ans, et 36 femmes dont 17 de plus de 50 ans.

Si 88 ménages sont composés de 2 personnes, 6 ménages seulement en comportent 6 et plus.

La moyenne se situant à 2,67 par ménage, (cherchez les rondelles et les boulons....)

108 ménages disposent de 2 voitures mais 46 n'en ont aucune. (Ce qui fait encore pas mal de piétons)

Enfin 139 résidences sur 256 possèdent baignoire ou douche, WC intérieur et chauffage central. Mais 25 résidences n'ont aucun de ces éléments de confort... les plombiers ont encore de l'avenir !

Evidemment, tous ces renseignements sont donnés en chiffres purs, dans l'anonymat le plus parfait. Que personne ne se sente visé en particulier, et qu'on se le dise !

LES JEUNES ET L'EMPLOI

Bonne nouvelle pour tous les jeunes de 16 à 25 ans révolus. La PAIO (Permanence d'Accueil d'Information et d'Orientation) cède la place à la MISSION LOCALE RURALE DE LA BIEVRE.

DES MOYENS SUPPLEMENTAIRES :

- une équipe compétente de 7 personnes
- un budget plus performant
- des projets pour et avec les jeunes
- une présence accrue : permanences dans les cinq cantons concernés (Beaurepaire, Le Grand Lemps, La Côte St André, Roybon, St Etienne de St Geois)

SES OBJECTIFS :

- Aider les jeunes sans emploi, avec ou sans qualification
- Aider ces jeunes à vivre dans notre société (logement, déplacements, santé, etc...)

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES :

Les locaux de la MISSION LOCALE se trouvent à BEAUREPAIRE, rue de la Guillotière (rez-de-chaussée dans l'ancien collège)

Téléphone : 74.29.93.85.

Secrétariat ouvert de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 30 du Lundi au Vendredi.

Les permanences organisées dans les chefs-lieux des cantons mais aussi dans les petites communes sont annoncées dans la presse locale (Dauphiné Libéré), par des affiches dans les Mairies et sur les ondes des radios locales. Vous pouvez téléphoner pour connaître les jours et heures des permanences qui vous concernent.

N'HESITEZ PAS A FAIRE APPEL A NOUS !

L'EQUIPE DE LA MISSION LOCALE VOUS ATTEND.

PERMANENCES

Lundi de 9 h à 11 h FARAMANS (tous les quinze jours)
Mercredi de 9 h à 12 h BEAUREPAIRE
Jeudi de 9 h à 12 h LA COTE ST ANDRE

A.D.M.R. BIEVRE BURETTES

Bloc - note - Information :

Pour vos besoins éventuels, en aide à domicile, prendre contact :

- pour l'aide ménagère, auprès de Madame Monique GREGOIRE, tel : 74 54 22 92
- pour l'aide familiale, auprès de Madame Eliette BOURDAT, tel : 74 54 22 01

C.C.A.S.

Le C.C.A.S. organise le DIMANCHE 24 NOVEMBRE 1991 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 20 NOVEMBRE. D'avance MERCI.

GROUPE THEATRAL DE FARAMANS

Le groupe s'était réuni en juillet 90 pour la mise en place de son nouveau bureau :

Présidente	:	BONNARDEL Elyane
Vice Président	:	NEMOZ Jacques
Trésorier	:	PILADELLI Eric
Trésorier Adjoint	:	GUILLON Michel
Secrétaire	:	NEMOZ Isabelle
Secrétaire Adjointe	:	RICHARD Nathalie
Membres	:	BERMONT Danielle
		RICHARD Sylviane
		BAECHLE Jean Pierre

Une année bien remplie qui a commencé en Octobre par "La Foire aux Châtaignes" et enchainement des répétitions pour donner cinq représentations en Février. Cette année nous avons innové puisque la commune de Marcilloles nous a gentiment accueillis et a mis à notre disposition tout le matériel nécessaire. Les jeunes ont apprécié de jouer devant un public nouveau très réceptif.

Bien sûr nous avons terminé la saison par notre voyage en ITALIE qui a été un enchantement pour le groupe et les personnes qui ont bien voulu participer avec nous à la découverte de ces magnifiques villes :

- VERONE, ville de Juliette et Roméo,
- VENISE, la célèbre place St Marc, le palais des Doges, La Basilique, les gondoles...
- PADOUE, la Basilique St Antoine.
- Le Lac de GARDE, etc...

Le groupe est déjà reparti pour une nouvelle saison puisque les jeunes souhaitaient avoir leur rôle pour les vacances de façon à vous apporter une meilleure qualité dans leur spectacle.

Le groupe Théâtral

CLUB DE L'AMITIE

Malgré la chaleur de cet été, le Club n'a pas fermé ses portes.

Tous les jeudis sont animés par coïncches, belotes, jeux de dames, café, tisane, gâteaux et Clairette pour arrosages d'anniversaires.

Tout cela dans une ambiance amicale .

Quelques petites sorties :

- 7 Mars, nous avions un repas choucroute à la salle polyvalente où la gaieté était de rigueur.
- 17 Mai, voyage dans l'Ain en haute Bresse où un guide en costume bressan nous a commenté les visites.
- 20 Juin, repas à l'hôtel Bonnoit à Viriville.
- 2 Août, nous sommes allés au festival de Montseveroux.
- 19 Septembre, une petite sortie à Lans en Vercors, au musée des Automates.

Venez on ne s'ennuie pas chez nous. Aussi nous invitons les jeunes retraités et toutes les personnes nouvellement installées dans notre village, à se joindre à nous, ils seront bien accueillis.

TENNIS DES EYDOCHES

La saison 1991, pour le tennis des Eydoches, a été riche en tournois, simples ou doubles ; joueur débutant ou confirmé, chacun a trouvé un partenaire ou un adversaire à sa taille. Evidemment, il faut des gagnants, mais aussi des perdants qui, passée leur déception, ont su en tirer des enseignements et surtout conserver des amis et une envie de progresser afin de prendre leur revanche au tournoi suivant.

C'est dans ces occasions que certains se sont découverts de réels talents non seulement de véritables sportifs, mais aussi d'organisateurs ou de meneurs de groupe.

Nous espérons que ces initiatives recueilleront de plus en plus d'adhésions dans l'avenir.

En attendant, l'association se prépare à fêter son troisième anniversaire et le bureau convie tous ses adhérents à l'Assemblée Générale qui aura lieu le **DIMANCHE 17 NOVEMBRE 1991** à la Salle polyvalente.

CONSCRITS DE FARAMANS

Les Conscrits ont élu un nouveau bureau suite à la réunion qui s'est déroulée le 29 Juin 1991.

Constitution du nouveau bureau :

Président : Guy CARRAS

Vice Présidente : Catherine NEMOZ

Trésorière : Muriel GREGOIRE

Secrétaire : Sylviane RICHARD

Membres : Corinne ARMANET

Caline GILLIBERT

Cette année la vogue annuelle s'est déroulée les 2, 3, 4 et 5 AOUT 1991 et les conscrits de la classe 90, 91, 92 et 93 n'ont pas ménagé leurs efforts pour que cette vogue soit une réussite. Comme vous avez pu le remarquer vous-même, cette fête a été un réel succès.

Alors si on se donnait rendez-vous pour la vogue 92 ?

Pierre-Guy NEMOZ, Muriel GREGOIRE, Nathalie RICHARD, Guy CARRAS, Nathalie JOUBERT, Pascale BURLET, Séverine MARION, Catherine NEMOZ, Sylvie MONACO, Laurent AMARO, Corinne ARMANET, Sylviane RICHARD, Florence CRASEZ, Caline GILLIBERT.

CLUB PHOTO

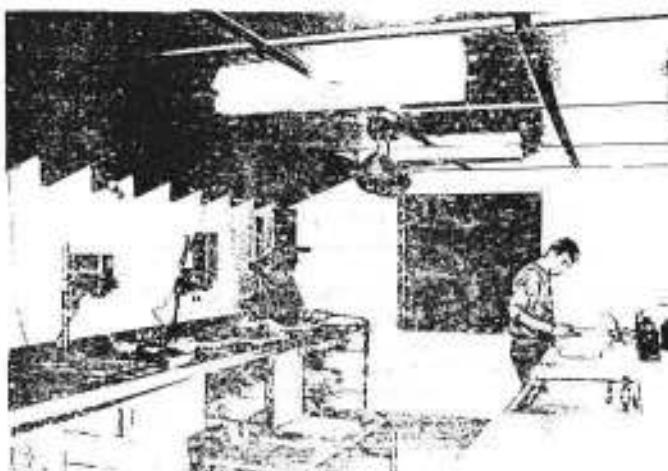
Le club photo existe depuis un an et compte une douzaine d'adhérents. La saison 1991-92 s'achève et la nouvelle commencera à la Toussaint.

Le club aura beaucoup plus de facilités pour fonctionner cette année puisqu'il y a maintenant du matériel et des équipements plus complets : eau chaude, deux évier...

Le club pense exploiter cette année les cartes postales anciennes de Faramans où d'ailleurs.

Pensez à vous inscrire pour la saison nouvelle auprès de Michel GUILLOU ou de Jacques NEMOZ.

Si vous avez l'intention de rejoindre le Club Photo, si vous vous posez des questions sur son fonctionnement, si vous possédez des documents, photos, cartes postales anciennes, n'hésitez pas à contacter le Club Photo.



TRADITION : LE COCHON

AUJOURD'HUI ON TUE LE COCHON

en Patois : (en tieu no sègnons lo caïon)

Tout le monde connaît le cochon, mais savez-vous que l'élevage le plus ancien du monde est celui du cochon de Chine. C'est un petit cochon noir, tout plissé, calme et docile.

En France, au moyen-âge, le cochon était à moitié sauvage. Et d'octobre à novembre, le porcher l'engraissait. A l'époque de la glandée, il conduisait son troupeau en forêt ; les cochons dévoraient les glands de chêne et les châtaignes. Le reste de l'année ils mangeaient de tout : baies et fruits sauvages, champignons, œufs d'oiseaux.

La vie du cochon :

Le verrat, la truie, le porcelet.

La truie a une période de gestation de trois mois, trois semaines et trois jours. Elle a deux portées par an. La truie a douze tétines, chaque porcelet suce toujours la même tétine.

Quand il grandit, le cochon fouille le sol avec son groin pour trouver racines, vers de terre ou escargots.

Il boit au moins dix litres d'eau par jour. Quand il pèse environ 100 kg vers 5, 6 mois, il est bon à tuer.



La mort du cochon :

A la ferme on tue le cochon en hiver entre Décembre et Février.

Que de préparatifs en perspective !

La veille ... on aiguise les couteaux....



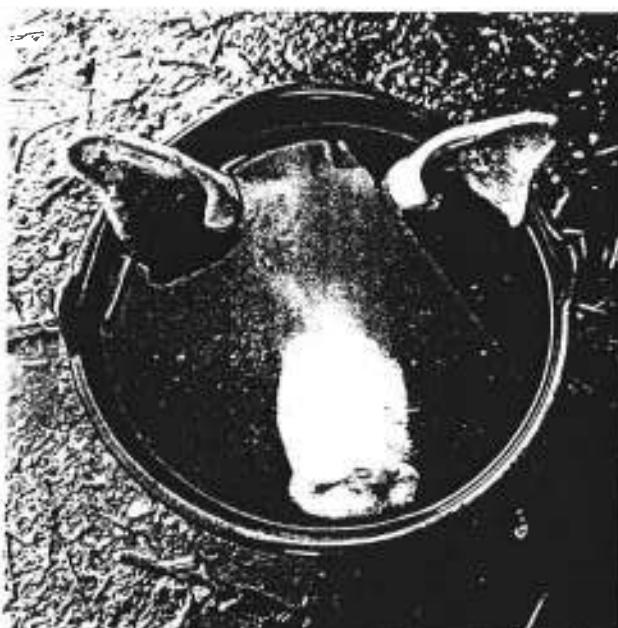
Le charcutier arrive au petit jour, après un bon café bien chaud, on entre, muni de cordes dans la soue (écurie du cochon). Une corde à la patte et une au museau accompagné de cris terribles, on renverse la bête sur la brouette, lieu du sacrifice. La maîtresse de maison avec une bassine vient récupérer le sang qu'elle brasse pour empêcher qu'il ne coagule.

Le charcutier plante le couteau à un endroit bien précis et en quelques minutes le cochon est mort, c'est alors qu'à proximité de la chaudière bouillante à lieu la grande toilette (blanchissage, rasage...) ensuite accroché soit à une échelle ou au bras du tomberau, le cochon est ouvert après un petit casse-croûte accompagné d'un verre de blanc de pays.

On sort les boyaux qui vont être lavés, ils vont servir aux saucissons ainsi que les petits qui serviront aux saucisses, on garde la coiffe qui enveloppera les caillettes, on sort la fissure qui ira dans les fricassées, une partie du foie servira pour un pâté maison, et après avoir découpé la bête avec toutes les parties réservées au saloir, on préparera le boudin qui avant midi sera cuit dans la chaudière et selon la tradition, sera dégusté tout chaud par la famille et les voisins.

Après le repas de midi se déroule l'opération saucisses et saucissons, roulés et pâtés et à la fin de la journée on fête la "Saint Cochon" avec la famille et les amis autour d'une bonne soupe et d'un bon morceau de cochon, des châtaignes, et pour finir une bonne tomme du pays sans oublier le vin de la cave et avec quelques discussions et quelques blagues savoureuses, tout le monde va dormir heureux de sa journée.

C'était l'époque où chacun prenait le temps de vivre....



De la tête aux pieds, tout est bon dans le cochon, saucissons, boudins, pieds, tête, côtes, côtelettes, échines et filets, jambons, jambonneaux, poitrine, épaule. Vous pouvez faire vos rillettes vous-même.

Les professionnels utilisent la peau pour la maroquinerie (sacs, ceintures, valises...) et les poils, la soie pour les pinceaux et les brosses.

Certaines truies sont utilisées dans le Sud-Ouest de la France pour rechercher les truffes qui font le régal des gourmets dans le foie gras au moment de Noël.

Monique GREGOIRE

GASTRONOMIE

PORC ET CHARCUTERIE

Dans le cochon, tout est bon !

Des oreilles à la queue, voilà un animal à la hauteur de sa réputation. La viande de porc se déguste fraîche, mais elle est aussi disponible et excellente, salée ou fumée ; quant aux charcuteries, leur grande variété n'est plus à vanter.

PORC FRAIS : COTES DE PORC AUX PRUNEAUX

Pour 4 personnes : préparation 10 mn. Cuisson 35 mn
4 côtes de 200 g chacune environ. 6 gros pruneaux, 50 g de jambon cuit. 1 oignon. 1dl de vin blanc sec. 25 g de beurre. 3 c à soupe d'huile. sel et poivre.

Dénoyeautez les pruneaux, mettez-les dans 1 terrine et arrosez-les de vin blanc. Pelez l'oignon et émincez-le, hachez le jambon.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y cuire les côtes 6 mn de chaque côté, égouttez-les et laissez-les au chaud.

Faites fondre le beurre dans la poêle, ajoutez l'oignon et le jambon. Faites revenir pendant 10 mn en tournant. Ajoutez les pruneaux et le vin. Faites cuire à feu doux 15 mn. Salez, poivrez.

Passez la sauce au moulin à légumes grille moyenne. Versez sur les côtes et servez accompagnées de riz.

CARRÉ AU LAIT

Pour 6-7 personnes : Préparation 5 mn. Cuisson 2 h 10
1,5 kg de Carré désossé et ficelé. 1 litre de lait. 6 feuilles de sauge fraîche. 6 gousses d'ail. 4 tiges de persil. 2 branches de thym. 1 feuille de laurier. 20 g de beurre. Muscade, sel, poivre.

Faites fondre le beurre dans 1 cocotte, placez le Carré, le faire doré de tous côtés, puis retirez-le. Jetez le gras et essuyez la cocotte.

Écrasez les gousses d'ail d'un coup sec avec le plat de la main. Remettez le Carré dans la cocotte, entourez-le d'ail, sauge, persil, thym, laurier, versez le lait qui doit juste recouvrir le Carré. Salez, poivrez, muscade. Faites cuire 2 heures à découvert, à petits frémissements, en retournant le rôti quatre fois pendant sa cuisson.

Après 2 heures de cuisson, retirez le porc, gardez-le au chaud. Filtrez le lait et battez-le dans le mixer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Accompagnez ce rôti très moelleux de pommes vapeur.

FILET MIGNON A L'AIL

Faites dorer le filet mignon dans du saindoux 15 mn. Mettez-le ensuite dans un plat à four entouré de 25 gousses d'ail entières (non pelées), déglacez les sucs de la viande avec 2 cuillères à soupe de vermouth blanc sec, autant d'eau, versez ce jus sur le filet. Mettez le plat au four, préalablement chauffé sur 7, et faites cuire 30 mn. Dressez le filet dans un plat, entourez-le des gousses d'ail. Déglacez le plat de cuisson avec 2 c à soupe de vinaigre et 2 c à soupe d'eau. Salez, poivrez, versez la sauce sur le filet. Accompagnez d'une purée mouseline.

CHARCUTERIE : ANDOUILLETTES AU CHABLIS (ou tout autre blanc sec, léger et capiteux)

Pour 4 personnes : Préparation 5 mn. Cuisson 25 mn.
4 andouillettes, 3 échalotes, 2 dl de vin blanc de Chablis, 1/2 c à café de moutarde, 30 g de beurre, sel et poivre.

Faites revenir les andouillettes 12 mn dans le beurre (en les ayant piquées avec les dents d'une fourchette). Retirez-les et gardez-les au chaud. Mettez les échalotes hachées menu, faites-les suer à feu doux sans les laisser prendre couleur 5 mn. Versez le Chablis, faites réduire de moitié. Salez, poivrez, ajoutez la moutarde, mélangez et nappez les andouillettes de sauce.

PLUMES DE CHEZ NOUS

FOLIE DE NEIGE

Petits flocons virevoltant
me disent en soupirant la douleur de l'hiver qui meurt pour
mieux renaitre. Taches blanches sur l'horizon grisâtre,
tourbillonnent puis tombent difficilement,
torturés par le vent glacial.
La bise ne les fait pas frémir
et plus solidaires que jamais
ils forment devant mes yeux de femme gelée
un écran blanc sur lequel dansent les ombres de mes
fantasmes,
où s'inscrivent les mots que je possède
et que je ne peux malheureusement pas vivre.
Amour blanchâtre, se fondant dans mes illusions,
se détache sur ce ciel inédit
et le regret peu à peu le pénètre
pour ne laisser sur le paysage
qu'une masse sombre et indélébile.
Le pin subissant la chute de flocons puissants
semble tendre ses mains vers la terre,
menaçant d'écraser la primevère
qui après avoir tué le perce-neige
chuchote tendrement la mélodie de l'hiver.

HOMME OU ENFANT

Amour qui t'enlève en chantant sa joie
te délivre des filets quotidiens d'émois
Le vert des prés et des arbres ont rempli tes pupilles
D'air fatigué, tu t'es lavé et maintenant, le foin pénètre tes
poumons.
Tes narines se perdent dans les doux parfums d'un village
médiéval où les pierres résonnent tes pas, où les murs
boivent tes paroles.
La gargouille muette d'une mesure accueillante te chante le
murmure de l'eau vivace et torride qui se noie dans la
musique abbatiale des temps dominicaux.
La paix a rempli ta cruche ; Madeleine se détourne de ton
existence.
Le vieux campanile, de ses clous arrachés
meurrit ton image et blesse ton visage de rides et de traits
rajoutés par le temps.
Temps et heures sonnées par la cloche argentée, le carillon
bat le cœur de ta vie.
Une présence indiscrète dans l'aube obscure sous la voûte
te fait désirer des cieux pleins d'étoiles.
Là où la chandelle brûle, ton âme se calcine et s'envole vers
des yeux invisibles.
Yeux du passé pour voir le présent, ils s'inscrivent dans les
photos jaunies où la soie noire se mêlait à la poussière pour
resplendir davantage.
Dentelles déchirées s'accordaient à ces sentiments de peur
et
de pouvoir, pour voir l'aveuglante lueur des histoires
passées.

MON AVENIR

Ventureuse aventurière du vagabond avantagé
qui s'éloigne et s'enfonce dans les voiles ignorées
des rivages à venir et des flots à bercer
comme autant de vampires à séduire de notre sang glacé.

Le temps a fui le dentier du morne désespoir
et les couleurs effarouchées nous prêtent leurs atours
de mille farandoles et centaines amantes partout
crient les possibles futurs du temps plongé dans la moire.

Immobile mensonge de la vie, qui s'obstine
à nourrir le présent de fantômes projetés en avant,
ignore notre fluide passion et l'amour qui le guide
vers l'enfer des aïeux et des coutumes d'antan.

Fragiles pensées qui comblez les minutes du vide
emportez en votre sein le secret des gitans
qui marchent dans la ville en vous prenant pour amant,
le temps d'un sourire, d'un regard morbide.

Là bas...

Evitant la grisaille des petites rues moroses,
j'ai promené mon cœur sur le boulevard;
clochards, bourgeois, étudiants, m'attrapaient du regard.
J'ai bien cru y laisser ma peau, et ma peine.
la lumière artificielle du grand soleil jaune
m'annonçait la fin de l'hiver et le début des ennus.
Tout grouillait autour de moi ; les chiens avaient emmené
promener leurs maîtresses en laisse, les amants laissaient
derrière eux une trace d'envie, les oiseaux disaient
aux voitures de se taire et elles leur répondraient de
leurs klaxons enroués. Là, assis sur un banc, seul, il ne
bougeait pas.
Tout était vieux chez lui ; ses cheveux, sans doute lavés
trop souvent, étaient devenus blancs ; ses pantalons étaient
troués aux genoux à force d'avoir trop prié ou peut-être
d'avoir trop courtisé ; ses mains tremblantes laissaient
apparaître des veines bleutées qui contrastaient avec la
pâleur de sa peau. En lui, tout semblait mort, ou du moins
condamné. Ma jeunesse m'apparut comme un grand trésor ;
alors j'ai vu l'or de ses yeux briller, mille étincelles de mille
couleurs mirent le feu à son regard, les flammes
s'enchevêtraient dans ses pupilles et j'ai vu le bonheur
s'élever en fumée. La vie de son passé s'animait en lui et
moi, jeune, je ne voyais dans mon esprit que de l'espérance.
Vous, bonnes gens qui donneriez tout pour retrouver vos
vingt ans, songez à ce vieil homme qui vivait sa jeunesse au
milieu des amants, des passants, des puissants. Il était
dans un là-bas, loin dans le temps, loin dans l'espace, il était
sur le banc...
Là-bas, les choses s'enchaînaient différemment...
Un éclair foudroya le regard du vieil homme, ses yeux se
fermèrent et alors il disparut de la terre.
Je repris mon chemin ou plutôt mon trottoir je n'y
compréhens rien mais c'était mon devoir que de continuer à
vivre avec comme seule énergie, de l'espoir.
La vie, autour de moi, s'était arrêtée et seules les feuilles
mortes semblaient encore bouger. Elles me disaient tout bas
que les amants, les passants et les puissants étaient nés
pour mourir sur un banc, étaient nés pour vieillir en rêvant.
Moi, passante, je rêvais sans avoir vécu et les étincelles que
j'avais vu dans les yeux de ce vieillard me disaient qu'il y
avait bien autres choses à faire que de rêver.

Sandrine BOUVIER

LE TEMPS DES CHATAIGNES

Quand tombent les fruits bruns dans leur bogue déclose
Semblables à un museau de fouine ou de blaireau
Le champ frais labouré se teint de bois-de-rose
Pour peu que le brouillard écarte son rideau.

Sous les gros châtaigniers c'est le régal des yeux
Les roux, les blonds, les ors, le serpolet soyeux
Janot-lapin s'empiffre, bout de queue en houpette
Le geai lâche trois plumes pour corser la palette.

Dans le sillon durci par la première gelée
Sur le talus herbeux d'un beau vert moucheté
Un rayon oublié courtise l'azurine.

Et le sillon s'enflamme en reflétant les cieux
Un camaïeu gris-bleu s'inscrit dans la ravine
C'est le temps des châtaignes par un matin frileux.

G. Villemagne

LES BACCHOS DU CHANOINE

Quand vous viendrez chez nous, en novembre ou décembre,
Vous nous dites "Messieurs, arrachez vos vieux plants
Faites en des fagots pour chauffer votre chambre
Car ils ne sont en rien dignes de Faramans

A leur place, mettez les nouveaux plants hybrides
Qui vous feront un vin semblable au Beaujolais
Ils poussent de partout, dans les terrains arides
Dans les terrains pierreux, et cela sans engrais"

Chacun vous écoutant dans un profond silence
Notait soigneusement les noms, les numéros
De ces plants merveilleux : et déjà, par avance
Plus d'un se figurait vendangeant des "bacchus"

Quant à moi, qui jadis dans ma candeur naïve
M'étais fait un devoir de chanter le clinton, (1)
J'éprouvais, je l'avoue, une douleur bien vive
A vous l'entendre ainsi dénigrer sur ce ton.

Et quoi, disais-je, ému "ces vieux plants d'avant-guerre
Qui fournissaient un vin, le régal des gourmets
N'auraient plus maintenant leurs vertus de naguère,
Ils seraient à brûler : Oh non, monsieur, jamais!"

Je n'ai donc rien détruit, j'ai conservé ma tonne
Ma tonne de Penol, tout entière en clintons
Qu'elle était belle à voir, à ce dernier automne
Avec ses longs raisins et si tendres et si bons.

Et vous-même, devant sa tenue admirable
pliant sous son fardeau, dans un mol abandon,
Nous auriez, malgré vous, fait amende honorable,
Et seriez écrié "Vive encore le clinton".

J. Touquet

(1) voir Renaillot N° 3

PATOIS

D'e apprès ina bella fable quand j'étiens joene, mais y a tellament longtemps, que de ne sé plus la dire en Français.
Comme de voie quand même vò fare plaisir, de vò vos la raconta en patois de FARAMANS.
Ecota bian...

"LA GRAILLE E LO RENA"

Ina graille vint se posa à la sume d'in pive, elle ayé dans son bet, ina bella tome de chieure, bian brave, bian sala et lo rèna qui cetez promena totala nô se disie, si de poyen ly arracha sa pitence y me garniri bian lo pitre.
"Et bonjo dame graille comme vont lo z'affare ?
que tête brave, que te ressemble à ton pare. Dis me vè ina chanson, ta ina si bella voix et te sa si bian la dire".
Tot de sieute la graille se gonilla, batta de zales, ouvra son bet pe chanta et vitia que la tome cheu, et lo rèna ne la manquave pas, ou l'alla bère un canon po la fare cola.
Ecota l'ami, in bon conseil fa tojo plaisir il falliez migier la toma et chanta après.
Allé au revère bravo monde, de m'en vaut vute vere si lo claude a pensa lo caion et fa teta lo boyon.
Au revère portavo bian.

CURIOSITE

HISTOIRE DE LA CIGARETTE ... QUI N'AVAIT JAMAIS FUME

Il y avait une fois une cigarette qui n'avait jamais fumé ; une cigarette qui n'était jamais sortie de son paquet.
Un jour - qu'est-ce qui lui prend ? - elle sort de son paquet, elle s'allume. La naïve ! Elle croyait agir librement. Elle ne s'était même pas rendu compte qu'on la manipulait. Elle brûle d'enthousiasme pour ce nouveau plaisir de fumer. Elle est tout feu tout flamme, elle est rouge de plaisir et de fumer, de fumer, de fumer. Toute contente, la cigarette, et de traiter de menteurs tous ces vieux anti-tabac qui n'y connaissent rien.

Est-ce que je tousse, s'écrie-t-elle ? Est-ce que j'ai des palpitations ? Est-ce que je perds la mémoire ? Est-ce que j'attrape un cancer ? Et pourtant je fume moi !
Dans le feu de ces discours elle ne s'était même pas aperçue que c'en était fait d'elle. TOC contre le cendrier, PLOF par terre, CROC un coup de talon pour bien l'éteindre. Pauvre belle cigarette blonde, légère, parfumée qui n'était plus qu'un vieux mégot puant et piétiné.
Ce que c'est que de ne pas vouloir croire aux dangers du tabac !

Anonyme

JEU

ET DIX DE DER : LE WHIST

Présentation :

- nombre de joueurs : 4, 5 ou 6, pas d'équipes ;
- matériel : un jeu de 32 cartes à 4, de 52 à 5 ou à 6 : chaque joueur doit avoir 8 cartes donc les 2 ne sont pas utilisés lorsqu'il y a 6 joueurs et les 2, les 3 et les 4 ne le sont pas lorsqu'il y a 5 joueurs ; prévoir également du papier et un crayon pour noter les annonces et les points ;
- but : faire un nombre de plis déterminé (ni plus, ni moins) ;
- ordre des cartes : 3, 4, 5, 6, 7, 8, D, R, As, 9, V à l'atout ; 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, V, D, R, 10, As dans les autres couleurs ;
- points marqués : un joueur qui a fait exactement le nombre de plis qu'il avait demandé marque (Nb de plis + 1) * 10 points (10 pour 0 plis, 20 pour 1...) ; un joueur qui n'a pas réussi à faire son nombre de plis marque des points négatifs : (différence entre le nombre de plis demandés et le nombre effectivement fait + 1) * 10 (-30 pour 2 plis demandés et 4 ramassés ou pour 4 demandés et 2 ramassés).

Déroulement d'une donne :

- un joueur bat le jeu et coupe ;
- le suivant donne les cartes (3-2-3 comme à la belote) ;
- le joueur qui suit celui qui a donné choisit la couleur d'atout et annonce le nombre de plis qu'il pense ramasser ;
- les autres annoncent également le nombre de plis qu'ils pensent ramasser ; ATTENTION le dernier qui annonce doit demander un nombre tel que la somme des plis demandés est différente de 8 (si, à 5 joueurs, les autres ont demandé 3, 0, 2 et 2, il ne pourra pas annoncer 1) ; ainsi il y aura au moins un joueur qui ne remplira pas son contrat ;
- le joueur qui suit celui qui a donné ouvre ; les règles de jeu sont celles de la belote (obligation de fournir de la couleur demandée, sinon couper) sauf : on n'est pas obligé de monter à l'atout ;
- on compte les plis et les points ;
- le joueur qui a donné bat et coupe ...

Choisissez vous même une façon de déterminer quand la partie est finie (au bout d'un certain nombre de donnes, lorsqu'un joueur a atteint un certain nombre de points, à l'aube...).

M. GUILLOU

A LA RECHERCHE DE NOS ANCETRES

La descendance de Guillaume LIATARD et de Blandine CUZIN (Suite), par Claude MIOUX.

Cinquième Génération (suite)

1.1.1.5.1. **Marie Thérèse LIATARD**, * Balbins 1808, x Balbins 25.6.1834 Joseph PION.

1.1.1.5.2. **Antoine LIATARD**, * Balbins 1810, x 5.2.1840 Anne ARMANET. D'où :

1.1.1.5.2.1. Thérèse Catherine LIATARD, * Balbins 19.8.1846, (Qui suit)

1.1.1.5.3. **Blandine Thérèse LIATARD**, * Balbins 1812, + F. 30.10.1878, x Balbins 29.8.1836 François RICHARD (Charpentier), *F. 24.4.1814, + F. 16.1.1892. D'où :

1.1.1.5.3.2. François RICHARD, *F. 4.6.1837
1.1.1.5.3.3. Antoine RICHARD, *F. 21.10.1839
1.1.1.5.3.4. Joseph RICHARD, *F. 4.12.1841 (Qui suit)
1.1.1.5.3.5. Auguste RICHARD, *F. 11.5.1845 (qui suit)
1.1.1.5.3.6. Victor RICHARD, *F. 2.9.1847 (Qui suit)
1.1.1.5.3.7. Henri RICHARD, *F. 24.11.1849 (Qui suit)
1.1.1.5.3.8. Elie RICHARD, *F. 1.7.1852 (Qui suit)
1.1.1.5.3.9. Marie RICHARD, *F. 25.12.1855

1.1.1.5.4. **Catherine LIATARD**, * Balbins 14.12.1815. x Balbins 23.6.1849 Jacques ROLLAND, *St Siméon 11.9.1812

Sixième Génération (Suite)

1.1.1.2.3.3. **Henry LIATARD**, *F. 9.11.1836, x F. 24.11.1865 Rosalie MONNET, *F. 28.07.1842. D'où :

1.1.1.2.3.3.1. Marie Léonie LIATARD, *F. 26.10.1866, (qui suit)
1.1.1.2.3.3.2. Auguste LIATARD, *F. 4.5.1868,
1.1.1.2.3.3.3. Victor Joseph LIATARD, *F. 4.5.1870, (qui suit)
1.1.1.2.3.3.4. Edouard LIATARD, *F. 20.7.1878,
1.1.1.2.3.3.5. Marie Louise LIATARD, *F. 23.8.1876,
1.1.1.2.3.3.6. Augustine Rosalie LIATARD, *F. 21.7.1881, (qui suit)

1.1.1.2.3.4. **Hippolyte Amboise LIATARD**, * 7.9.1838, + 8.8.1876, x Penol 22.6.1866
Marie Marguerite BOIRON, * 8.5.1845, + Penol, 19.3.1935. D'où :

1.1.1.2.3.4.1. Hippolyte Joseph LIATARD, * 13.4.1867, + 3.12.1941,
1.1.1.2.3.4.2. Antoine Joseph Marius LIATARD, * 8.2.1869, + Penol 10.8.1949 (Qui suit)
1.1.1.2.3.4.3. Pierre LIATARD, * Balbins 21.2.1871 (Qui suit)
1.1.1.2.3.4.4. Jean Baptiste LIATARD, * 25.1.1873, + Balbins 21.7.1891

1.1.1.2.3.10. **Marie Joseph LIATARD**, * F. 24.12.1853, x 1er, 4.8.1875, Jules BONNET, x 2ème, 25.11.1880, Auguste RICHARD * 11.5.1845. D'où :

1.1.1.2.3.10.1. Alice Augustine RICHARD, * 20.12.1881, (qui suit)
1.1.1.2.3.10.2. Rachel RICHARD, * 3.1.1884, + 12.5.1969 (Qui suit)
1.1.1.2.3.10.3. Léon RICHARD, * 25.12.1885 (Qui suit)
1.1.1.2.3.10.4. Augustine RICHARD, * 5.4.1888, + 12.9.1976 (qui suit)
1.1.1.2.3.10.5. Jules RICHARD, * 13.2.1891

1.1.1.5.2.1. **Thérèse Catherine LIATARD**, * Balbins 19.8.1846, x Balbins 7.12.1867 Jean Pierre POULAILLON, * Lleudieu 31.8.1843 habitant caluire.

1.1.1.5.3.3. **Joseph RICHARD**, * F. 4.12.1841 x 1er, 19.2.1874 Rose CRETINON, * 2.2.1843. x 2ème, 21.6.1894 Julie MANIN, * 26.10.1840.

1.1.1.5.3.4. **Auguste RICHARD**, * F. 11.5.1845, x 1er, 6.5.1871 Marie VAUDAINE, * F. 7.2.1845. x 2ème, F. 25.11.1880 Marie Joseph LIATARD. D'où :

1.1.1.5.3.4.1. Marie Rose RICHARD, * F. 20.4.1872, + St Jean de Bourmay 19.12.1955 (Qui suit),
1.1.1.5.3.4.2. Auguste RICHARD, *F. 12.7.1876 (Qui suit)
1.1.1.5.3.4.3. Joséphine RICHARD, *F. 31.12.1878 (Qui suit)

1.1.1.5.3.5. **Victor RICHARD**, *F. 2.9.1847, x F. 23.1.1875 Marie Rosalie OGIER, *F. 30.4.1843. D'où :

1.1.1.5.3.5.1. Rosalie Joseph RICHARD, * F. 29.11.1875, (Qui suit)
1.1.1.5.3.5.2. Victor RICHARD, *F. 21.9.1878, (Qui suit)
1.1.1.5.3.5.3. André RICHARD, *F. 7.2.1888, + 12.2.1946, (Qui suit)

1.1.1.5.3.7. **Elie RICHARD**, (Tonneller) *F. 1.7.1852, x 17.12.1873 Lucie CARRIER, * 6.12.1854. D'où :

1.1.1.5.3.7.1. Mathilde RICHARD, *F 21.10.1881, + F. 24.10.1862, (Qui suit)
1.1.1.5.3.7.2. Lucie Gabriel RICHARD, *F. 31.11.1889, + 25.1.1883, (Qui suit)

1.1.1.5.3.8. **Marie RICHARD**, *F. 25.12.1855, x F. 29.4.1861 Pierre Joseph TRILLAT * Faverges 18.5.1859. D'où :

1.1.1.5.3.8.1. François Joseph TRILLAT, * 22.3.1882, + Antibes 8.2.1966.

CALENDRIER DES FETES 1991 / 1992**NOVEMBRE :**

- SAMEDI 16 NOVEMBRE : COUSCOUS DE LA BIBLIOTHEQUE
VENDREDI 22 NOVEMBRE : SPECTACLE ORGANISE PAR L'ASSOCIATION BIEVRE-LIERS
EN COLLABORATION AVEC LA BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE
DIMANCHE 24 NOVEMBRE : LOTO DU C.C.A.S.

DECEMBRE :

- DIMANCHE 1er DECEMBRE : REPAS DES ANCIENS
DIMANCHE 8 DECEMBRE : BOUDIN DU CLUB DE FOOT BALL
SAMEDI 21 DECEMBRE : PERE NOEL DU C.E.R.F.

JANVIER :

- DIMANCHE 5 JANVIER : VOEUX DE LA MUNICIPALITE
DIMANCHE 26 JANVIER : BOUDIN DE LA SOCIETE DE CHASSE
DIMANCHE 26 JANVIER : LOTO DE L'ASSOCIATION PAROISSIALE

FEVRIER :

- SAMEDI 8 FEVRIER : REPRESENTATION THEATRALE
DIMANCHE 9 FEVRIER : REPRESENTATION THEATRALE

MARS :

- DIMANCHE 8 MARS : LOTO DU SOU DES ECOLES

AVRIL :

- DIMANCHE 12 AVRIL : VENTE EXPOSITION DU CLUB DE L'AMITIE

JUIN :

- DIMANCHE 21 JUIN : FETES DES ECOLES

JUILLET :

- DIMANCHE 26 JUILLET : CONCOURS DE PETANQUE DU C.C.A.S.

AOUT :

- VENDREDI 31 JUILLET : VOGUE DES CONSCRITS
SAMEDI 1er AOUT :
DIMANCHE 2 AOUT :
LUNDI 3 AOUT : CONCOURS DE BOULES
LUNDI 3 AOUT :

OCTOBRE :

- SAMEDI 17 OCTOBRE : FOIRE AUX CHATAIGNES



L'AGRICULTURE RELEVE LE DEFI NATURE

Les agriculteurs façonnent et entretiennent depuis toujours nos paysages et notre cadre de vie.

Les agriculteurs fournissent la base de notre alimentation. Leurs produits, appréciés dans le monde entier font partie de notre art de vivre.

Aujourd'hui, les difficultés qu'ils traversent menacent leurs entreprises. Malgré tout, ils gardent le sens de leurs responsabilités et de leur mission.

Qualité des terres et des eaux, diversité des paysages et richesse des produits : les agriculteurs vivent de la nature ; ils lui sont profondément attachés.

ILS S'ENGAGENT A PRATIQUER L'AGRICULTURE DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

■ **CREATION** de la Commission Environnement à la Chambre d'Agriculture de l'Isère

■ **DEVELOPPEMENT** des techniques de lutte intégrée pour obtenir des produits de qualité, indemnes de résidus de pesticides.

■ **DETERMINATION** des zones sensibles à la pollution par les nitrates et adaptation des techniques de cultures pour préserver la qualité de l'eau.

■ **ORGANISATION** de la récupération des emballages des produits de traitement et destruction réglementaire avec la Coopérative Agricole Dauphinoise.

Ensemble, les agriculteurs et leurs partenaires s'organisent et choisissent de relever le DEFI NATURE