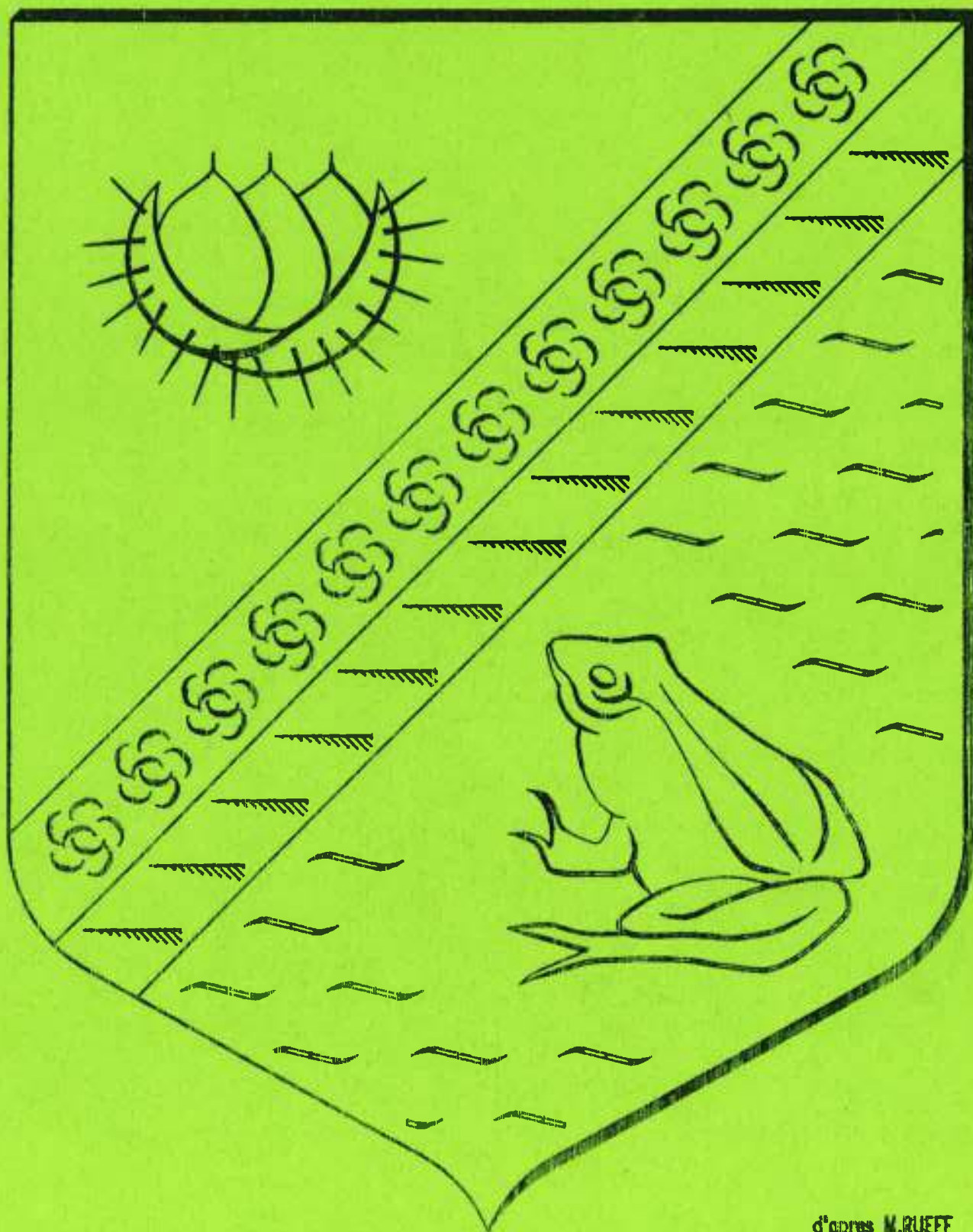


# Le Petit Renaiillot

Journal d'Information de Paramans  
Automne 1991-n°5



d'après M. RUEFF



## **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
-------------------------	------



## 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, réceptions... dans les robes de crêpons 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 !!"



*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 !



### 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 coeur 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 connaissait ainsi une jolie réussite populaire à la satisfaction des organisateurs et des exposants.

## LES JEUNES ET L'EMPLOI

Bonne nouvelle pour tous les jeunes de 16 à 25 ans révolus. La PAJO (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 Cote St André, Roybon, St Etienne de St Geoirs)

### 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 enchaînement des répétitions pour donner cinq représentations en Février. Cette année nous avons innové puisque la commune de Marcollot 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 souhaitent 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 coïncidences, 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.

Voyez 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 éviers,...

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 GUILLON ou de Jacques NEMOZ.

Si vous avez l'intention de rejoindre le Club Photo, si 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, oeufs d'oiseaux.

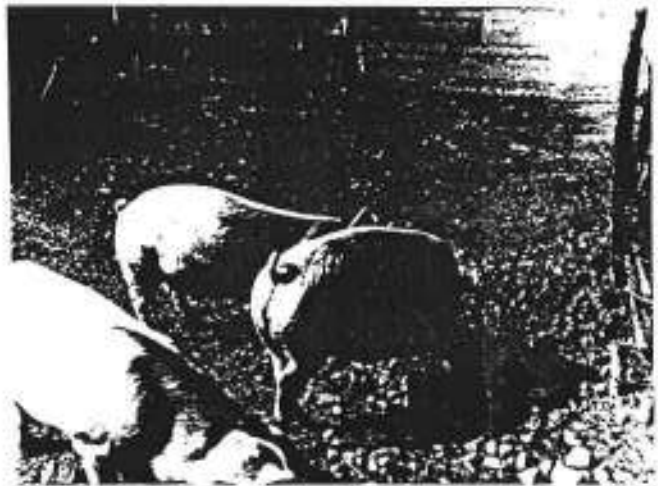
### La vie du cochon :

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 aigüise 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'àuprès de la chaudière bouillante à lieu la grande toilette (blanchissage, rasage...) ensuite accroché soit à une échelle ou au bras du tonnerau, 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 caillottes, on sort la frissure 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 tarte 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, échine 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. 1 dl de vin blanc sec. 25 g de beurre. 3 c à soupe d'huile. sel et poivre.

Dénoyauter 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.

Passer 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 dorer de tous côtés, puis retirez-le. Jetez le gras et essuyez la cocotte.

Ecrasez 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 mousseline.

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

Pour 4 Personnes : Préparation 5 mn. Cuisson 25 mn.  
4 andouillettes, 3 échalottes, 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 échalottes 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 renaître. 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  
fantômes,  
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 empli tes pupilles  
D'air fatigué, tu t'es lavé et maintenant, le loin 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 masure accueillante te chante le  
murmure de l'eau vivace et torride qui se noie dans la  
musique abbatiale des temps dominicaux.  
La paix a empli ta cruche ; Madeleine se détourne de ton  
existence.  
Le vieux campanile, de ses clous arrachés  
meurt ton image et blesse ton visage de rides et de traits  
rajoutés par le temps.  
Temps et heures sonnés par la cloche argentée, le carillon  
bat le cœur de ta vie.  
Une présence indiscrete dans l'aube obscure sous la voûte  
te fait désirer des ciels 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 atouts  
de mille farandoles et certaines 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 comblent 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 ennuis.  
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 répondaient de  
leurs klaxons enrroués. 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 courtoisé ; ses mains tremblantes laissaient  
apparaître des veines bleuâtres 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'échevêtraient 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  
comprendais 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 musée 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 ciels  
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 vîntes 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 "bacchos"

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 Renaillet N° 3

## PATOIS

D'e après ina bella fable quand j'étiens joene, mais y a  
tellement longtemp, que de ne sé plus la dire en Français.  
Comme de vole quand même vô fare plaisi, de vô 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 celiez promena totala nò 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 rëssemble 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 gonfla, 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 pe la fare cola.  
Ecote l'ami, in bon conseil fa tojo plaisi 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  
l'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 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. GUILLON*

## 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 VAUDAIN, \*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 Boumay 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, (Tonnelier) \*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. 29.4.1881  
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.

<b>CALENDRIER DES FETES 1991 / 1992</b>
---

**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  
 SAMEDI 1er AOUT : VOGUE DES CONSCRITS  
 DIMANCHE 2 AOUT  
 LUNDI 3 AOUT  
 LUNDI 3 AOUT : CONCOURS DE BOULES

**OCTOBRE :**

SAMEDI 17 OCTOBRE : FOIRE AUX CHATAIGNES





L'AGRICULTURE RELEVÉ  
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*