

Le Toine et le Joannes



- Tu diras ce que tu voudras Toine, pour les élections, tous les sortants sont sortis. Pour qui on va voter ?
- Je ne sais pas encore, je crois que personne ne le sait. On voudrait des jeunes mais ils n'ont pas d'expérience, on voudrait qu'ils renversent la table mais tout le monde souhaite la sécurité, on veut tout et son contraire.
- Je te sens bien désabusé.
- Y a de quoi, non ! Quand tu vois que les peuples choisissent les pires solutions, les hommes les plus incompetents, ceux qui crient le plus fort, y a pas de quoi être rassuré.
- Tu exagères, ici ce n'est pas comme ça. Il y a des candidats sérieux qui veulent redresser la France.
- Ah ! Toi aussi tu dis ça. Depuis que je suis en âge de voter les candidats veulent redresser la France. Dresser, redresser, pour moi c'est un peu pareil, je n'aime pas beaucoup ces mots-là, ça me rappelle le régiment.
- Il faut quand même bien faire quelque chose. Réduire le déficit, réduire le chômage.
- Ouais, augmenter les impôts, réduire les remboursements etc. De mon temps les politiques se croyaient des apôtres, ils croyaient en quelque chose, ils avaient la foi. Certains, maintenant, se prennent pour Dieu.
- De toute façon, tu vas voter d'un côté et moi je voterai de l'autre, on ne va pas changer ça.

Soirée Chamb'l'envi du samedi 18 novembre



Vous avez été nombreux à venir à la maison des associations assister à notre exposé à trois voix, et nous avons été chacun très impressionnés par l'intensité de votre écoute : merci...

L'histoire de Notre-Dame débutant sous le règne de Henri IV, Jean-Marc Bonnamour a eu la belle idée de nous proposer une poule-au-pot... et puisque vous avez réclamé les recettes des diverses soupes, vous les trouverez dans ce journal et sur notre site internet.

Vous pouvez dès à présent voir ou revoir l'exposition « Notre-Dame-de-Grâce, 1608-1793 » à la maison du patrimoine le dimanche après-midi. La plaquette que nous avons rédigée y est en vente, et vous pouvez aussi vous la procurer à la bibliothèque, les mercredis et samedis de 10h à midi.

La prochaine soirée Chamb'l'envi aura lieu le samedi 18 novembre 2017 : nous vous en reparlerons...

Ch.F

Recettes

Crème de topinambours aux châtaignes

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de topinambours, 200 g de châtaignes cuites ou en conserve, 1 oignon, 70 cl de bouillon de volaille (préparé avec 2 tablettes), 25 cl de crème liquide, 25 cl de lait, 30 g de beurre, 10 brins de cerfeuil (facultatif), muscade râpée, sel, poivre.

Préparation :

- 1) Faites revenir les topinambours broyés et coupés en dés 3 min à feu doux dans 15 g de beurre. Versez 50 cl de bouillon et 20 cl de crème. Salez, poivrez. Laissez mijoter 20 min puis mixez.
- 2) Faites fondre l'oignon pelé et haché 3 min dans 15 g de beurre. Ajoutez 20 cl de bouillon et les châtaignes. Faites cuire 10 min. Ajoutez 5 cl de crème et le lait. Salez, poivrez et ajoutez la muscade. Dès la reprise de l'ébullition, retirez du feu puis mixer.
- 3) Mélangez les deux préparations ci-dessus.



Potage de pois cassés à l'orientale

Ingrédients pour 6 personnes :

300g de pois cassés, 1 pomme de terre, 2 carottes, 1 cœur de laitue, 2 oignons, 3 gousses d'ail, 3 cuillères à soupe d'huile, 1 bouquet garni, 1 pincée de bicarbonate de soude, 15 cl de lait, 20 cl de crème, 1 cuillère à soupe de pignons, 1 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à soupe de graines de sésame, ciboulette, muscade râpée, sel, poivre.

Préparation :

- 1) Rincez les pois cassés. Mettez-les dans une grande casserole. Couvrez d'eau froide. Portez lentement à ébullition. Laissez frémir 5 à 6 min. Égouttez.
- 2) Pelez les carottes, les oignons, l'ail. Hachez-les grossièrement. Lavez le cœur de laitue.
- 3) Faites chauffer deux cuillerées d'huile dans une casserole. Ajoutez les carottes, le cœur de laitue, l'ail, la moitié de l'oignon. Laissez cuire à feu doux 5 min. Ajoutez les pois cassés, deux litres d'eau, le bouquet garni et le bicarbonate. Portez à ébullition et laissez cuire 50 min.
- 4) 10 min avant la fin de la cuisson, ajoutez la pomme de terre pelée coupée en cubes.
- 5) Passez le potage au moulin à légumes. Remettez cette purée dans le bouillon. Ajoutez le lait, la crème, deux pincées de muscade râpée, sel poivre.
- 6) Dans une poêle, faites chauffer le reste d'huile, puis faites dorer le hachis d'oignon réservé. Saupoudrez de sucre pour caraméliser légèrement.
- 7) Ajoutez les pignons, mélangez. Égouttez sur une assiette. Essuyez la poêle, faites y chauffer les graines de sésame 2 min.
- 8) Servez le potage en soupière ou dans des assiettes de service chaudes. Répartissez les oignons et les pignons. Saupoudrez de sésame et de ciboulette ciselée.

Chapitre 3.2

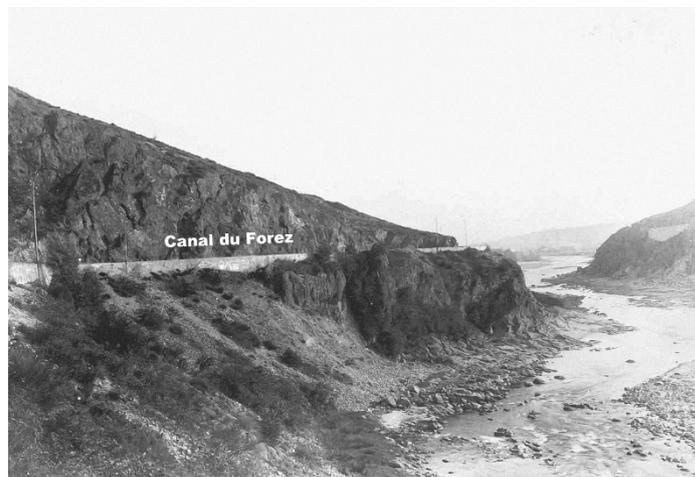
La possibilité d'un canal...

Il est un canal⁽¹⁾ qui m'est cher, à moi, la Loire, tant il contribua à changer la condition humaine des habitants de la plaine du Forez.

Dans cette contrée marécageuse parsemée d'étangs, où régnaient autrefois insalubrité et pauvreté des terres, la faim, la soif et la maladie accablait les « ventres jaunes »⁽²⁾. Et pourtant, dans des temps anciens, d'ingénieux systèmes de drainage et d'irrigation existaient déjà, dont les traces montraient que la misère n'était pas une fatalité. Mais leur comblement, l'abandon progressif de leur entretien provoqua leur asphyxie et avec elle, le retour à l'état marécageux.

Nombre de projets pour les restaurer avortèrent au cours des siècles suivants. Ce n'est qu'à la fin du XIX^{ème} siècle que le canal du forez et son maillage d'artères et d'artérioles⁽²⁾ verront le jour grâce à l'industrielle action combinée de volontés politiques tout à la fois départementales, étatiques, et locales. Commencée en 1865, sa construction s'acheva en 1914. Je suis fier de lui transfuser mes eaux, d'avoir par son truchement, apporté l'eau courante dans villes et villages foréziens, et permis l'arrosage de leurs cultures maraichères.

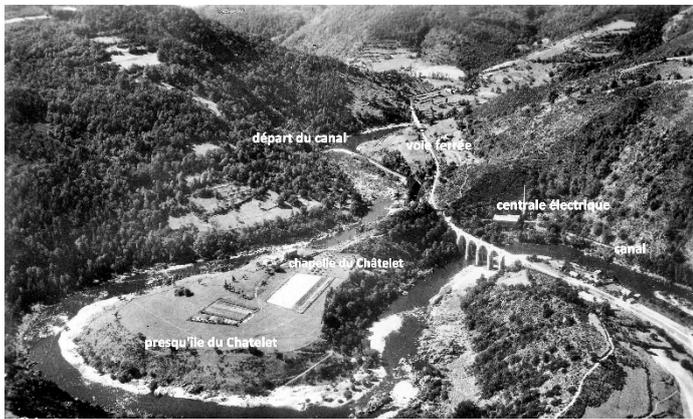
Mon canal a deux visages, celui de sa jeunesse minérale, en surplomb des eaux vives de mes gorges où il naquit, et celui de sa maturité végétale dans la plaine enfin fertile où il se déploie ensuite pour rejoindre, aux environs de Montverdun, mon affluent le Lignon.



Sa première mission, c'est le portage de l'eau captée à travers la montagne, à l'origine sur 7 km, jusqu'à Saint-Just Saint-Rambert. La deuxième, c'est l'irrigation des terres de la plaine sur 40 km.

Mais c'est son parcours montagnard que je préfère. Il sied à mon humeur sauvage et puis dès l'origine, nous fûmes si proches, si accordés, poursuivant de concert le moindre méandre de mes gorges, la moindre déclivité, lui tout en haut, en sentinelle, et moi tout en bas, au fond de mon lit.

Mon canal est né d'une chute depuis un haut mur maçonné de 150 m de long barrant la Loire entre Chambles et Saint-Victor.



A l'origine, sa prise d'eau partait du moulin de la Joannade, encore existant aujourd'hui. Sur 10 m3 prélevés dans mon cours, une moitié m'était reversée⁽³⁾, l'autre moitié suffisait aux besoins agricoles en aval et s'écoulait par gravité, entre un muret de pierre d'un mètre de large longeant la forêt pentue et mes falaises sombres tâchées de brun. C'est en secret qu'il serpentait, enlaçant la paroi granitique de ma rive gauche.

Si je parle au passé de cette portion de canal, c'est qu'il ne subsiste plus que deux km de ce ruban sage. Le barrage de Grangent en a englouti les 5 premiers km en 1957, et avec eux tout un continent de vie au bord du fleuve. Mais il n'est pas perdu puisqu'il demeure encore assez vivant dans la mémoire humaine pour vous être conté...

Vertonique
(A suivre)

(1) d'après les recherches et photos de Patrick MARTEAU

(2) Sobriquet donné aux habitants de la plaine du Forez

(2)(3) D'après « Du Moulin de la Joannade à Saint-Rambert : Mon canal du Forez » de Michèle PEULT

Entretien imaginaire : Jean Aguié

Depuis combien de temps êtes-vous forgeron ?



- J'ai commencé à travailler à l'Académie de l'Oratoire après la famine, c'était en 1695. Mon père est mort cette année-là des causes de malnutrition.

Pouvez-vous nous raconter ce qui s'est passé ?

- Déjà, l'année précédente, la récolte a été mauvaise. L'hiver qui a suivi a été très rude et le printemps qui a suivi très sec. Il n'en a pas fallu plus pour qu'on ne puisse pas faire la soudre.

Le blé, le seigle, l'avoine, nous n'avions rien.

Durant l'hiver, nous n'avons mangé que des raves et des topinambours qui pourrissaient dans les caves. Pour les gens des villes, c'était encore bien pire.

Le père supérieur nous a lu un texte du père Chapelon qui était venu plusieurs fois à l'Académie. Je l'ai recopié.

Vous savez écrire ?

- Oui les Pères m'ont appris, j'ai été un aubergeon. Voici le texte qui raconte ce qui se passait à Saint-Etienne de Furan.

*« A grands coups de couteau
Ont disséqué des chiens et des chevaux
Les ont mangés tout crus et se sont fait une fête
De faire du bouillon avec les os de la tête.*

.....
*Les boyaux des poulets, des dindons, des lapins
Etaient pour la plupart d'agréables morceaux ».*

Michel Delagarde
(A suivre)

**Chamb'l'envi et la bibliothèque
de Chambles vous invitent
à une
« Lecture-découverte »
de contes régionaux**

Samedi 18 mars à 18h30

Lieu : bibliothèque



Un apéritif vous sera proposé à l'issue de la séance

Libre participation aux frais

Merci de réserver avant le 15 mars au :

- 04.77.52.11.73
- 07.80.40.43.84

Ou par mail :
collectif.chamblenvi@orange.fr

Nombre de places limité

Le serpolet

« Tu vas boire une tisane de serpolet, ça te fera du bien ». Combien de fois ai-je entendu ma mère me dire cette phrase quand j'avais un petit rhume ! Quand c'était un gros rhume, il fallait le prendre en inhalation. Ça, je n'aimais pas du tout.

Dans la plupart des familles, on servait cette tisane brûlante avec du vin chaud, même pour les enfants ou une bonne rasade de rhum pour les hommes !

Le serpolet ! Nous allions le cueillir au mois de juillet ou août dans les prés et puis nous l'étalions sur des journaux

pour le faire sécher. Je me souviens ça sentait bon. Assez souvent, il me semble, les prés dans lesquels poussait le serpolet poussaient aussi des champignons, des mousserons.

Plus tard, j'ai appris que le serpolet était une sorte de thym sauvage qui pousse sur des terrains secs, en petites



touffes, discrètement pourrait-on dire. Haut de dix centimètres à peine, ses minuscules fleurs violettes forment un véritable tapis. Ma mère veillait à ce que je ne

l'arrache pas au moment de la cueillette. Je devais couper chaque hampe avec les ongles pour faire une récolte bien propre.

Les grands chefs de cuisine l'utilisent aujourd'hui de préférence au thym, son parfum est plus subtil.

Mina

Quelques nouvelles de l'environnement

Transition énergétique : à partir de janvier, les garagistes devront proposer une pièce de réemploi à la place d'une pièce neuve pour l'entretien ou la réparation du véhicule de leur client (décret du 30 mai 2016) ... libre à celui-ci de l'accepter ou de la refuser.

PNPP : ça y est, les préparations à base d'ortie, de thym, de sauge ou d'ail ne sont plus considérées comme produits phyto-sanitaires mais comme biostimulants, donc plus soumises à une coûteuse et contraignante procédure d'homologation ! Mais sur les 800 Préparations Naturelles Peu Préoccupantes proposées comme alternatives aux pesticides, seulement 100 ont été retenues ; Il manque la prêle, la fougère, la consoude... Il faut du temps pour évaluer chaque plante mais ça avance !

Bio et local dans les cantines : L'Assemblée Nationale a adopté, à l'unanimité, un amendement obligeant l'utilisation de 40 % de local et 20 % de bio dans les cantines et restaurants collectifs d'ici 2020 ... A quand le zéro pesticide dans les menus ?

Biodiversité : la CCAMLR, commission pour la



conservation de la flore et de la faune marines en Antarctique, vient de prendre la décision de créer une réserve marine de 1 500 000 km² ... Une

initiative parmi d'autres, indispensable quand on sait que 30% des espèces végétales et animales sont menacées d'extinction à l'échelle mondiale.

Crime d'écocide : ce terme a été utilisé pour la première fois en 1972. Il inclut « tout acte de destruction ou d'endommagement des biens communs planétaires ou de systèmes écologiques vitaux ». En septembre dernier, la Cour Pénale Internationale s'est déclarée compétente pour juger les crimes impliquant des « ravages écologiques ». Cette décision historique pourrait obliger les pollueurs (Etats et entreprises) à rendre compte de leurs actes et à faciliter leur condamnation.

Que cette nouvelle année soit écologiquement constructive !

M.H.T

Brèves au fil des mois

Octobre : se faire encore une fricassée de coulemelles ... avec becquerels estampillés CRIRAD.

Novembre : épisodes cévenols et crues sans trop.

Décembre : une belle alerte à la pollution de l'air s'attarde dans les brouillards de la plaine.

Au plaisir des mots

Petiotou, nom masc., « petit garçon », petiotoune, nom fém., « petite fille » ; à la différence de piosou, ces deux noms peuvent s'employer aussi comme adjectifs.

Ex. : Son petiotou entrera bientôt à l'école.

Ex. : Ce poulet sera trop petiotou pour le repas de dimanche.

Ex. : Ma petiotoune a pleuré toute la nuit; elle me fait une bonne otite.

Grabotte, nom fém., « petite fille ». Terme affectueux dont le masculin grabot semble sorti de l'usage courant. Nom d'une librairie stéphanoise spécialisée ouvrages pour enfants.

Ex. : Viens près de moi ma grabotte; avant d'aller dormir, je te raconterai une histoire.

Déverbal issu de graboter, « fouiller çà et là, bricoler sans efficacité », comme le font les enfants.

A pour origine le néerlandais CRABBELEN, « gratter superficiellement la terre ».

M. Maurel
(A suivre)

Directeur de publication

Responsable de la rédaction & Imprimeur Michel Autin

Adresse : La Garde Chambles 42170

Association : Le Foyer Rural section Chamblenvi

Adresse : Chemin de l'école 42170 Chambles

Mail : collectif.chamblenvi@orange.fr

Blog : www.Chamblenvi.com/wordpress