Lou Prabouissou

Pot de fleur original et authentique ou l'art de réhabiliter un vase de nuit et une poêle à frire...
(sur le chemin du Clos de Rivier , une idée d'Annie)

Bulletin Communal n° 13

Janvier 2013

IPNS

Le mot du Maire

En ce début d'année, en mon nom et au nom de l'ensemble du Conseil Municipal, je tiens à vous souhaiter à tous une très bonne année 2013, santé, joie et réussite.

Gilbert Claret

Vie Municipale

✓ De nombreux travaux dans la commune ont été entrepris, sont achevés ou en cours :

L'ancien four a été complètement rénové, toit et murs…

Rénovation du mur près des toilettes du jardin public.

Les travaux de restauration des allées du cimetière ont commencé, quelques arbres dont les racines ont détérioré non seulement les allées mais aussi les tombes, ont été abattus.

Le hangar et local poubelles de la place est en cours de transformation. Les murs, le toit sont rénovés, des pièces seront aménagées, avec fenêtres, et la partie devant la bascule restera ouverte et servira d'abri-bus pour le transport scolaire. Les poubelles ont été déplacées pour l'instant à coté du vieux four.

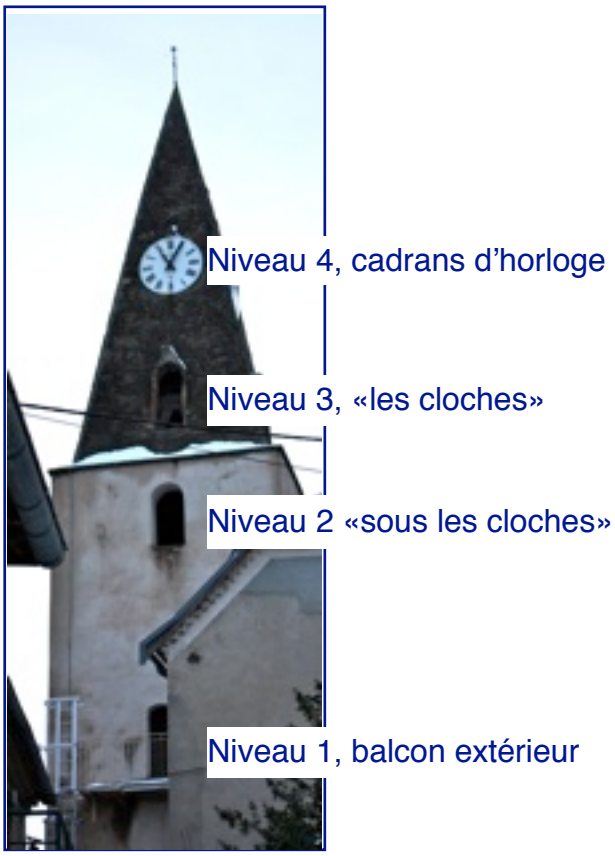
Un défibrillateur sera très prochainement installé sous l'abri. Une réunion de formation à l'utilisation du défibrillateur sera proposée à l'ensemble des habitants de la commune.

✓ **Merci à Gilbert Gauthier** des Petits Moulins qui, bénévolement, a sculpté sur bois un panneau pour la mairie, et **à Eric Pelloux** qui a fourni le plateau de sapin.

✓ **Réparation de l'horloge du clocher… Quand ?**
Ce sera pour ce printemps 2013.
Au printemps 2012, L'horloge du clocher s'est arrêtée. La sonnerie des heures, demies-heures a été réparée, mais les aiguilles ne tournent plus.
Cette réparation s'avère extrêmement onéreuse car elle implique une mise aux normes électrique et une protection anti foudre. Des devis ont été obtenus et maintenant il faut l'inscrire au budget, ce qui correspond à la volonté du conseil municipal, en attente d'une aide du Conseil Général.

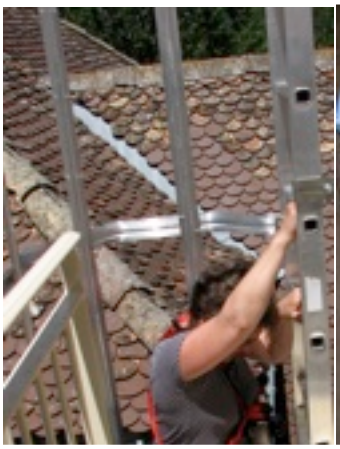
✓ **Mise aux normes des échelles extérieures et intérieures qui permettent l'accès au clocher.**
Une équipe «d'alpinistes chevronnés» est allée tester les nouvelles échelles.
Nous en avons profité pour estimer la dégradation des planchers existants dans le but d'envisager des travaux de rénovation ou de réfection totale de ces planchers, certains étant en mauvais état d'autres très sommaires.

Bien qu'équipés de baudriers et assurés par Michel, notre guide, l'escalade est impressionnante et la visite passionnante. Nous avons gravi les 4 étages sur des parois très raides et au sommet, avons dérangé quelques chauve-souris.



Petite visite en images….

- Premier niveau (balcon extérieur) :



Echelle extérieure, arrivée au balcon

La vue du balcon

La porte d'entrée du 1ier niveau

L'ancien mécanisme de l'horloge

- Deuxième niveau (« sous les cloches ») :

Accès par échelle verticale

Vestiges de l'ancien système de sonnerie avec les cordes

La vue du niveau des cloches

Une cloche vue à travers le plafond

- Troisième niveau (« les cloches ») :

Les cloches

Le plancher pour « funambule ! »

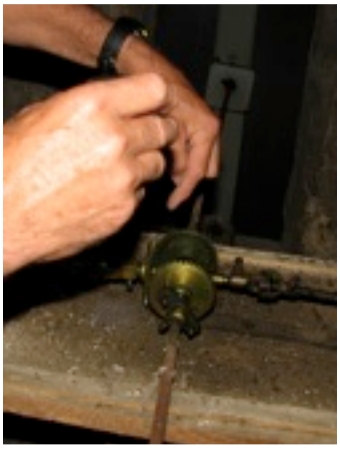
Moteur du balancier

Le marteau

- Quatrième niveau (« cadrans d'horloges ») :

L'arrivée aux cadrans

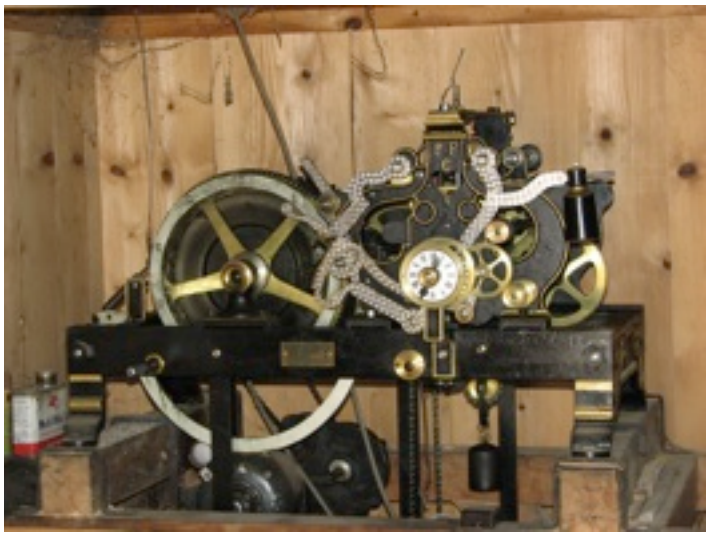
Les cloches vues d'en dessus



Le mécanisme de distribution de l'axe des cardans reliant les 4 cadrans

« Au rythme du temps » Eglise St Barthélémy

Riri nous raconte : «Avant les années 50, le mécanisme de l'horloge du clocher de Prébois était manuel. Durant cette époque, le garde champêtre Mr Rochimbeau intervenait tous les 2 jours pour remonter le système des heures et des sonneries. A partir de



1951, tout l'ancien mécanisme a été remplacé pour devenir semi électrique : tout un judicieux jeu de longueurs de force motrice de précision et de technicité.

La sonnerie se remontait automatiquement par le mouvement d'un gros contrepoids et le mouvement des heures et demies heures se remontait à «et quart» 2 fois dans la journée, avec d'autres contrepoids plus petits. Il y avait toutefois une manivelle qui permettait d'intervenir si le système s'enrayait ou si une panne de courant survenait.

Henri Beaup, conseiller municipal en 1958 a pris en charge la surveillance de notre clocher pendant 20 ans. Deux fois par an, il intervenait sur le mécanisme, les poulies et les axes de cardans pour huiler, vérifier et surveiller les 3 longueurs de câbles de 10 m reliant les cadrans. Il intervenait parfois pour repérer l'endroit où un câble frottait ou se coinçait suite au voilage des planchers, ce qui stoppait l'horloge.

La municipalité a électrifié le clocher le 26 janvier 1996.

Avant, pour sonner «les midis» et les 2 angélus ; les manifestations religieuses des dimanches et autres évènements, il y avait des sonneurs. Avit puis Marguerite Delus se sont chargés bénévolement de cette responsabilité pendant des décennies. Il y avait dans une voûte de l'église, 3 cordes reliant les cloches : une petite pour les coups répétitifs et 2 grosses pour lancer les carillons.

Anecdote...
« En 1926, le jour du baptême de Louis Beaup, les sonneurs de cet évènement ont fêlé la plus volumineuse des 2 cloches "Marie". Elle a été refondue en 1927 par la commune. »

Interview de Henri Beaup par Françoise Dussert

Crime... Enquête... et Châtiment...

Triste spectacle dans le poulailler d'Annie en cette journée de Novembre...
Trois poules gisent dans la basse cour. Deux sont saignées au niveau du cou et la troisième a la tête tranchée... Qui a pu ainsi s'attaquer aux pondeuses d'Annie, privant ainsi ses petits enfants et le comité des fêtes..... de bons gâteaux ? Qui a osé en plein jour, à une période de l'année ou la nature est encore généreuse pour les animaux sauvages, casser la croûte sous les fenêtres de la famille VILLE ?
Rapidement il est décidé de châtier cet intrus.
Une boite de capture de fabrication locale, avec piège en X, appâtée à l'aide d'un œuf et d'un peu de miel est mise en place à coté de la cabane des poules.
Dans les 24 heures l'intrus est capturé.
Et la surprise est de découvrir une splendide martre qui avait l'intention de revenir casse-croûter sur le compte d'Annie..
Le plus surprenant dans cette affaire c'est de découvrir que l'intrus est une martre. Cet animal vit dans les forêts de feuillus, de conifères et forêts mixtes. C'est un chasseur crépusculaire ou nocturne.
Nous nous attendions à capturer une fouine qui fréquente plus particulièrement les granges, les tas de paille, ruines et vieux bâtiments.
Mais comment distinguer la martre de la fouine ?

Nom et «nom latin»	Martre «Martes Martes»	Fouine «Martes Fouina»
Description	Longueur : 40 à 55 cm ; Poids : 0,8 à 2,5 Kgs ; 38 dents Tache jaunâtre sur la gorge se prolongeant légèrement entre les pattes antérieures. Poils sous les pattes, ongles non visibles dans les empreintes.	Longueur : 42 à 48 cm ; Poids : 1 à 2,5 Kgs ; 38 dents Tache blanche sur la gorge se prolongeant jusque sur les pattes antérieures et semblant ainsi former une fourche. Ongles bien visibles dans les empreintes en raison de l'absence de poils sous les pattes.
En image...		
Reproduction	Rut en juin à Août. L'implantation de l'oeuf est différé de 8 mois - la gestation est de 8 à 9 semaines - mise bas en mars/avril - 2 à 7 jeunes - sevrage 8 semaines - longévité 10 ans.	

Distinguer la Martre de la fouine n'est donc pas évident du tout !!
La seule différence déterminante est au niveau de la tache sur la gorge de l'animal, celle de la fouine étant plus blanche et surtout en forme de fourche.

Daniel Zanardi

Si vous constatez des prestations, sur des animaux ou des matériaux (par exemple : laine de verre,...), n'attendez pas pour prévenir Daniel Zanardi.

Les Ravioles comme autrefois

Nous nous sommes mises à plusieurs pour confectionner des ravioles 100% maison, comme autrefois, un samedi matin ou le temps gris et froid ne donnait envie de sortir !
Des toutes petites mains et des mains expérimentées, se sont regroupées pour la création de plus de 300 ravioles à la pomme de terre et aux oignons.

Voici la recette....

Pour la pâte : Un saladier plein à ¾ de farine du Trièves - Sel - Eau tiède et quelques goutes d'huile de tournesol - 4 œufs

Pour la farce : Une bonne casserole de purée de pomme de terre écrasée dans un peu d'eau de cuisson salée. Des oignons émincés et frits dans de l'huile que l'on ajoute à la purée. On mixe le tout ensemble mais en laissant des morceaux tout de même.

- Dans le saladier quasi rempli de farine, on ajoute une bonne cuillerée de sel et on mélange. On y ajoute 4 œufs et la quantité nécessaire d'eau tiède huilée pour que la pâte ne colle plus. On pétrit avec le bout des doigts pendant bien 5 minutes avant de la dérouler et la passer dans la machine à pâtes comme Marguerite faisait si souvent « pendant la guerre ».
- A l'aide d'une super planche à ravioles faite maison bien farinée, on étale les tranches de pâte et on les garnit avec la purée dont on a préalablement mixé les oignons. On superpose une autre tranche de pâte et on découpe les ravioles pour les mettre ensuite sur un plateau recouvert d'un torchon.
- Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant au moins 15 minutes avant de les déguster avec du gruyère râpé et une salade verte. Le lendemain, on peut faire frire les ravioles déjà cuites à l'eau dans un peu d'huile, c'est tout aussi délicieux ! Bonne dégustation !

Naomi Chambers

Soirées des « diseurs »

Cette année, 2 soirées «diseurs» ont été organisées par le Comité des Fêtes et ont été appréciées. Nous avons sélectionné 2 textes choisis par deux des nombreux diseurs présents.

Histoire du tablier (choisie et dite par Blanche Delus)

Te souviens-tu du tablier de ta grand-mère ?
Le principal usage du tablier de grand-mère était de protéger la robe d'en dessous, mais en plus de cela : il servait de gant pour retirer une poêle brulante du fourneau, il était merveilleux pour essuyer les larmes des enfants, et à certaines occasions pour nettoyer les frimousses salies.

Depuis le poulailler, le tablier servait à transporter les oeufs, les poussins à réanimer, et parfois les oeufs fêles qui finissaient dans le fourneau.

Quand les visiteurs arrivaient, le tablier servait d'abri à des enfants timides.
Et quand le temps était frais, grand-mère s'en emmitouflait les bras.

ce bon vieux tablier faisait office de soufflet, agité au dessus du feu de bois. C'est lui qui transbahutait les pommes de terre et le bois sec jusque dans la cuisine.

Depuis le potager, il servait de panier pour de nombreux légumes, après que les petits pois aient été récoltés, venait le tour des choux.

En fin de saison, il était utilisé pour ramasser les pommes tombées de l'arbre.

Quand les visiteurs arrivaient de façon impromptue, c'était surprenant de voir avec quelle rapidité ce vieux tablier pouvait faire la poussière.

A l'heure de servir le repas, grand-mère allait sur le perron agiter son tablier, et les hommes aux champs savaient aussitôt qu'ils devaient passer à table.

Grand-mère l'utilisait aussi pour poser la tarte aux pommes à peine sortie du four sur le rebord de la fenêtre pour qu'elle refroidisse (de nos jours sa petite fille la pose dans le micro-onde pour la décongeler).

Il faudra de bien longues années avant que quelqu'un invente quelque objet qui puisse remplacer ce bon vieux tablier qui servait à tant de choses.

En souvenir de nos grands-mères, envoyez cette histoire à ceux qui savent, et ceux qui pourront apprécier l'histoire du tablier de grand-mère...

La Chèvre d'Or de la Tour de Feuillant (texte écrit et dit par Jean Vachier)

Au Vième siècle de notre ère, alors que les Moulins s'appelaient encore Follianis, la Tour de Feuillant était peut-être une tour de guet édifiée par les romains pour surveiller les tribus querelleuses des Allobroges. Puis elle eut, sans doute, la visite des Sarrasins dispersés en Gaule après leur défaite de Poitiers (732). Enfin, elle devint un donjon féodal.
Maintenant elle n'est plus qu'un tas de pierres sur trois pans de murs qui mesurent quelques mètres de haut.
D'après la tradition orale, un souterrain partirait de la tour et déboucherait quelque part dans la montagne.

Au Moyen-Age de nombreux châteaux étaient pourvus de ces issues de secours qui, en dernière extrémité, permettaient aux assiégés d'échapper à un triste sort.
Le souterrain - toujours d'après la tradition orale - pourrait servir de cache à un fabuleux trésor.
Il y a environ trois siècles, bien que déjà en ruines, la «Tour» conservait des murs assez hauts pour que subsiste une salle basse voutée.
Un berger avait aménagé cette salle pour l'habiter.
Il faisait paître son troupeau de chèvres et de moutons sur les pentes de la «Tour», bien moins boisées qu'aujourd'hui.
Un jour, il eut la surprise de voir une chèvre aux poils jaunes, aux cornes extraordinairement brillantes, se mêler à son troupeau. Il essaya de l'attraper, mais la chèvre, plus agile, disparut dans le ravin où elle rejoignit le souterrain et le fameux trésor ?
Cette apparition se reproduisit plusieurs fois, la chèvre déjouait les ruses du berger. il chercha l'entrée du souterrain mais ne la trouva jamais.
Après lui, bien des gens cherchèrent à leur tour sans plus de succès.
Autour des années 1935 _ 1940 Mr R... peut-être un descendant des seigneurs de la Tour de Feuillant fit creuser quelques trous autour des ruines par un certain bucheron, braconnier, terrassier à l'occasion, qu'on connaissait sous le nom de Bergues.
Les « mourinous » disaient, en riant, qu'il cherchait la Chèvre d'Or. Plus sérieusement Mr R... voulait-il trouver des vestiges de l'époque féodale ?
Récemment, un de mes voisins qui aime se promener les nuits de pleine lune, à l'heure où la montagne silencieuse est animée par les bêtes sauvages en quête de nourriture, m'affirma qu'il avait vu, près de la Tour Feuillant, une chèvre étonnamment brillante, perchée sur un rocher, à une vingtaine de mètres de lui. Quand il essaya de l'approcher, un épais brouillard monta du ruisseau et enveloppa le rocher et la Chèvre d'Or.
Car c'était bien elle.
Mon histoire est finie, « Si vous trouvez un âne montez-y. »

Hommage à Yvon Loubet

Les amis et la famille de Yvon veulent lui rendre hommage en chansons. Son ami Pierre Tourniaire chantera son pays «des Savoies et Trièves» qu'il a tant aimé.

Vendredi 15 mars
à 20h30
Salle des fêtes de Prébois

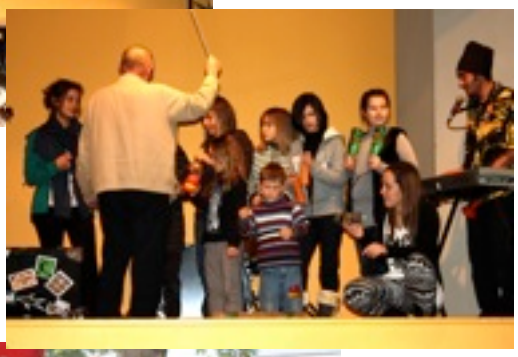
ça s'est passé... et bien passé !

Depuis le dernier Lou Prabouissou de mars dernier de nombreux évènements, organisés par la Commune ou par le Comité des Fêtes ont égayé Prébois et diverti ses habitants : un concours de belote le 24 mars, 2 soirées jeux divers les 14 avril et 8 décembre, le repas des aînés le 31 avril, l'apéritif de la fête des mères le 3 juin, un vide-grenier le 17 juin, la vogue les 18 et 19 août et une soirée des diseurs le 10 novembre, fête des rois avec spectacle et voeux du maire.
Rappel en quelques images...

Repas des ainés avec animation musicale

Vide-grenier

Spectacle de l'Epiphanie



La Vogue, avec animation «Batteuse à l'ancienne»... tout à la main !!!

Dédé nous raconte... La Batteuse

Quan arrivo lou meïl doou ven lou ten dé las batteusâs. Eïl un groou trava mai ooussi lou moumen dé savé si la récouolto siré bouono é si yoouré dé gra par fâ moouré par avé de pan é ooussi dé gra par lâs bétias é réensemencâ par l'an qué ven. Tous lous proupriétairés avian rîntra lours gerbâs din lâs

La batteuse à Prébois

Quand arrive le mois d'Août vient le temps des battages. C'est un gros travail mais c'est aussi le moment de savoir si la récolte sera bonne et permettra d'avoir du grain pour moudre et avoir du pain et aussi du grain pour les animaux et réensemencer pour l'année suivante.
Tous les agriculteurs

rémisâs é quellous qué nen navian pas fasian uno gerbeiro su la plaço doou village. Coumençavoun toujou par bâttré lâs gerbeirâs en proumier dé pô doou fuo é aprê coutinuavoun en coumençan par la cimo doou villagé é vê lou pé é la sazou d'aprê lou countrairé par qué né siezé pâ toujou lous mêmé qui siézan deïbarassa lou proumiers. Souvén passavoun ooussi lou maneïchaou oou deïbu par qué pouissé allumâ sa fouorgeo é ferrâ lous chavaoux s'en risqua dé bouttâ lou fuo a sâs gerbas a lâ dé la fouorgeo. Fourio quasi uno vingtaino dé persounnâs par fâ «virâ» la batteuso. Dabouor lou mécanician qué placavo é greïssavo la batteuso. A la piquéto doou jou fourio chooufffâ oou charbou la grooussо loucoumoubilo a vapou duran cooucas ouras par qué siésé presto a fouctiounâ. Ero munio d'un groou siblé a vapou qué lou mécanician actiounâvo un proumier co vé lâs 7 ouras par averti lou hommés qué la batteuso anavo coumençâ, un ségoun co par lous rétardatairés é lou tréisièmé quan anavo deïmarâ par qué dundju bouoté lâs mans din lâs couruâ. E la machino s'éïbranlavo douçamen ooubé toutâs sâs couruâs qué viravouns dé tous lous lâs. E chacu prenio soun pouosté jusqu'à 8 ouras é aprè uno péchito poouso par deïgeïnâ, lou trava réprénio jusqu'à meïjou é récoumençavo a doua ouras jusqu'à tar lou vépré. Fourio par la bouono marcho dou hommés qué sé remplaçavouns par «engranâ» fourio passa las gerbâs din lou tambour dé la batteuso a uno bouonno cadenço par bian las «eïbarbâs», doua fénas ou dou «maris» (un poou grans) par deïliâ las gerbâs, dou hommés qué se remplaçavouns par mandâ lâs gerbâs a la fourcho su la batteuso, peïl dou ou treïls qué lâs approuchavouns. Un hommé par fâ lous sas é un par lou pourtâs din lous graniés, un hommé un poou habitua par apprestâ lous bourraïls a musuro qué la paillo surtio dé la batteuso, é treïls ou quatré jouvés par lous pourtâs (suivan la distanço) din la grango ou su un paillé din un pra, é encâ un ou dou hommés par arengea la paillo ou fâ lou paillé. Fourio ooussi dou «jouvenous» par ramassâ lou «râppa» é lâs «pous» é lâs pourtâs din un bourra a

La pointe d'une gerbière

Une locomobile

avaient rentré leurs gerbes dans les remises et quelques uns qui n'en avaient pas faisaient de grosses «gerbières» sur la place du village. On commençait toujours à battre les gerbières en premier à cause du risque d'incendie. Après on continuait en commençant une année par le haut du village vers le bas, et l'année d'après le contraire pour que ce ne soit pas toujours les mêmes qui soient «débarrassés» les premiers. Souvent on passait aussi le maréchal-ferrant «chez Fluchaire» au début, pour qu'il puisse allumer sa forge et ferrer les chevaux sans risque de mettre le feu à ses gerbes à côté de la forge. Il fallait presque une vingtaine de personnes pour faire «tourner» la batteuse. D'abord le mécanicien qui plaçait et graissait la batteuse. Très tôt le matin il fallait chauffer au charbon la grosse locomobile à vapeur pendant plusieurs heures pour qu'elle soit prête à fonctionner. Elle était munie d'un gros sifflet à vapeur que le mécanicien actionnait une première fois vers 7h pour avertir les hommes que la batteuse allait commencer, une deuxième fois pour les retardataires et une troisième quand elle allait démarrer pour que personne n'ait les mains dans les courroies. La machine s'ébranlait lentement, avec ses courroies qui tournaient dans tous les sens et chacun prenait son poste jusqu'à 8h et après une petite pause «déjeuner» le travail reprenait jusqu'à midi et recommençait à 2h jusque tard le soir. Il fallait pour la bonne marche, 2 hommes qui se remplaçaient pour «engrener», il fallait passer les gerbes dans le tambour de la batteuse à une bonne cadence pour bien les «ébarber» (racler tous les épis), 2 femmes ou 2 enfants (un peu grands) pour délier les gerbes, 2 hommes qui se remplaçaient pour envoyer les gerbes à la fourche sur la batteuse, puis 2 ou 3 qui les approchaient, 1 homme pour faire les sacs et 1 pour les porter dans les greniers, 1 homme un peu habitué pour préparer les bourras à mesure que la paille sortait de la batteuse et 3 ou 4 jeunes pour les porter suivant la distance dans la grange ou sur le paillé dans un pré, et encore 1 ou 2 hommes pour arranger la paille ou faire le paillé. Il fallait aussi 2 petits jeunes pour ramasser le

l'eïtablé. Ero un goou trava quellâs batteusas ooubé la chalou é la pou, é duravouns quasi un meïl.

Urousamen qué souven din la journâ lou proupriétairé passavo ooubé la crucho en «gré» pleino dé péchi vi dé pays qué ratchavo lou goousier par fâ filâ la «pou». Vé lâs 5 ourrâs ero l'ouro doou «goutarou». La patrouno eïcartavo un bourra su un chari é appourtavo la pougno dé coucourdo ou dé prunâs, lou sooucissou, la toumo doou laitier é sutou lâs «reïsorâs». Une poouso bian appréciâ dé tous.

E déco par bian feni quello bouono journâ, lous jouvés pourtavoun la «gerbo»... Din la veïpérâ un jouvé pourtavo d'eïcoundou uno gerbo dé bla a uno fillo doou villagé, qué la garnissio ooubé dé flours é dé rubans. E a la fi dé la journâ, si la récouolto deïppassavo cent sas dé bla lous jouvés pourtavouns la gérbo enrubanâ oou patrou en chantan, é lou patrou lous payavo lou perno é lou dounavo l'eïtréno. E a la fi dé lâs batteusâs fasians uno péchito ripaillo par marquâ la réboullo.

«rappé» (débris de paille cassée) et la poussière («balle de blé») et les porter dans un bourra à l'étable. C'était un gros travail ces batteuses, avec la chaleur et la poussière, et cela durait presque 1 mois.

Heureusement, souvent dans la journée le propriétaire passait avec la cruche «en grès» pleine de petit vin de pays qui raclait le gosier pour faire passer la poussière. Vers les 5h, c'était le «goutarou». La patronne étendait un bourra sur un char vide et apportait la pogne de courge ou de prunes, le saucisson, la tomme du laitier et surtout les rissoles (bugnes)... Une pause bien appréciée de tous.

Quelques fois, pour bien finir cette bonne journée, les jeunes portaient la «gerbe»... Dans l'après-midi un jeune partait en cachette une gerbe de blé à une fille du village qui la garnissait avec des fleurs et des rubans. A la fin de la journée, si la récolte dépassait 100 sacs de blé, les jeunes portaient la gerbe enrubannée au patron en chantant et le patron leur payait le Pernod et leur donnait l'étrenne. A la fin des batteuses ils faisaient une petite ripaille pour marquer la Reboule (la fête de fin de saison des battages).

André Gros

Ouverture d'une Epicerie Bar «En pleine Nature» sur notre commune

Depuis le 22 décembre 2012, l'épicerie-Bar «En pleine nature», vous a officiellement ouvert ses portes au sous-sol de l'appartement de la scierie de Combe Noire.

Nous vous proposons :

- un petit échantillonnage de produits courants ainsi que des fruits et légumes ;
- La vente de truites vivantes ;
- Un dépôt d'aliments pour chiens et chats ;
- Un catalogue de produits Bio ainsi qu'un catalogue de produits d'alimentation générale à partir du 1ier février.

Heures d'ouverture :
8h - 12h 30 et 14h 30 - 19h
Dimanche : 8h - 13h
(Fermé le vendredi)

Une petite soif ? N'hésitez pas à vous arrêtez boire un verre. En plus des «soft drinks», nous vous proposons notre gamme de bière : les locales, les bio, les classiques, les étrangères, les fruitées.

Tania Petrequin

Assis à une table du bar, à travers la baie vitrée on peut rester nostalgique en regardant l'horloge qui a rythmé le travail des ouvrières du tissage de Foreyre, et qui rythmera l'avenir de Combe Noire.

Carnet rose …

Que du bonheur !!! De nombreuses naissances dans les familles prabouissounes…

- ★ **Léo** Zanardi, 2ième petit-enfant de Monique et Daniel est né le 14 avril
- ★ **Arthur**, petit fils de Roselyne et Marc Girard, 1er arrière-petit fils de Robert Joly, est né le 25 avril
- ★ **Nolween**, 1ière petite fille de Françoise et Christian Dussert, 8 ième arrière-petit enfant de Blanche Delus, est née le 13 septembre
- ★ **Anaïs**, 3ième petit-enfant d'Aimée et André Sambin, est née le 8 Novembre

Mots Croisés (Claire Ardouin)

Horizontalement

1. Instrument à bec et anche
2. Facilement
3. Bahut d'enseignement professionnel ; accord slave
4. Elle renferme des cristaux
5. Fleur odorante du printemps
6. Conduit d'évacuation des liquides ; il peut avoir un lien avec le kangourou
7. Repos légal ; expulsé
8. Indécis
9. Petit Dieu sentimental ; marque d'infinitif
10. Qualifie un calcul douloureux ; elle peut être d'eau ou de sang

Verticalement

I. Système de division du temps
II. Reste au fond de la cuve ; expression de la pensée créative ; note
III. Ambition
IV. Ile française ; compagnon de ça ; petite ressource
V. Voir dans sa tête
VI. Négation ; marque du féminin pluriel ; divertissement
VII. Enfilés
VIII. Première alimentation (phonétique) ; dispositif d'allumage
IX. Cube ludique ; führer décapité
X. Prénom féminin ; pas rassuré

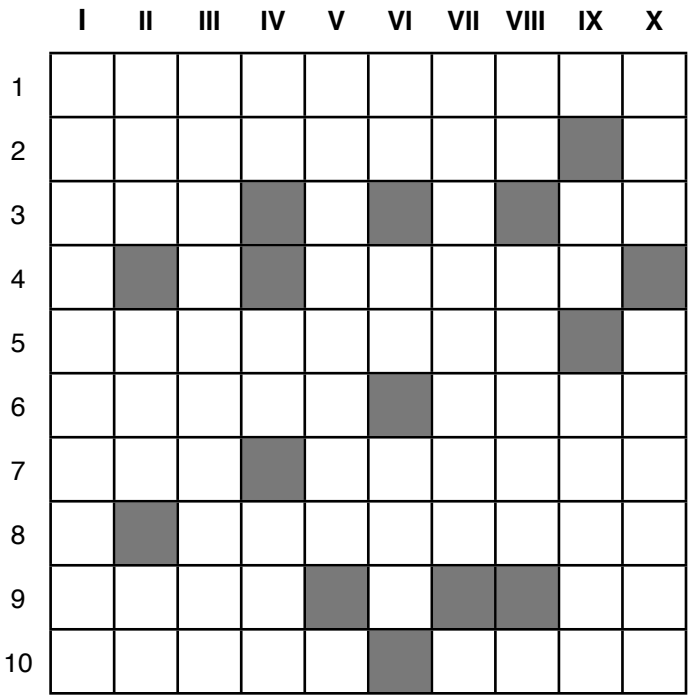


Photo souvenir…

Les reconnaissez-vous tous ?

Ce journal est le vôtre, faites nous parvenir vos articles, vos idées…

L' EQUIPE DE REDACTION : Françoise Dussert, Naomi Chambers, Claire Ardouin et Gilbert Claret (responsable de publication)