

L'écho de l'

Numéro 5



JEUX D'ÉCRITURE

L'animation *Jeux d'écritures* vous propose quelques acrostiches sur le thème du Carnaval. Les premières lettres de chaque ligne forment un mot mystère. À vous de les découvrir !

Chante l'amour qui ensorcelle
Au son des guitares et ritournelles.
Rallume le feu qui sommeille,
Nous écouterons les récitals
Avec les ménestrels et les gondoliers.
Venez plutôt masqués et maquillés
Au bord de
La lagune bleue.

Jacques

C'est Carnaval.
Allons danser,
Rions .
Niet tristesse
Allez, hardiesse,
Valsons en liesse,
Allons
Loin.

Elisabeth

Puisque la vie renaît,
Invente-toi une nouvelle vie
Et profite de la fête.
Reverts ton costume blanc,
Rejoins les autres en dansant,
Oublie tes soucis,
Tout redeviendra comme avant.

Jeanine

Déambulations
Élégantes pour
Faire admirer
Incognito
Leurs costumes.
Évocation du Carnaval de Venise.

Martine

Comme nous débutons l'année
On peut penser et rêver aux fêtes
Récréatives et populaires,
Simples , humaines et conviviales, mais
Oh combien importantes pour le moral.

Michel

Puisque la vie renaît,
Invente-toi une nouvelle vie
Et profite de la fête.
Reverts ton costume blanc,
Rejoins les autres en dansant,
Oublie tes soucis,
Tout redeviendra comme avant.

Jeanine

Mille et une couleurs inondent les rues
Avant le défilé sur la place :
Scintillant mélange d'habits colorés,
Créations ambitieuses ou simples masques,
Artifices imposants ou fantasques.
Rares sont ceux qui ne sont pas déguisés,
Assemblés dans un bar ou un palace,
Dansant la farandole, ou déjà fourbus.
Elle réjouit la ville, la mascarade.

Geneviève

Ce soir de grand Carnaval,
On déambule à pieds, à cheval,
Simplement déguisés, ou plus raffinés,
Tous heureux, parés, grimés.
Une même ferveur
Mène les manants, les seigneurs,
Ensemble à festoyer
Sur la place illuminée.

Chantal

La fontaine des deux bourneaux

Dans les années 1970, la reconstruction de Chambéry était à peu près terminée, les constructions de la Zup commençaient, mais la ville était toujours sous pression au niveau du logement. Les municipalités de l'époque vont décider de plusieurs réhabilitations des quartiers devenus très vétustes. Ce sera le cas du Faubourg Maché. Ce quartier, jusque dans les années 60, était haut en couleurs, il possédait sa commune libre (un peu comme Montmartre) et, chaque année, le char du Faubourg Maché lors de la « Cavalcade » était toujours un des meilleurs; mais ses immeubles, sans être des taudis, n'étaient pas reluisants. Une opération immobilière sera mise en place avec démolition de tout le quartier, agrandissement de la voirie et construction d'une barre d'immeubles.

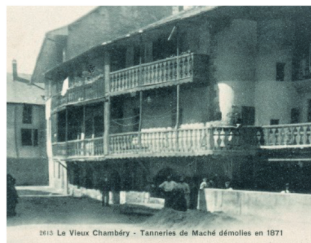


Deux monuments de l'ancien quartier seront conservés, la Fontaine des deux Bourneaux et la Croix des Brigands

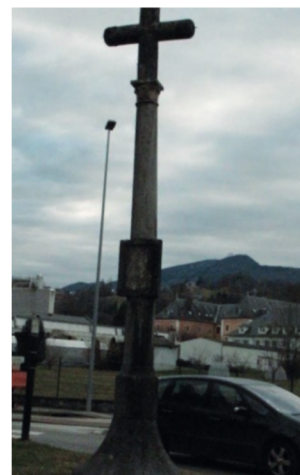
Au rond-point de l'église de Maché, la Fontaine des deux Bourneaux a été réimplantée. Cette fontaine fut érigée au

La croix des Brigands

En haut du faubourg Maché, au niveau de l'entrée de l'ancien hôpital, se dresse la Croix des Brigands. Son socle (y compris le fût de pierre) est vraisemblablement une borne milliaire romaine récupérée. Le faubourg Maché était vraisemblablement situé sur la voie romaine partant de Lémenc en direction de Lugdunum par le col du Crucifix (bien connu des marcheurs du vendredi ou du dimanche). Sur son socle, une inscription déchiffrée par des chercheurs révèle que « le monument a été édifié par Jean du Bourget, en l'an du Seigneur 1467, receveur à la chambre des comptes ». De plus près, on aperçoit sur sa colonne six croissants en creux et une petite croix en relief.



XIV^e siècle et déclarée « Bien public » en 1493. Elle fut restaurée en 1669 par le sculpteur François Cuenod. Elle était implantée initialement à l'entrée de la rue des Bernardines et alimentait en eau tout le quartier. Elle représente un buste de femme en pierre dont les seins sont stylisés et l'eau jaillit de ses mamelons. À l'origine « Bourneaux » désignait les tuyaux en bois qui amenaient l'eau de la fontaine avant de désigner les seins de la femme.



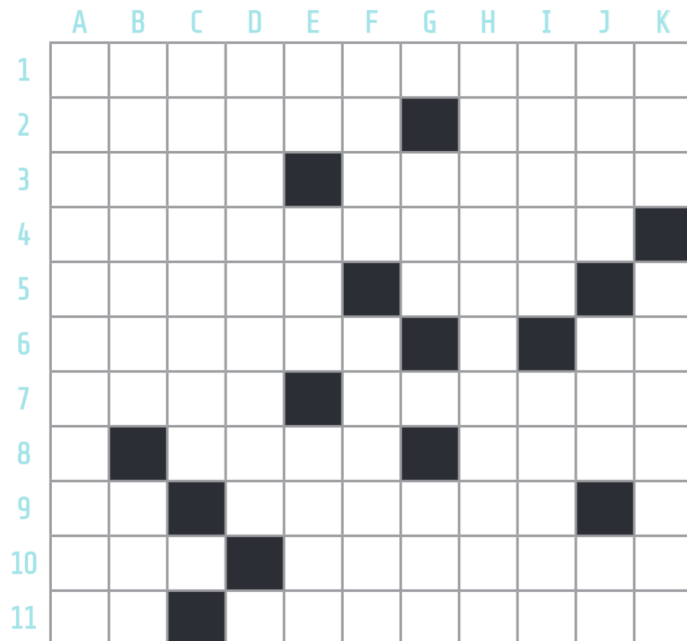
Son nom ne fait pas allusion à un lieu mal fréquenté dont il fallait se méfier, mais à la famille Brigand, honorables commerçants qui habitaient à proximité. Cette croix était d'ailleurs située dans un coin très surveillé puisqu'il correspondait à l'emplacement d'un des octrois de la ville.

À Cognin, à proximité de l'église, on trouve une croix assez semblable. Elle fut érigée par un autre membre de la famille du Bourget, Guigue Dubourget, en 1547.

Je vous raconterai dans un prochain numéro de l'Écho la vie des faubourgs de Chambéry.

HORIZONTAL

- 1 - Qu'ils sont gros ceux là !
- 2 - Aimerais devenir une héroïne. Poète.
- 3 - Néant. Pitance.
- 4 - Désirs ardents.
- 5 - Raies en désordre. Une partie de l'Enéide.
- 6 - Accueillent les fous en désordre. Tête de tronc.
- 7 - Pousse au veau. Sage grec.
- 8 - Anneau. Commune du Pas de Calais.
- 9 - Anonyme. Mal léchées.
- 10 - Précis. Échancrures prononcée.
- 11 - Tête de sourd. Sèchent à l'air.



VERTICAL

- A- Qu'il est gros celui-là !
- B- Haut fourneau. Renouveau.
- C- Cul brun.
- D- Héros scotchant.
- E- Dans le lycée. Enzyme. Sans danger.
- F- Fait dodo. Mètres cubes.
- G- Mal exprimé. Soc tordu.
- H- A un masque de bandit. Repos.
- I- Possessif allemand. Elles embrouillées.
- J- Mal dosé. Tout comme. Fin de soirée.
- K- Partie du yen. Suspendent le parcours

Solution du précédent numéro :

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	V	E	N	I	T	I	E	N	N	E	S
2	E	R	O	T	I	S	M	E		P	E
3	N	E		I	S		O		A	I	N
4	T		I	N	A	C	T	I	F		S
5	I	N	T	E	N	S	I	O	N	S	
6	L	A	U	R	E		V		D	S	A
7	A	N	N	A		R	E	E	R		I
8	T	A		N	O	T		S		A	L
9	E		U	T	I	L	E		S	U	E
10	U	R	N	E	S		S	A	U	R	E
11	R	E	S	S	E	N	T	I	R	A	S

ŒUFS À LA TOMATE

SOLÈNE BROCHARD

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de jambon fumé ou 200 g de bacon coupé finement
- 6 œufs
- 2 gros oignons
- 1/2 boîte de champignons émincés
- 1 grosse boîte de concentré de tomates
- 2 grosses cuillerées de crème fraîche
- chapelure
- 70 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine

1. Faites revenir les oignons émincés et durcir les œufs.
2. Pour la sauce béchamel, mettez 50 g de beurre à fondre dans une casserole. Rajoutez progressivement 2 cuillères à soupe de farine et laissez cuire la farine. Incorporez progressivement le jus des champignons en 2 fois et remuez vite.
3. Dans un plat allant au four, disposez les oignons, puis le jambon fumé.
4. Mélangez les champignons et le concentré de tomate à la sauce béchamel. Ajoutez la crème fraîche.
5. Coupez les œufs écalés en deux. Placez-les sur le jambon et les oignons, côté bombé vers le fond du plat. Étalez la sauce sur les œufs. Parsemez de chapelure et du beurre restant coupé en petits morceaux. Enfournes à 210 °C (th. 7) et laissez gratiner quelques minutes.

