

L'écho de l'

Numéro 11 - Septembre 2023

ACCUEIL DES VILLES FRANÇAISES



ACCUEIL DU NOUVEL ARRIVANT

Chambéry



ÉDITORIAL

RAYMOND BRUN

C'est la rentrée !

Toute l'équipe des animateurs et moi-même sommes heureux de vous retrouver pour cette nouvelle saison au sein de votre AVF de Chambéry. Pour bien commencer nous vous offrons ce numéro 11 de l'ÉCHO DE L'AVF.

Vous pourrez nous rencontrer lors du **FORUM DES ASSOCIATIONS** qui se tiendra le **samedi 9 septembre**, boulevard de la Colonne, boulevard du théâtre et place des Éléphants. N'hésitez pas à venir nous voir pour un brin de causette et à nous faire part de vos souhaits.

C'est grâce à ces partages que nous pourrons aller vers une meilleure AVF, plus proche de vous.

Vous pourrez également nous retrouver dès **le mardi 12 septembre** à notre local, 8 rue du Bâtonnet à partir de 14 h. Nos activités reprendront à partir de cette date. Vous recevrez un message d'information adressé par votre animateur. Venez nombreuses et nombreux pour partager un moment de convivialité et d'amitié.

Le Président de l'AVF Chambéry

À VOS FLASH !

L'AVF de Chambéry organise un **grand concours photo sur le thème de la ville de Chambéry**. Un jury se réunira autour du 15 octobre 2023 pour retenir les meilleures photos de Chambéry et de son environnement. Elles pourront être publiées dans la prochaine plaquette de l'AVF, dans un article du Dauphiné et affichées au local.

N'hésitez pas à participer en nous envoyant vos plus belles photos de Chambéry (en cédant les droits de publication à l'AVF) avant le 10 octobre 2023 à l'adresse email de l'AVF : avf.chambery@gmail.com



MÉLI-MÉLO

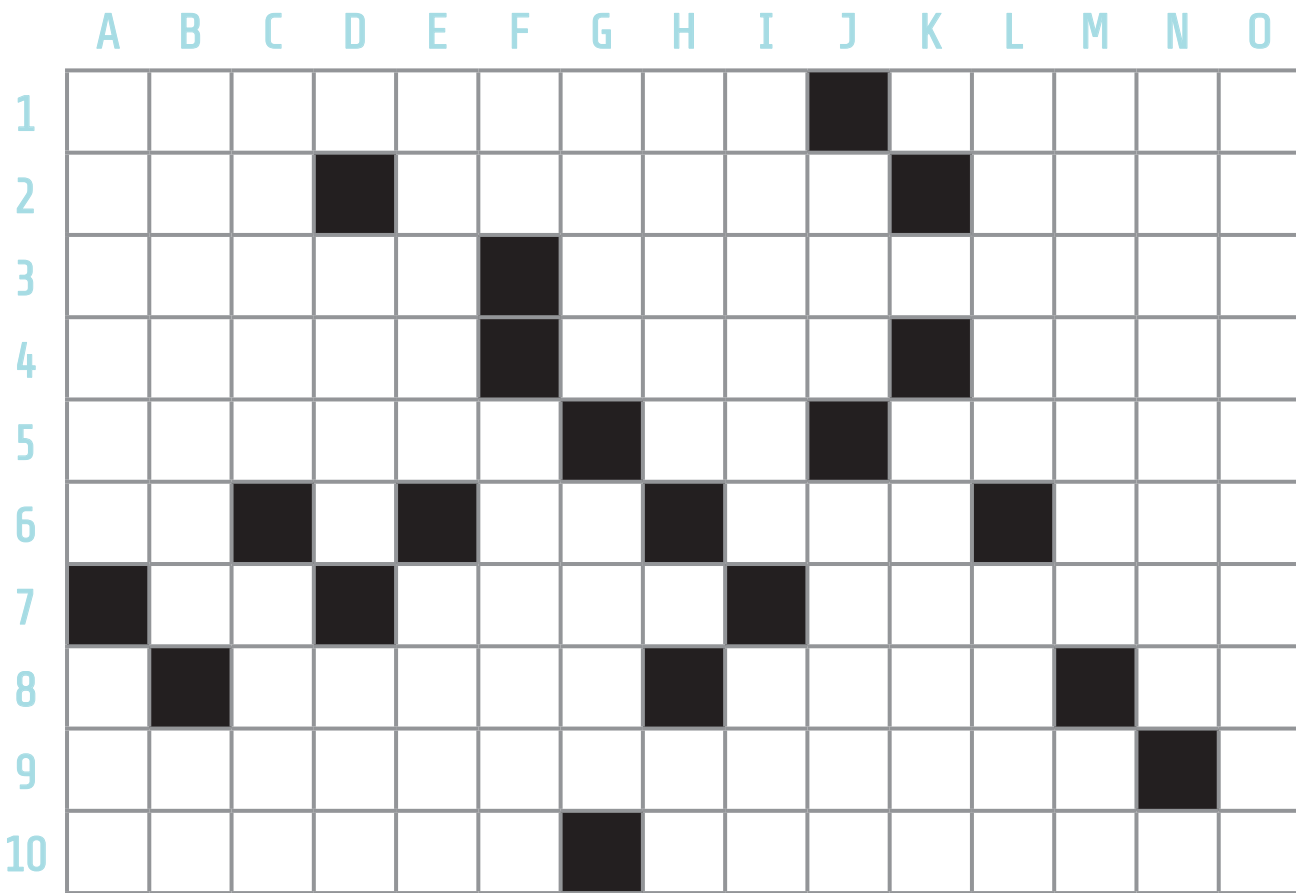
FRANCE SARAT

Jeu d'été ou d'automne, casse-tête, remue-méninges... c'est comme vous voulez.

À vous de trouver ces mots de 7 lettres :

AAOGBKZ	TENZAIG
UZOJELA	KADAKRR
TPGAEEY	BGINOLW
RAKTISI	MRTWAAY
QTZUEAE	AKRUZAM
ULKOOM	GLEZILE
WASRETE	QKOIEUS

Bon courage !



HORIZONTAL

- 1) Titre d'une œuvre d'une écrivaine Belge (2 mots). Classeur.
- 2) Général. Comédiens de second ordre. Rira mal.
- 3) Produit des effluves. Nom de l'écrivaine.
- 4) Il est rare. Ville du 66. Place d'honneur.
- 5) Ville du 13. Dans les baleines. Commune de Suisse.
- 6) Note. Langue. Liquide. Fut.
- 7) Pronom. Titre d'une œuvre de cette écrivaine. Accélérer l'écoulement.
- 8) Au coin de l'œil. Parfois mauvais. Peut-être.
- 9) Titre d'une œuvre de cette écrivaine (4 mots).
- 10) Espèces d'araignées. Est réservée.

VERTICAL

- A) Titre d'une œuvre de cette écrivaine. Parfois perdue.
- B) Elle cuisinait froid. Au.
- C) Signe particulier. Croisement dangereux.
- D) Cardinal. Bien notés.
- E) Mise en pièce. Pour les Rois.
- F) Coordination. Proches.
- G) Pas uni. Soin prolongé.
- H) Fraternité. En début d'accord.
- I) Agrégée. Du Massif Central.
- J) Lentilles renversées. Un blanc pas très propre.
- K) Commune des Bouches du Rhône.
- L) Unira. Océanide.
- M) Bernard en très mauvais état. Dans un arbre.
- N) Anions.
- O) Prénom de cette écrivaine.

Solution du précédent numéro :

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

Pour cet écho de rentrée, je vous propose de vagabonder avec les rivières qui baignent le bassin chambérien.

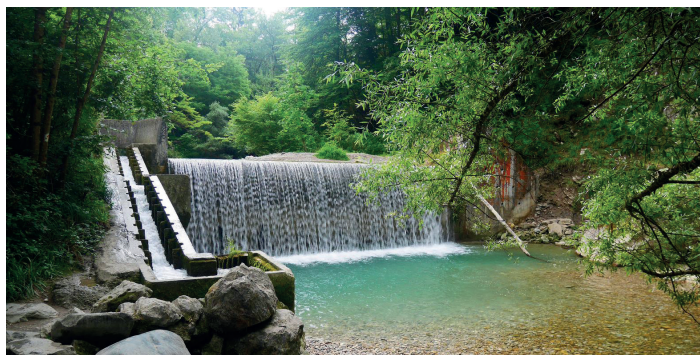
Le bassin chambérien est une combe glaciaire entourée de chaînes de montagnes d'une altitude comprise entre 1100 m et 1800 m (Les Bauges, la Chartreuse, la chaîne de L'Épine), son hydrologie est donc importante avec un nombre important de ruisseaux, nants et rivières qui irriguent l'ensemble du bassin. Nous nous contenterons de décrire les plus importants.

LA LEYSSE

La Leysse est la rivière emblématique du bassin chambérien. Elle prend sa source dans le massif des bauges vers le col de Plainpalais, elle a une longueur d'une trentaine de kilomètres et se jette dans le lac du Bourget sensiblement au niveau de l'aérodrome.

Avant d'entrer dans le bassin chambérien elle a déjà reçu l'appoint de plusieurs ruisseaux au niveau des communes des Déserts, de Thoiry et de Curienne.

Elle pénètre dans le bassin au seuil du « Bout du monde » sous St Jean d'Arvey, le barrage est d'une hauteur de plusieurs mètres.



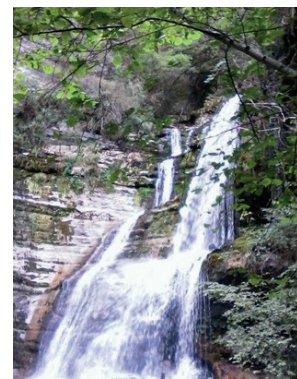
▲ Le barrage du Bout du monde

Très vite elle reçoit l'appoint de la Doria sur sa rive droite. Elle traverse les communes de St Alban Leysse, La Ravoire, Barberaz, Chambéry, La Motte Servolex et enfin Le Bourget du Lac. À Chambéry, elle reçoit, en rive gauche, l'Albane et L'Hyères, ses deux plus gros affluents. Après Chambéry, elle reçoit encore quelques ruisseaux de moindre débit surtout en rive gauche.

Jusqu'en 1970 environ, elle était doublée depuis le « Bout du monde » jusqu'à La Motte Servolex par l'Erier, un canal destiné à alimenter en force motrice plusieurs moulins à grain, une scierie et d'autres usines (d'où les noms de chemin des Moulins, ZI de l'Erier). Le canal devait avoir en permanence un débit suffisant pour faire tourner les moulins et les usines. En plein été, en période de sécheresse, la Leysse était à sec depuis le pont de Ste Thérèse jusqu'au confluent avec l'Albane.

LA DORIA

La Doria prend sa source sous le Nivolet (Les jours de grosses crues on peut voir la source de la Doria sortir d'une grotte visible sur la falaise). Longue de 3,5 km, elle ne reçoit pratiquement pas d'affluent. Jusque dans les années 1930, il existait au pied de la cascade une papeterie réputée pour la qualité de son papier. Elle a produit du papier à billets pour la Banque de France.



▲ La cascade de la Doria

L'ALBANNE

Elle prend sa source sur la commune d'Apremont sous la pointe de la Gorgeat, dans le massif de la Chartreuse. Elle a une longueur de 13 km.

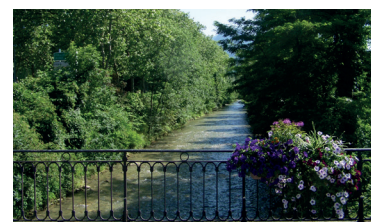
Elle traverse les communes de d'Apremont, St Baldoph, Myans, La Ravoire, Barberaz et Chambéry. Elle longe le parc de Buisson Rond et rejoint la Leysse peu après le pont de la Garatte. Avant 1950, on pouvait y pêcher des écrevisses. Je ne pense pas qu'on puisse encore en trouver.

Par ses affluents, en rive droite, elle draine toute la zone de La Thuile, Thoiry, le mont St Michel (ruisseau de Ternèlee, le ruisseau de Combe Noire, La Mère). Par ses affluents, en rive gauche, elle draine la zone du Granier et de la colline de Barberaz.

Depuis la construction de Chambéry, l'Albanne a toujours servi d'égoûts. Aujourd'hui, une partie de son débit est encore utilisée pour nettoyer les collecteurs d'égoûts.

L'HYÈRES

Elle prend sa source au col des Égaux sur la commune de Corbel, dans le massif de la Chartreuse, au-dessus de St Jean de Couz. Elle traverse St Jean de Couz, suit la RD 1006 (anciennement RN 6), traverse St Thibaud de Couz, sinue entre St Cassin et Vimines, rejoint Cognin et Chambéry où elle se jette dans la Leysse vers le pont des Chèvres. Elle a une longueur de 19 km. Elle récupère tout au long de son cours une dizaine d'affluents qui drainent une part importante du versant ouest du bassin chambérien.



▲ L'Hyères dans Chambéry

LA TAÏGA

Au milieu de la taïga, un peu à l'écart du village, une petite maison. Pas de celles réservées aux apparatchiks qui font partie de la nomenklatura, non, une simple datcha. Sergueï boit une rasade de vodka, et enfle un manteau qui lui vient de son grand-père cosaque, car il est doublé de zibeline. Il coiffe sa chapka au revers d'astrakhan et monte sur son bouriate, il a un long chemin à faire pour rejoindre sa babouchka.

Il parvient enfin à la yourte : il y règne une douce chaleur et le samovar siffle doucement. Trois belles icones ornent les parois de toile, et la balalaïka qu'il a fabriquée l'année dernière trône sur un coffre. La chamane lui tombe dans les bras :

– Quelle joie de te revoir, c'est si rare et je me fais vieille. Je vais mettre le bortsch à réchauffer. Prends d'abord ce verre de kéfir avec ces blinis et ces molossols. Dommage, je n'ai plus de pirojkis, tu les aimes tant !

Sergueï sourit. Cette vieille femme est incroyable. Quand son mari a été envoyé dans un goulag, elle est venue s'installer non loin du camp. Devenue veuve, elle est restée là, gagnant quelques kopecks en peignant des matriochkas que sculpte un voisin tzigane. Son petit-fils vient la voir quand il le peut : cette année il lui offre un pot de graisse de beluga qui l'aidera à soigner ses patients.

– Hourra ! s'écrie la grand-mère, quand je pense que tu dois traverser la steppe et faire plus de 50 verstes à travers la raspoutitsa, et pas en troïka ! Après manger, nous irons nous promener dans la toundra, elle est toute fleurie en ce moment.

Geneviève Gauffillet

Solutions : taïga • apparatchiks • nomenklatura • datcha • cosaque • zibeline • chapka • astrakhan • bouriate • babouchka • yourte • samovar • icones • balalaïka • chamane • bortsch • kéfir • blinis • molossols • pirojkis • goulag • kopecks • matriochkas • tzigane • beluga • Hourra • s'écrie la grand-mère, quand je pense que tu dois traverser la steppe et faire plus de 50 verstes à travers la raspoutitsa • troïka • toundra

FINANCIERS A LA NOIX DE COCO

CATHERINE GRELOT

Ingrédients pour 18 petits gâteaux :

- 50 g de noix de coco râpée
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œuf
- vanille en poudre (ou liquide)
- 1 pincée de sel
- pour la garniture : 100 g de chocolat

1. Faites chauffer le four à température moyenne (200°C). Beurrez les moules.
2. Mélangez dans un récipient la farine, le sucre et la noix de coco râpée, la vanille et le sel.
3. Faites fondre le beurre.
4. Montez les blancs en neige. Ajoutez délicatement les blancs au mélange précédent. Ajoutez le beurre fondu à la préparation.
5. Remplissez les moules au $\frac{3}{4}$. Mettez au four et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.



6. Pendant cette cuisson, mettez à fondre le chocolat. Retirez du feu et laissez refroidir en tournant de temps en temps.
7. Démoulez les financiers dès leur sortie du four. Laissez-les refroidir complètement. Nappez le dessus de chaque gâteau avec le chocolat presque froid. Servez frais.

BON APPÉTIT !