

# L'écho de l'

Numéro 13 - Mars 2024

ACCUEIL DES VILLES FRANÇAISES



ACCUEIL DU NOUVEL ARRIVANT

Chambéry



## TÉMOIGNAGES D'ADHÉRENTES

*J'ai découvert l'existence de l'AVF lors de la réunion d'accueil des nouveaux arrivants organisée par la mairie de Chambéry. Je recherchais une association où je puisse jouer au bridge sans me prendre la tête... Bingo ! J'ai trouvé ce que je cherchais !*

*J'ai été accueillie avec beaucoup de gentillesse et de bienveillance. Pas besoin d'avoir un partenaire attiré, puisqu'on « tourne » pour jouer avec tout le monde et toujours beaucoup de douceur et de bienveillance dans les relations.*

*Cette année je participe à l'animation « jeux d'écriture » et c'est un vrai régal. Moi qui ne suis pas littéraire pour un sou, j'arrive à écrire des poèmes ! Toujours dans la bonne humeur et la bienveillance ! J'ai aussi testé les sorties du dimanche. Même état d'esprit, les rencontres en plus.*

*Bravo à tous les bénévoles de l'AVF et un grand merci !*

CHRISTIANE BOYER

*Petite appréciation sur un an d'adhésion à l'AVF : Début 2023, nouvellement arrivée sur Chambéry, le hasard a mis sur mon chemin une bénévole de l'AVF ; depuis je m'y rends dès que je le peux. Avec l'association, j'ai découvert la ville et ses alentours, je me suis initiée au bowling, au jeu d'écriture et j'ai pu apprécier quelques spectacles de jazz.*

*La chaleur de l'accueil des bénévoles m'a fait oublier la nostalgie de la Provence.*

ÉLIANE LEROY



## DEVINETTES

JACQUES BADET

Des noms de fleurs se cachent dans le titre des films qui suivent. À vous de les trouver !

1 1952 : Film de cape et d'épée de Christian-Jaque avec Gérard Philippe dans le rôle principal, accompagné de Gina Lollobrigida. On suit les péripéties de ce coureur de jupons enrôlé dans l'armée de Louis XV. Une version de ce grand classique a été réalisée en 2003 avec Vincent Perez et Pénélope Cruz.

2 1975 : Film historique de Jean Jacques Arnaud avec l'acteur Sean Connery. Film sombre et angoissant.

3 1975 : Film de Patrick Chéreau avec les acteurs Charlotte Rampling, Edwige Fenech et Bruno Cremer. Claire hérite d'une immense fortune mais sa tante la fait interner en psychiatrie afin de s'approprier ses biens...

4 1978 : Film réalisé par Claude Chabrol avec Isabelle Huppert et Jean Carmet. Condamnée à mort, la jeune fille connaîtra la prison, les travaux forcés puis sera graciée.

5 1979 : Film de Mark Rydell avec Bette Midler. Chanteuse de rock prisonnière de sa célébrité.

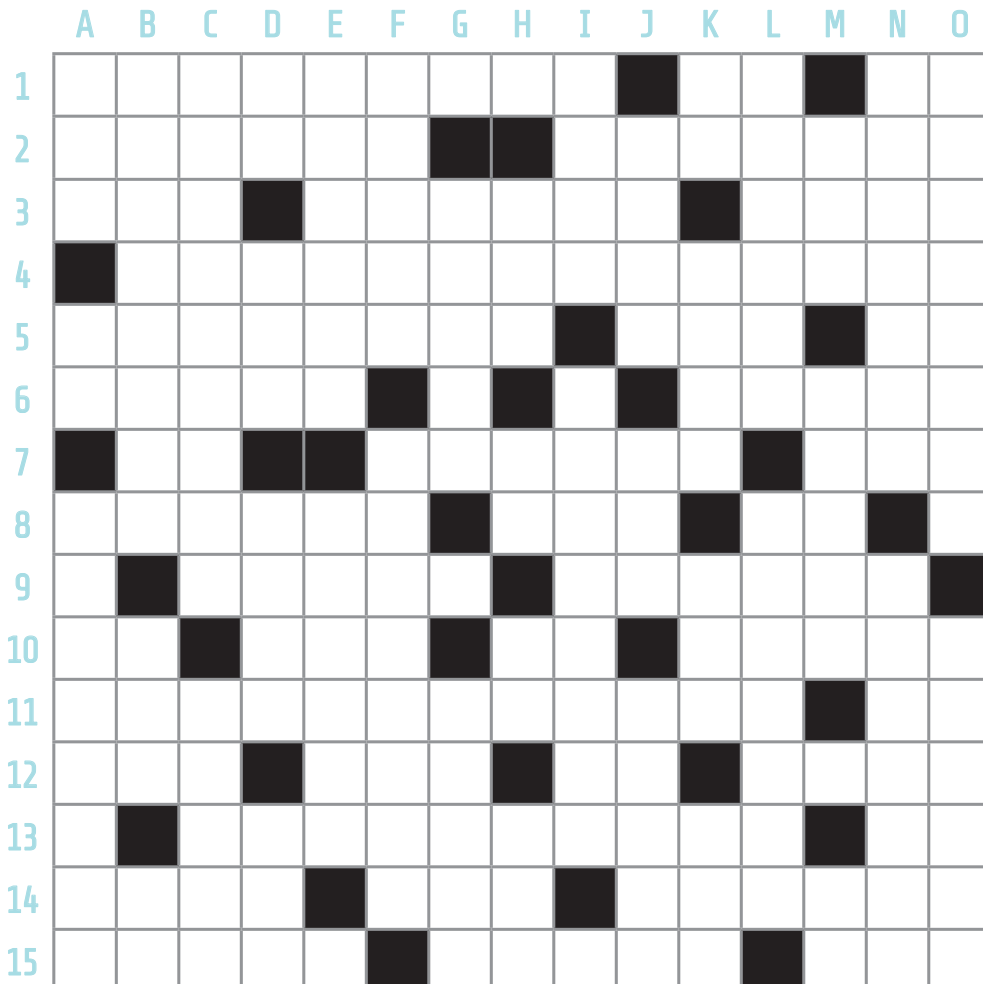
Réponses dans le prochain numéro !

HORIZONTAL

- 1) Œuvre d'un auteur dramaturge. Tête d'école. Note.
- 2) Renard. Officier public.
- 3) À la tête de la numérogie. Membres d'un groupe ethnique. Étoile.
- 4) Genre de comédie latine (deux mots).
- 5) Flottèrent. Opération d'intérêt général. Un bout de friandise.
- 6) Respirée par le nez. Enfant de Honfleur.
- 7) Romains. Il doit encore. Sur la rose.
- 8) Lié au char. Tube. Note.
- 9) Porta à un degré supérieur. Œuvre de ce dramaturge.
- 10) Symbole. Recueil. Morceau de cochon. Fruit pourri.
- 11) Œuvre de ce dramaturge (deux mots). Lettres de Dalida.
- 12) Pur esprit. Cri renversant. Opposés. Appartient aux iridacées.
- 13) Œuvre de ce dramaturge. Lésé.
- 14) Pas de bois. École. Mal tétant.
- 15) Pape. Facilite la mise à l'écart. Fatigue.

VERTICAL

- A) Le premier. Interjection. Font descendre.
- B) Jouissance. Module. Note.
- C) Autre nom de l'œuvre du 1 horizontal. Font de la rétention.
- D) Note. Reste muet. Mâle renversé. Porte.
- E) Dialecte. Pleine mal remplie.
- F) Lieu sécurisé. Vengeance.
- G) Épuisé. Au bord des lèvres.
- H) Ville du midi. Oui. Langue. Instrument.
- I) Héroïne. Contrer.
- J) Capitale. Irritation. Ordinaire.
- K) Conjonction. Inspirateur de l'union européenne. A besoin d'aération. Décolle.
- L) Œuvre de ce dramaturge. En Italie.
- M) Âme de guitare. Fait partie du décor. Pronom.
- N) Groupe. Des Rocheuses.
- O) Étaient plus lisibles. Nom de ce dramaturge.



Solution du précédent numéro :



Prochainement, l'AVF vous proposera un repas savoyard. Je profite de ce nouveau vagabondage pour vous présenter quelques spécificités de la Savoie, qui expliquent entre autres les spécialités savoyardes.



### La géographie

Les frontières de la Savoie, en tant que région, peuvent être définies par le Rhône et le massif de la Chartreuse à l'ouest, le lac Léman au nord, la frontière italienne à l'est, le col du Galibier, le massif des Arves le massif des Grandes Rousses, la chaîne de Belledonne au sud et sud ouest. La Savoie, en tant que département, se divise en différentes vallées et massifs. Les grandes vallées savoyardes sont : la Tarentaise (vallée de l'Isère), la Maurienne (vallée de l'Arc), le Val d'Arly, la plaine de l'Isère qui se poursuit par le Grésivaudan en Isère, le Val du Rhône, une grande combe glacière entre Montmélian et le lac du Bourget. Deux autres vallées, l'avant pays savoyard qui correspond à la vallée du Rhône et du Guiers et la Chautagne, sont situées au-delà de la chaîne de l'Épine (chaîne jurassique) et sont directement en contact avec le Lyonnais et le Genevois. On trouve également de grands massifs : la Vanoise, entre Isère et Arc, le Massif du Grand Arc entre Arc et les départements de l'Isère et des Hautes Alpes, le massif du Beaufortain entre Isère et le département de la Haute Savoie et le massifs des Bauges entre la Combe de Savoie et le département de la Haute Savoie. Toutes ces zones présentent des caractéristiques très différentes tant au niveau de l'altitude (de 300 m à plus de 3000 m), que de la densité de population et du mode de vie.

### L'histoire

La Savoie a été habitée depuis la préhistoire. À partir du XVI<sup>e</sup> millénaire av. JC, par des cueilleurs chasseurs, puis de part sa situation en verrou des Alpes, elle

a été envahie par les Allobroges, les Centrons, les Graiocèles ou encore les Médiulles. Le sous-sol est assez riche en minerai de cuivre, il permet un début d'industrie et donc de commerce. Ce sera ensuite l'invasion romaine à partir de 121 av. JC, la conquête sera terminée en 62 av. JC). Les villes romaines les plus importantes sont Aime et Lemenc. Elle sera ensuite conquise par les Burgondes avant de rejoindre l'empire Franc puis Carolingien. Après la chute de l'empire, de grandes familles seigneuriales émergent et en particulier les Humbertiens implantés en Maurienne qui vont agrandir leurs territoires et prendre la main sur l'ensemble de la Savoie et prendront le titre de Comte de Savoie à partir du XII<sup>e</sup> siècle. Ils deviendront Duc de Savoie en 1416. À partir de 1536 la Savoie sera envahie par les troupes françaises jusqu'en 1559 puis entre 1600 et 1689 et encore entre 1703 et 1713. Ces menaces directes sur la capitale du duché font prendre conscience au duc de la proximité de Chambéry et du royaume de France. Emmanuel Philibert, dit Tête de fer, transfère la capitale du duché à Turin en 1742. Les Savoyards tiendront toujours un peu rigueur à la famille de Savoie de cet abandon. Les espagnols s'installeront aussi en Savoie entre 1742 et 1749.

Du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, au gré du plus offrant, les Comtes de Savoie s'allieront à la France, à l'Espagne, à l'Autriche, ce qui faisait dire dans les cours européennes pendant la guerre de succession d'Espagne : « si Savoie termine la guerre du même côté qu'il l'a commencée, c'est qu'il aura changé d'allié un nombre pair de fois ».

Charles Emmanuel III (1701-1772), pour lui permettre de récupérer un impôt le plus juste possible (le plus efficace !) va mettre en œuvre en 1728, l'immense chantier de la Mappede Sarde, un cadastre de l'ensemble du royaume (ce sera surtout le cas en Savoie) à l'échelle 1/2400. Ces différents plans indiquent aussi l'occupation des sols. ▲ Portrait de Charles Emmanuel III



Ces représentations sont peintes sur les plans. Lors de son passage à Chambéry, Jean Jacques Rousseau gagnera sa vie au service du cadastre, en travaillant sur la Mappede Sarde.

Puis ce fut la 1<sup>ère</sup> annexion de la Savoie par la France en 1792 jusqu'à la chute du 1<sup>er</sup> empire. C'est d'ailleurs le centenaire de cette annexion que célèbre en 1892 la statue de la Sasson sur la place du centenaire. À la chute de Napoléon I<sup>er</sup>, la Savoie sera rendue au royaume de Piémont Sardaigne (titre de la Maison de Savoie dans ce XIX<sup>e</sup> siècle).

Pour services rendus, par Napoléon III, au Roi de Piémont Sardaigne, dans son œuvre d'unification de l'Italie, Cavour et l'empereur signent un accord prévoyant le retour de la Savoie dans l'Empire Français. Après un certain nombre de tergiversations, un plébiscite est organisé les 22 et 23 avril 1860. Le résultat sera sans appel et la Savoie devient française.

### La vie sociale

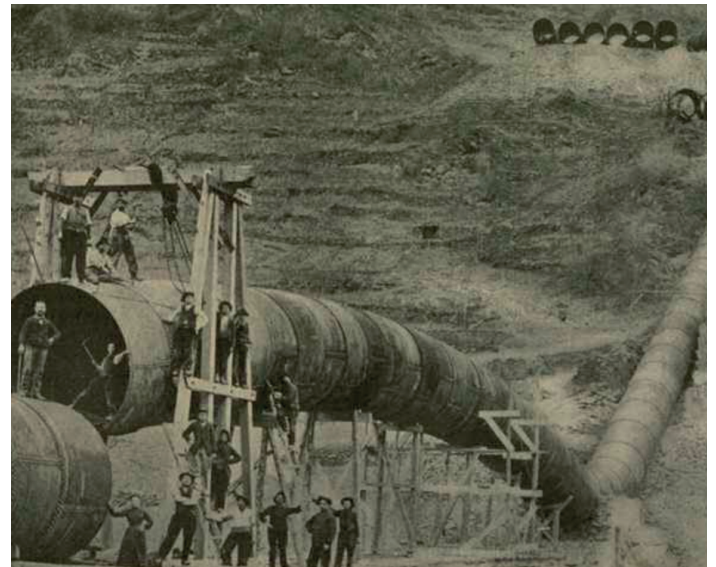
La rudesse du climat et les difficultés de circuler d'un bout à l'autre du territoire font que jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle et l'arrivée de la houille blanche, les Savoyards sont pauvres et enclins à vivre repliés sur eux-mêmes dans les villages et les vallées. Le Ttarin n'aime pas trop le Mauriannais qui le lui rend bien et le Bauju n'est pas en reste. Les habitants de la combe de Chambéry, un peu plus favorisés par la proximité de Grenoble, Lyon ou Genève se moquent des montagnards (en Maurienne en Tarentaise ou dans les Bauges) « les corbeaux volent sur le dos pour ne pas voir la misère en bas ».

La découverte des fromages à pâte cuite (Beaufort, Gruyère, Abondance) a permis de transporter et d'exporter le lait sur des distances beaucoup plus importantes, mais elle va surtout enrichir une poignée de notables dans les vallées et leur permettre de financer les magnifiques églises baroques de la Tarentaise et de la Maurienne. Les mûriers, plantés le long des routes, vont donner naissance à l'exploitation du ver à soie et au développement d'une petite industrie de tissus de soie exportés vers Turin ou Lyon. Mais souvent ce ne sont que des sous-traitants des grands soyeux turinois ou lyonnais.

Le paysan élève une ou deux vaches, quelques chèvres et un cochon. Les vaches et les chèvres donnent le lait pour les fromages et un peu de viande avec les veaux et les chevreaux, mais cette viande ne se conserve pas très facilement. Par contre le cochon peut se saler, on peut en faire de la charcuterie et sa viande est la base de la nourriture carnée. Dans la plaine, quelques fermes plus importantes élèvent des bœufs pour la boucherie des bourgeois de la ville, et comme bêtes

de trait. En montagne, c'est généralement la vache qui sert de bête de trait. On trouve quelques ânes ou quelques mulets pour les chemins escarpés, mais très souvent c'est le paysan lui-même ou sa femme qui descendent les balles de foin sur des traîneaux. Chaque famille a son jardin pour les légumes, quelques arbres fruitiers pour les fruits et bien sûr quel que soit l'altitude la vigne pour le vin. C'est une économie en autarcie. Comme racontait une mauriannaise, née dans les années 1890, « chez nous, on achetait que le sel ».

Dans chaque village ou presque, les hommes et les femmes avaient un costume de fête qu'ils portaient pour les grandes occasions, mariages, naissances, fête du village. Ces costumes étaient ornés de croix en or.



▲ Conduite forcée de Bergès.

Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, la découverte de la houille blanche va transformer les vallées. Des industriels vont équiper les rivières alpines de retenues d'eau, de conduites forcées et de turbines pour fabriquer de l'électricité et donner ainsi une force motrice bien plus souple que la simple force de l'eau qui faisait tourner les moulins ou autres ateliers de mécaniques. Elle va surtout permettre de développer dans les vallées la sidérurgie électrique (usine d'acier, d'alliages spéciaux, d'aluminium). C'est le début des grands groupes industriels (Péchiney, Ugine, Alliages spéciaux). Toutes ces usines travaillent en feu continu (en 3/8) et elles vont fonctionner avec des ouvriers à double casquette : paysans ou éleveurs (avec l'aide de leurs femmes) et ouvriers métallurgistes.

Cette industrie lourde et polluante va défigurer les basses vallées.



▲ Les sport d'hiver (photo de 1905).

À partir du milieu du XX<sup>e</sup> siècle, ce sera l'or blanc et les grandes stations de ski qui feront vivre toute la haute montagne, mais aussi les basses vallées avec les entreprises de construction immobilières et de remontées mécaniques.

### Les spécialités

La Savoie est une terre d'élevage, on va donc retrouver un grand nombre de fromages. Tout d'abord le roi des fromages de Savoie, le Beaufort, fromage à pâte cuite d'appellation contrôlée qui se fabrique dans le Beaufortain, dans la vallée de la Tarentaise, mais aussi un peu dans la vallée de la Maurienne. Très souvent les villages ou des groupements de villages possèdent leur fromagerie. Ce n'est pas un endroit où on traite les fruits mais une entité dans laquelle les différents producteurs de la zone vont mettre en commun le fruit de leur travail et donner à bail à un artisan fromager le soin de transformer leur lait en fromage et



◀ Beaufort.

d'en assurer la commercialisation sous contrôle des exploitants. Les fromageries qui n'ont pas l'appellation Beaufort ont longtemps commercialisé leurs meules sous le nom de gruyère de Savoie.

Les Suisses ayant fait valoir que Gruyère était une appellation protégée, elles ont dû changer de nom. On a eu un certain temps les Meules de Savoie et maintenant c'est plus souvent le nom d'un sommet à proximité qui est retenu (l'Épine, le Margériaz, la Dent du Chat). L'autre grand fromage est la tomme de Savoie, fromage à pâte molle avec son appellation protégée « la tome des Bauges ». Attention à l'orthographe tomme pour tomme de Savoie et tome pour tome des Bauges. La différence n'est pas flagrante, le goût et la saveur venant surtout de son affinage. Viennent ensuite les fromages de chèvre sans appellation très précise, surtout fabriqués par des petits éleveurs. Un fromage un peu spécial et qu'on ne trouve qu'au moment de Noël, est le vacherin, mélange lait de vache parfois mélangé au lait de chèvre, particulier à chaque fromagerie. Théoriquement originaire de Haute Savoie mais fabriqué un peu sur la pente savoyarde des Aravis, le reblochon. Plus récents, les fromages persillés ont pour noms Bleu des Aillons, Bleu de Termignon, Bleu de Bonneval. Tout ces fromages sont bien sur fabriqués avec du lait cru et entier.

En viande, on trouve toutes sortes de charcuteries avec en tête le diot, (petite saucisse de porc) utilisé pour le plat préféré des vigneron savoyards, les diots au vin blanc. Ils se cuisinaient souvent entre hommes, dans les sartos (petites cabanes au milieu des vignes qui servaient d'abri à outils), sur des sarments de vignes, dans le vin blanc.

Pour les légumes, on retiendra la polenta (la Savoie est proche de la Bresse et de l'Italie deux régions où le maïs est très présent pour la nourriture humaine) et les cardons très connus à Lyon et en Italie mais peu dans le reste de la France.

J'espère que vous avez été intéressés par ces quelques lignes sur la Savoie et qu'elles vous donneront l'envie de connaître un peu mieux son histoire.

▼ Tomme de Savoie.



Vous souvenez-vous des expressions latines qui ont subsisté dans notre langue française? Dans un passé bien plus proche, des pays comme l'Espagne et l'Italie ont ensoleillé nos mots, nos plats, nos musiques !

### Italien - Martine Prolongeau

La vie s'écoule, entre *andante* et *allegro*, avec des alternances de temps forts où les choses se jouent *fortissimo*, et d'autres plus calmes où tout va *piano piano*...

Quand tout va bien, nous avons envie de chanter comme les *soprano*, *mezzo* et *ténor* de l'*Opéra*, *a capella* ou sous la conduite d'un *maestro*, sur un *tempo vivace*.

Quand tout va mal, *plus de bel canto* ; nous nous conso-lons dans une *pizzeria* avec un bon plat de *spaghetti al dente*. Puis nous faisons notre *aggiornamento* et tout repart *modérato* !

### Espagnol - Jeanine Chapperon

Il l'avait remarquée dans l'arène pendant la *corrida*. Lui qui n'était pas un *aficionado* l'avait vue s'agiter telle une *pasionaria*, criant sur le *matador* au grand dam de tous les *machos* présents.

Il rêvait de l'inviter à dîner, même dans une *cafeteria*, dans un *patio*, enfin n'importe où. Là ils commanderaient une *paella* avec du *chorizo*, des *gambas*, et ils dégusteraient du *gaspacho*, le tout en buvant du *xérès*. Ils iraient ensuite écouter du *flamenco* et admireraient une danseuse vêtue d'une robe couleur *jonquille*, coiffée d'une *résille*, et dansant au son de la *guitare*. Une soirée de rêve !

## TARTE PAVOT AUX CAROTTES ET TOMME DE MONTAGNE

CATHERINE GRELOT

### Ingrédients pour 8 personnes :

#### Pour la pâte :

- 150 g de farine de blé T 80
- 50 g de petits flocons d'avoine
- 1 c. à soupe de graines de pavot
- 1 c. à café de sel
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 c. à soupe d'eau

#### Pour la garniture :

- 500 g de carottes cuites en rondelles
- 200 g de tomme
- 4 œufs
- 200 ml de lait de soja
- 8 oignons rouges
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de graines de carvi

1. Mélangez les ingrédients secs ensemble. Sablez avec l'huile d'olive et ajoutez un peu d'eau pour former une boule de pâte. Laissez reposer environ une demi-heure à température ambiante.
2. Pelez les carottes et émincez-les en fines rondelles au couteau ou au robot. Cuisez-les dans une cocotte à l'étouffée avec un fond d'eau ou à la vapeur.
3. Épluchez les oignons et émincez-les. Dans une cocotte placée sur feu doux, versez l'huile d'olive puis les oignons, les graines de carvi et quelques pincées de sel. Faites-les suer doucement sans coloration afin qu'ils soient fondus.



4. Cassez les œufs entiers dans un robot muni d'un couteau, versez le lait de soja, ajoutez la tomme en morceaux et mixez une minute afin de bien émulsionner l'ensemble. Égouttez les carottes et mélangez-les à l'appareil.
5. Abaissez la pâte au rouleau et foncez un moule à tarte. Étalez la fondue d'oignons au carvi sur le fond de la tarte et versez l'appareil. Saupoudrez légèrement de graines de pavot, préchauffez le four et faites cuire 30 min à 180°C.
6. Disposez une part de tarte dans chaque assiette et accompagnez-la à votre guise d'un panaché de feuilles vertes. Assaisonnez d'huile de colza, vinaigre balsamique et fleurs de sel et parsemez de graines de courges et tournesol torréfiées.