

oLa Gazette de l'AVF VOIRON n°7



Octobre 2021



L'automne,
On voit tout le temps en automne,
quelque chose qui vous étonne.
Une branche qui s'effeuille,
Un arbre avec quelques feuilles rouges,
Un autre avec des feuilles d'or, que le vent emporte
Une palette de couleurs.

Mais la nuit arrive vite, alors retournons à nos chaumières, cuire les marrons, émonder les noix, trier les champignons, avant que l'hiver arrive.

Toutes nos activités ont repris, les sorties culturelles sont programmées pour ce trimestre. Tous nos bénévoles peuvent à nouveau vous accueillir pour construire avec vous des moments conviviaux de partage, de découvertes, créer des liens amicaux.

N'hésitez pas à pousser la porte lors de nos permanences le vendredi après-midi pour prendre un café, discuter, vous inscrire aux animations proposées.

Amicalement,

Nicole Grelet

Nos activités
continuent
pendant les
vacances scolaires



Samedi 2 octobre

C'est par une belle journée d'automne que nous avons accueilli nos adhérents pour une journée festive en compensation d'un manque de relation, de convivialité durant l'année.

Tout en respectant les consignes sanitaires, chacun a pu trouver sa place et retrouver des connaissances, avant de déguster le pot de l'amitié suivi par un buffet, qui a eu beaucoup de succès, et si bien garni que nous avons fait une pause avant le dessert pour assister au spectacle.

Le cirque «FILYFOLIA» nous a proposé «Après nous le déluge»

Ce spectacle a été bien apprécié.

Nous avons partagé le dessert et le café pour clore cette journée.

Merci à vous tous qui êtes venus jusqu'à Chirens et aux personnes qui nous ont aidés

(photos sur le site AVF)

A noter sur vos agendas

visite des traboules à Lyon

le jeudi 21 octobre

les inscriptions sont ouvertes, 15 places

visite du musée de Champollion

le jeudi 25 novembre

des renseignements complémentaires vous seront donnés ultérieurement



EXPOSITION "EN GLANANT SOUS L'ORAGE"

Pastel, encre, fusain, linogravure... Marie-Lise Alleman, artiste voironnaise, a illustré le récit de sa grand-mère partie avec sa famille sur les routes de Lorraine, pour fuir l'occupation

Entrée libre aux heures d'ouverture de la médiathèque.

4ème Biennale Se souvenir d'où l'on vient

9
oct



7
nov

I N
Jean-Michel Moraud
Mireille Moraud-Hirczak
Martine Rey
Jean-Louis Roux
Isabelle Valfort
Cous
O U T

ouvert de 14h30 à 18h, merc, vend, sam & dim

Galerie place à l'art" place porte de la Buisse
entrée libre

LA SEMAINE DU GOÛT DU 11 AU 17 OCTOBRE

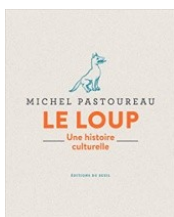


2 recettes bien dauphinoises, à vos fourneaux !

GRATIN DE POTIMARRON au BLEU et au NOIX	GÂTEAU DE CHÂTAIGNES AU CHOCOLAT
<p>INGREDIENTS :</p> <p>600G de potimarron en morceaux 100 g d'oignons en cubes 160 g de crème fraîche 2 cuill. à soupe de ciboulette 80g de bleu de la région Rhône Alpes 1 poignée de cerneaux de noix 2 cuill. à soupe d'huile Noix de muscade Sel, poivre</p> <p>Pour 4 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation 15 minutes • Cuisson 15 à 20 minutes <p>Préchauffez le four à 200 °</p> <p>Dans un saladier, mélangez les morceaux de potimarron avec les oignons, la ciboulette, la noix de muscade, l'huile, le sel et le poivre.</p> <p>Déposez la préparation sur une plaque de cuisson et enfournez 10 minutes (à surveiller).</p> <p>Beurrez un plat à gratin. Coupez le fromage bleu en morceaux et concassez les cerneaux de noix.</p> <p>Faites fondre la crème fraîche à feu doux, salez et poivrez.</p> <p>Garnissez le plat à gratin de potimarron, arrosez de crème, parsemez de fromage et de noix enfournez 10 mn.</p> <p>Variante, ajouter un peu de lard fumé en deux ou de bacon ou de jambon ... Tt est possible.</p> <p>La région Rhône Alpes est à l'honneur : noix, potimarron, bleu, ciboulette, oignons...</p> <p>Et n'oubliez pas si vous avez cuisiné cette recette de nous donner votre avis dans les prochaines gazettes.</p> <p style="text-align: right;">Do Donnadieu</p>	<p>Pour 8 personnes :</p> <p>500 grs de châtaignes pelées</p> <p>100 grs de beurre</p> <p>200 grs de chocolat</p> <p>100 grs de sucre glace</p> <p>4 cuil. à soupe de lait chaud</p> <p>Epluchez les châtaignes en les plongeant par grosses poignées 2 mn dans l'eau bouillante.</p> <p>On arrive ainsi à enlever les 2 peaux à la fois. On cuit ensuite 10 mn environ les châtaignes sans peau.</p> <p>Mixez celles-ci avec le lait chaud.</p> <p>Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.</p> <p>Mélangez intimement la purée de châtaignes, le chocolat et le beurre fondus et le sucre glace, versez ce mélange dans un moule beurré et mettez 8 h au réfrigérateur.</p> <p>Démoulez sur le plat de service et accompagnez de crème anglaise.</p> <p>On peut réaliser un glaçage en faisant fondre 150 grs de chocolat noir avec un peu de lait ou de crème légère.</p>

Le cercle de lecture d'AVF :

Le cercle de lecture s'est réuni mercredi 15 septembre autour des livres lus et aimés au cours de l'été par ses participantes. Les présentations furent nombreuses et intéressantes. Nous partageons une petite sélection avec vous.



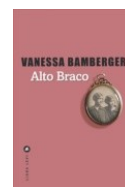
Le grand historien des couleurs qu'est Michel Pastoureau nous livre un ouvrage savant et savoureux qui nous explique pourquoi l'homme est parfois un loup pour l'homme et aussi un loup pour le loup. (**Le loup**, de Michel Pastoureau)



Un livre vraiment surprenant. On y baigne en effet dans la sérénité alors même qu'il raconte l'histoire de deux êtres torturés et vaincus par les caprices du destin. Un vrai tour de force. Joanne, totalement absente à elle-même, quitte son enfer ; Émile, condamné par un Alzheimer précoce, fuit l'hôpital et une vie ratée. Ces deux-là partent en camping-car vers les Pyrénées pour un voyage sans but et sans contours. C'est là qu'une forme de magie s'opère. (**Tout le bleu du ciel**, de Mélissa Da Costa).



Voilà un livre qui a fait l'unanimité, lu par de nombreuses lectrices du cercle de lecture. « **L'art de perdre** » Extraordinaire récit que cette saga d'une famille kabyle des années 30 à aujourd'hui. Avec pour point de départ, Naïma, "immigrée" de troisième génération, qui ne connaît rien de son passé, Alice Zeniter fait valser avec maestria les personnages de son roman, tour à tour français, algériens ou harkis. L'identité, le rapport de la France avec ses anciennes colonies, sont présents à chaque page et nous donne à voir un tableau saisissant de la société française d'aujourd'hui.



Ce roman nous plonge sur le plateau de l'Aubrac, «**Alto braco**», le «haut lieu» ou plutôt «haute boue» en occitan. Brune, la narratrice trentenaire en est originaire, mais a été élevée à Paris dans le bistrot de ces deux grands-mères, ou plutôt Douce sa grand-mère maternelle et Annie sa grand-tante. Elles aussi ont quitté l'Aubrac, définitivement pensaient-elles. Brune doit y retourner pour y enterrer Douce et découvre ce territoire inconnu comme une touriste chez soi. Les thèmes qui courent dans tout le roman et qui questionnent la narratrice sont passionnants : la transmission, le lien au pays d'origine. (**Alto Braco**, Vanessa Bamberger, l'écrivaine sera présente au festival du livre «livres à vous» à Voiron le 21 novembre au grand angle.)

Cette gazette est aussi l'affaire de tous. Vous avez des idées, des suggestions pour la prochaine gazette de novembre, elles sont les bienvenues. Envoyez à : avf.voiron38@orange.fr

octobre 2021