



Le Petit Gerzatois

Le CCAS a à cœur de poursuivre une de ses missions : créer du lien social.

C'est pourquoi il vous propose ce petit journal trimestriel.

Il est réalisé grâce à l'implication de différents services de la ville et à la participation des seniors.

N'hésitez pas à participer vous aussi à ce journal si vous le souhaitez et à faire part de vos idées

Courriel :

animation.ccas@ville-gerzar.fr

Tél : 04.73.23.55.46

Adresse postale :

Foyer d'activités CCAS
3 rue François Charrier
63360 Gerzat

LA RUBRIQUE d'Ernest JACQUES



**Lors d'un de mes voyages, j'ai découvert dans la ville de Saint-Amand-les-Eaux la tour abbatiale.
Je vous laisse découvrir son histoire.**

« La Tour abbatiale, ancienne entrée de l'église abbatiale, haute de 82 mètres, fut construite de 1626 à 1640 sous l'abbé Nicolas Dubois qui en fit une provocation à l'austérité protestante par son style baroque.

Entourée de deux petites tourelles, son architecture est spécifique de la région des Flandres et du Nord.

La Tour abbatiale éblouit par le travail de sculpture et de ciselage minutieux de sa façade.

En partie haute, à la base des tourelles, on peut admirer notamment la sculpture d'un énorme serpent enroulé. C'est l'un des huit contreforts reptiliens qui entourent le bâtiment. La légende raconte qu'au 6^{ème} siècle le jeune moine Amand, fondateur de la ville, réussit grâce à l'aide de Dieu à terrasser un énorme serpent.

Beaucoup de statues ont malheureusement été décapitées à la Révolution. Et l'ensemble de la façade, qui n'est autre qu'une gigantesque sculpture en pierre d'Avesnes-le-Sec (craie blanche, facile à tailler), a été fortement détériorée au fil des ans et des intempéries.

Classée monument historique, la Tour abbatiale fait ainsi l'objet d'un important chantier de restauration. Démarré en 2004, le rayonnement de ce chantier dépasse largement les limites régionales.

.../...

L'horloge est désormais flambant neuve et a retrouvé ses couleurs de l'époque, le bleu, le rouge et l'or vif des aiguilles et du cadran.

À l'intérieur se trouve le Musée de la Tour Abbatiale où sont exposées les collections permanentes de faïences amandinoises, notamment de belles productions locales du 18^{ème} siècle comme les pièces de Desmoutiers et de Fauquez.

Au sommet de la Tour, les mélodies des 48 cloches du carillon datant de 1640 résonnent dans la ville de Saint-Amand-les-Eaux grâce aux petits carrés creusés dans la pierre.

Cette tradition bien ancrée dans le département du Nord trouve son origine au 18^{ème} siècle, époque à laquelle les moines jouaient du carillon pour les cérémonies religieuses. De nos jours, une école de carillonneurs existe à Saint-Amand-les-Eaux. »

Source : <https://www.tourisme-porteduhainaut.com/>

Mes photographies :



LES RUBRIQUES DE JEAN-PIERRE CHADEYRON

La chanson



Chanteuse : SANTA

Chanson : POPCORN SALÉ



J'pourrais jouer l'faux héros au milieu des flammes
Repartir à zéro pour un supplément d'âme
J'pourrais t'regarder dans les yeux, te dire que tout ira mieux
J'mettrai la musique plus fort pour plus entendre dehors

Allez viens, je t'emmène loin
Regarder le monde s'écrouler
Y aura du popcorn salé
Y aura un nouveau monde à nos pieds

J'pourrais jouer les beaux mots au milieu des femmes
Le premier domino de ton cœur qui s'emballe
J'pourrais t'regarder dans les yeux, te dire qu'avant c'était mieux
Remettre la musique plus fort pour plus entendre nos remords

J'entendrai les bravos, étouffer les flammes
J'éteindrai le chaos, tu seras ma femme
Et on se regardera dans les yeux, dire que demain sera mieux
Je chanterai toujours plus fort pour qu'on m'entende dehors

Allez viens, je t'emmène loin
Regarder le monde s'écrouler
Y aura du popcorn salé
Y aura un nouveau monde à nos pieds

Allez viens, je t'emmène loin
Regarder le monde s'écrouler
Y aura du popcorn salé
Y aura un nouveau monde à nos pieds

Allez viens, je t'emmène loin
Regarder le monde s'écrouler
Y aura du popcorn salé
Y aura un nouveau monde à nos pieds



LES BLAGOUNETTES

Dans la classe des tout-petits à l'école, la maîtresse explique aux élèves les outils employés par les pêcheurs ;
En l'occurrence le mot HAMEÇON.
C'est un petit bout de métal tordu et très pointu qui permet d'attraper des poissons.
Tout le monde a bien compris ?
Oui madame !!!
Bien, vous allez me faire une phrase avec le mot HAMEÇON.
Élodie, lève-toi et dis-nous ta phrase.
Oui madame !!!
Hier ma maman a fini de me tricoter une paire de chaussettes.
Je lui ai dit : elles sont très belles ! Mais HAMEÇON trop grandes !!!!
C'est bien Élodie, tu as tout compris... tu peux te rasseoir !!!!

Un homme court autour d'un arbre poursuivi par un chien qui veut le mordre. Un autre homme arrive et dit à la personne :
« - Il va vous rattraper.
- Non ! J'ai dix tours d'avance sur lui ! »

Deux amis discutent :
« - Alors, tu vas l'appeler comment ta fille ?
- Moustache à souris !
- Mais enfin, ce n'est pas un prénom !
- Bah, tu as bien appelé la tienne Barbara. »

Quelle est la différence entre l'intelligence et les parachutes ?
Aucune, quand on n'en a pas, on s'écrase.

À la maternité un nouveau père tout content demande à l'infirmière :
- Vous trouvez que mon fils me ressemble ?
- Oui, mais ce n'est pas grave, l'essentiel c'est qu'il soit en bonne santé !

Pourquoi les vaches ne parlent pas ?
Parce que sur la grange, c'est écrit : La Ferme !

Quel crustacé est le plus léger de la mer ?
La palourde.

LES RUBRIQUES DE JEAN-PIERRE PORNIN



QUI SUIS-JE ?

J'ai vu le jour en juin 1930 à Paris.

Fils unique, j'ai été élevé dans un milieu catholique « assez strict ».

À l'école communale, j'ai Michel Rocard comme camarade.

En 1941, mon père, résistant de la première heure, m'envoie à Sardent, dans la Creuse chez ma grand-mère maternelle. Passionné de lecture je lis tout ce qui me tombe sous la main.

C'est avec Georges Mercier, que je découvre l'univers du cinéma.

Je l'aide à la projection de films au cinéma municipal.

De retour à Paris, en juin 1947, au lycée Louis-Le-Grand, j'obtiens mon Baccalauréat avec « l'extrême indulgence du jury ».

J'essaie ensuite des études de droit au cours desquelles je côtoie Jean-Marie Le Pen, puis un bref passage de huit jours à Sciences-Po, où je ne vois « qu'un ramassis de connards » et j'en retire une sorte de haine pour la classe politique.

Sous l'influence de mon père et sans conviction, j'essaie des études de pharmacie, je quadruple ma première année ; j'abandonne.

Toujours passionné de cinéma, je fréquente la rédaction des « Cahiers du cinéma » et j'y publie mon premier article « Que ma joie demeure » en 1953.

En 1955, j'entre à la Fox comme attaché de presse. En 1957, avec Eric Rohmer, je publie un livre sur Hitchcock.

En 1956, avec Agnès, ma première épouse, je produis un court métrage que j'ai écrit, réalisé par Jacques Rivette : "Le Coup du berger".

En 1957, je réalise mon premier long métrage « Le beau Serge » à Sardent puis « Les cousins » avec pour scénariste Paul Gégauff.

En 1960, j'assiste Jean-Luc Godart pour son film « À bout de souffle » comme conseiller artistique. Les critiques de l'époque nous ont qualifiés de cinéastes de la nouvelle vague.

C'est après la réalisation d'une cinquantaine de films que je quitte la scène à l'âge de 80 ans.

Citation du personnage : « Nous sommes dans une société où les pizzas arrivent plus vite que la police ».

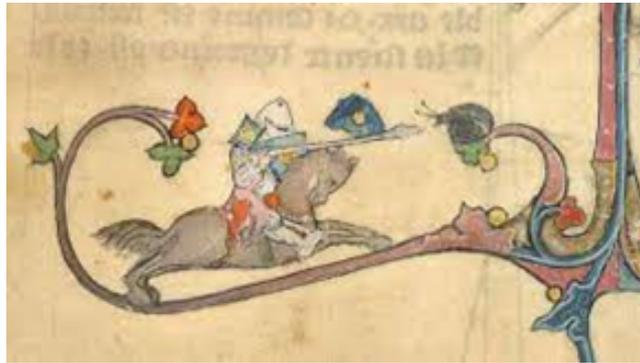
CLLOARUBDAEHC

- - - - -

ESCARGOTS VS CHEVALIERS

Nous avons toutes et tous déjà vu des illustrations de livres médiévaux, au moins dans nos livres d'histoire. À chaque fois le chevalier est représenté tout en armure sur un fier cheval, combattant, de toute sa bravoure, un féroce dragon, tandis que la princesse, elle, attend d'être délivrée.

Mais saviez-vous qu'un curieux guerrier redouté apparaît dans les textes datant du Moyen-Âge ? Il s'agit d'un mollusque très commun, qui peut difficilement nous sembler menaçant : **l'escargot.**



Pourriez-vous imaginer un escargot en version combattante, comme une créature féroce et dangereuse ? Au Moyen-Âge, cet humble mollusque était représenté de cette manière, tel un guerrier intrépide prêt à se battre contre des chevaliers. De nombreux anciens manuscrits du XIV^{ème} siècle proposent, parmi leurs illustrations, des images similaires : des hommes en armure et casque de combat brandissant un bouclier, défiant ces créatures considérées comme létales.

À la fin du XIII^{ème} siècle, pour une courte période, les enlumineurs européens se sont particulièrement investis dans la reproduction d'escargots combattants. La plupart de ces représentations semblent se concentrer entre 1290 et 1310, avec une incidence particulièrement élevée en France, où la production de manuscrits était en forte croissance à cette époque.

Bien que le contexte et le cadre du combat puissent varier, les figures principales étaient toujours les mêmes : **un escargot contre un chevalier**, avec le mollusque étendant ses longues antennes vers l'ennemi comme s'il s'agissait d'épées.

Après avoir trouvé leur place dans de nombreux écrits, ces curieux combattants ont même commencé à apparaître sur les façades des cathédrales médiévales, comme les panneaux sculptés vers 1310 sur l'entrée principale de la cathédrale de Lyon.

Selon les experts, la véritable raison de cette représentation curieuse pourrait être le symbole d'une inversion des hiérarchies. Un renversement du monde de l'époque de manière ironique. Dans la plupart des cas, il aurait pu s'agir d'un moyen d'adoucir le ton sérieux et lourd des textes, en divertissant le lecteur avec un peu de satire.

On ne sait cependant pas si les scénarios avaient d'autres connotations symboliques : pourquoi un chevalier, censé être courageux et vaillant, semble-t-il effrayé par un escargot ? On a émis l'hypothèse que ces mollusques pourraient représenter les différentes classes sociales et la lutte entre les classes supérieures et inférieures, tandis que les chevaliers pourraient symboliser la lâcheté, surtout lorsqu'ils sont représentés recroquevillés devant l'escargot, priant à genoux pour leur salut.



Parmi les différentes hypothèses, il a été suggéré que les escargots pourraient avoir été interprétés comme représentant le peuple germanique des Lombards, qui a dirigé leur royaume en Italie jusqu'à la fin du VIII^e siècle. En France, ils ne jouissaient pas d'une grande réputation, loin s'en faut : ils étaient considérés comme manquant de courage et d'hygiène personnelle.

En tant qu'antithèse des figures chevaleresques, ils pourraient avoir été représentés comme « incapables de vaincre même un escargot ».



Les mêmes images se sont répandues en Angleterre et dans les Flandres, avec des variations minimales. Sans doute, les escargots au Moyen-Âge étaient considérés comme des animaux très forts, car ils pouvaient porter toute leur maison sur le dos, ce qui pouvait symboliser à la fois la force physique et spirituelle. En somme, la véritable raison de cette étrange association reste un mystère.

LES RUBRIQUES DE JANY SABATIER



VILLES THERMALES D'Auvergne

1



Cette station est créée en 1875.

Au début du 20^{ème} siècle, c'est une station à la mode qui accueille des célébrités. C'est une vallée au cœur du parc régional des volcans d'Auvergne, plus exactement dans le massif des Monts Dore (Sancy), la station est implantée en bord de Dordogne, au pied du lieu-dit La Roche des Fées, roche située sur une faille volcanique, à l'origine de la remontée des eaux minérales. Elle est spécialisée dans les pathologies de l'enfant, notamment dans l'asthme.

Mais qui suis-je ? -----

2



Cette commune a été créée par démembrement de la commune de Chamalières en 1829.

Elle est essentiellement connue pour ses eaux thermales, depuis l'installation de bains romains, qui furent utilisés notamment par Napoléon III et l'impératrice Eugénie et qui demeurent l'un des principaux attraits de la ville.

On y soigne les affections cardiaques. La technique de la carboxythérapie y a été mise au point dans les années 1930.

Mais qui suis-je ? -----

Les rubriques de Marie-France BELARD

La recette



Navarin de saumon

Préparation : 20 minutes - Cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

Pour 6 personnes, il faut :

- 900 g de filet de saumon - 12 grosses crevettes
- 30 moules sans coquilles - 2 carottes
- 1 petite branche de céleri - 1 bouquet garni
- 1 jus de citron - 15 cl de vin blanc sec
- 3 cuillères à soupe de court-bouillon en poudre
- 30 g de beurre - 15 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe bombée de farine - Sel, poivre



Préparation :

- Pelez les carottes, coupez-les en lamelles ; effilez le céleri, coupez-le en petits tronçons.
- Détaillez le saumon en 6 morceaux égaux.
- Décortiquez les crevettes en laissant la queue.
- Faites bouillir 1,5 l d'eau dans une cocotte.
- Ajoutez le court-bouillon, les carottes, le céleri, le bouquet garni et le vin ; laissez frémir 10 min à découvert.
- Plongez les poissons et les moules dans la cocotte, et comptez 3 min de cuisson frémissante.
- Égouttez les poissons, les moules, filtrez le bouillon et réservez-le avec les carottes.
- Faites fondre le beurre dans la cocotte, jetez-y la farine en pluie, remuez au fouet à main et diluez avec uniquement le bouillon, afin d'obtenir une sauce lisse et onctueuse.
- Ajoutez la crème, salez, poivrez, mélangez sur feu doux et réservez.
- 5 min avant de servir, mettez les morceaux de poisson, les moules, les crevettes, les carottes et le jus de citron dans la cocotte. Vérifiez l'assaisonnement, mélangez délicatement, laissez réchauffer 3 min et servez aussitôt.



LA RUBRIQUE D'HÉLÈNE CONORE

Les astuces



LE PIMENT DE CAYENNE

Chasser les pucerons de vos rosiers :

Mélanger 2 à 3 c. à soupe de piment de Cayenne, dans 500 ml d'eau, porter à ébullition et laisser mijoter pendant quelques minutes, puis laisser refroidir avant de vaporiser les rosiers infectés avec cette préparation.

Lutter contre la prise de poids :

Ajouter un soupçon de piment de Cayenne dans les plats que l'on consomme permet de « brûler » plus efficacement les graisses ; la capsaïcine du piment augmentant le métabolisme de l'organisme.

Désinfecter la gorge :

Se gargariser trois fois par jour avec un verre d'eau contenant une pincée de piment de Cayenne pour calmer rapidement la douleur, en cas de gorge enrouée par un début de rhume.

Détourner un chat :

Mettre deux pincées de piment de Cayenne dans 1 litre d'eau tiède dans un flacon spray et bien agiter avant de vaporiser sur les zones à protéger d'un chat (le bas des rideaux en voilage ou les pieds de fauteuil).

Soulager les douleurs :

Faire une purée avec des piments frais, la déposer sur une compresse chaude et appliquer sur les zones rendues douloureuses par de l'arthrose ou des crampes musculaires.

LA LAINE D'ACIER

Teindre un meuble en bois :

Immerger un morceau de laine d'acier dans un bocal de vinaigre blanc avec un couvercle, laisser agir 3 jours en ouvrant le bocal pour libérer les émanations, puis utiliser cette mixture pour donner une jolie teinte blonde aux meubles en bois brut.

Détacher le daim :

Frotter doucement une tache sur du daim avec la laine d'acier, en faisant des petits mouvements circulaires, puis brosser soigneusement pour enlever les particules d'acier.

Consolider une vis :

Enfoncer un peu de laine d'acier dans le trou avant de commencer le vissage, pour assurer une petite vis qui a du mal à tenir en place.

Ecarter les nuisibles :

Bourrez de laine d'acier les petits trous au bas des murs de la cave, du garde-manger, du garage... pour décourager les rongeurs de forcer le passage.

Affûter des ciseaux :

Découper un morceau de laine d'acier avec les ciseaux et répéter l'opération jusqu'à l'affûtage souhaité.

FAÇON D'UTILISER LE PAPIER SULFURISÉ

Rénover une moquette :

En cas de tache de gras ou de javel sur de la moquette, colorier la tâche à l'aide d'un crayon pastel de la même couleur ou approchant, puis poser une feuille de papier sulfurisé et appliquer dessus un fer tiède pour fixer la couleur.

Coudre un tissu épais :

Poser un morceau de papier sulfurisé sur un tissu épais pour le coudre plus facilement à la machine : il glissera mieux sous le pied de biche.

Réchauffer un poisson :

Afin de préserver toute la saveur d'un poisson que l'on doit faire réchauffer, l'envelopper dans du papier sulfurisé, puis le chauffer quelques minutes à feu doux, à la poêle, de chaque côté.

Dégripper une porte :

Passer un morceau de papier sulfurisé sur tous les endroits qui frottent d'une porte qui coince, pour lui redonner toute sa maniabilité.

Éliminer le calcaire :

Utiliser une feuille de papier sulfurisé, pliée en deux ou chiffonnée en boule, pour éliminer les traces de calcaire sur les portes de douche et faire briller la robinetterie.

UTILISER LES SACHETS DE THÉ USAGÉS

Attendrir de la viande :

Pour des steaks bien juteux, faire mariner la viande 20 mn dans un mélange de 4 à 5 sachets de thé infusé 10 mn dans 100 ml d'eau additionnée de 100 ml de bouillon fort. Bien sécher la viande avant de la mettre à cuire.

Protéger les ustensiles en fonte :

Après chaque usage essuyer les poêles et casseroles en fonte avec un sachet de thé encore humide : les tanins du thé formeront une pellicule qui empêchera l'oxydation.

Arrêter un petit saignement :

En cas de coupure légère, imbiber d'eau chaude un sachet de thé (noir de préférence), puis le presser 30 secondes sur la coupure, les tanins stopperont le saignement.

Repulper vos lèvres :

Presser, chaque matin, pendant une semaine, un sachet de thé encore humide sur vos lèvres : les antioxydants contenus dans le thé accélèrent le renouvellement cellulaire.

Hydrater les plantes :

Enfoncer 2 ou 3 sachets de thé au pied de chaque plante : ils retiendront l'eau à chaque arrosage et prolongeront l'humidité de la terre.

RÉPONSES



Claude CHABROL

Biographie courte de Claude Chabrol :

Né en 1930 à Paris, Claude Chabrol fréquente très tôt les salles de cinéma de la capitale. Après la Libération, et des études de lettres, de droit et de pharmacie, il devient attaché de presse à la Fox. Il écrit aussi des critiques de cinéma pour la revue "Les Cahiers du cinéma", aux côtés de François Truffaut et de Jacques Rivette notamment.

En 1957, son épouse fait un coquet héritage qui lui permet de monter sa maison de production. Il débute en 1956 en produisant un court-métrage de Jacques Rivette "Le Coup du berger". Puis il tourne son premier film, "Le Beau Serge", avec Jean-Claude Brialy. Il enchaîne avec "Les Cousins". Ces deux films marquent le début de la Nouvelle Vague. Dans les années 70, il réalise "La Femme infidèle", "Le Boucher", "Juste avant la nuit", "Les Biches" : autant de films qui critiquent la bourgeoisie de l'époque. En 1972, "Docteur Popaul", avec Belmondo, est l'un de ses plus gros succès. En 1978, sa rencontre avec Isabelle Huppert est décisive. Il la fait tourner dans de nombreux films comme "Violette Nozière" puis, en 1988, dans "Une affaire de femmes" ou "Merci pour le chocolat", en 2000.

Dans les années 80, il fait aussi tourner les grandes stars de l'époque comme Serrault, Poiret ou Noiret.

Dans les années 2000, il réalise plusieurs longs-métrages avec Benoît Magimel, comme "La Fleur du mal" ou "La Fille coupée en deux", puis son dernier film, "Bellamy", avec Gérard Depardieu.

Il meurt chez lui le 12 septembre 2010 à l'âge de 80 ans.

Source : linternaute

Mais qui suis-je ?

1. La Bourboule
2. Royat