

SATURNBACH

Chers amis de Jettenbach !

C'est avec un immense plaisir que nous avons accueilli cet été plus de 50 d'entre vous pour trois jours d'échanges et de rencontres amicales.

Ils ont rejoint Saint-Saturnin après une longue journée de voyage en car pour la plupart, d'autres sont arrivés un peu plus tôt en voiture. Nous nous sommes réunis autour du verre de l'amitié dans la "Grange de Mai". Ils ont pu ensuite rejoindre leur famille d'accueil pour un repas familial et un repos bien mérité.



Samedi après-midi, nous sommes allés ensemble visiter le musée « l'aventure Michelin ». Puis en fin de journée, nous avons partagé un apéritif et échangé des cadeaux entre nos deux communes. Nicole Pau, maire de Saint Saturnin a offert à Alphons Obermaier, maire de Jettenbach une œuvre de Gilles Ramin intitulée « l'Envol » et a reçu un tableau composé de photos représentant les différents quartiers du village de Jettenbach. Des personnalités de nos deux communes ont été remerciées pour le travail qu'elles fournissent pour nos deux comités. Et c'est autour d'un banquet que s'est terminée tardivement cette soirée.

Dimanche matin, nous avons pu assister à une messe célébrée dans les deux langues par le père Graph de Jettenbach, notre prêtre étant engagé dans d'autres paroisses. C'était une cérémonie émouvante, pleine de fraternité et avec une touche d'humour que nous avons pu partager.

Nous avons ensuite rejoint la place du 8 Mai, accompagnés par une banda. Une dégustation de bière que nos amis avaient amenée et un pique-nique géant nous attendait. Tous les habitants de la commune étaient invités, ce qui a

permis à ceux qui ne pouvaient recevoir des hôtes bavarois de participer à ce repas convivial. Des touristes de passage étaient heureux de se voir proposer un apéritif ou une bonne bière bavaroise. Des jeux anciens en bois permettaient aux enfants (grands et petits) de passer un bon moment et d'essayer de traduire les règles en allemand pour des joutes amicales.

Nous nous sommes quittés le lundi matin, les yeux remplis de bons souvenirs et aussi de fatigue, mais que de bons moments passés ensemble, puisque le programme a permis de rencontrer des participants des premiers voyages, qui remontent à plus de trente ans.

Nous avons aussi évoqué nos prochaines rencontres : il n'y aura pas de voyage officiel en 2013, puisque Jettenbach organise une grande exposition le dernier week-end de septembre. Les habitants de Saint Saturnin sont cordialement invités. Notre prochaine rencontre officielle aura donc lieu en 2014 ; la date reste à définir.

J'ai pu récemment me rendre à Jettenbach et assister à une fête organisée autour de quelques victuailles et vin offerts par notre comité. A cette occasion, l'œuvre de Gilles Ramin a été inaugurée et installée sur la place du village. Nos amis bavarois m'ont chargé de transmettre toutes les amitiés des habitants de Jettenbach à leurs familles d'accueil et à leurs amis de Saint Saturnin.

Yves Marmin

Un étonnant témoignage de l'amitié franco-allemande et de la charité européenne : l'église Saint-Joseph-des-Allemands,

L'église Saint-Joseph-des-Allemands, dans le 10ème arrondissement de Paris, fut construite

Sommaire

- Chers amis de Jettenbach
- Un étonnant témoignage de l'amitié franco-allemande et de la charité européenne
- Les artistes de Saint-Saturnin
- La vie à Saint-Saturnin au milieu du 20ème siècle
- Petites nouvelles de Saint-Saturnin
- Une recette de saison : les perdreaux aux noisettes

en 1865 pour remplacer une modeste chapelle édifée à l'initiative de la Mission Allemande. Des prêtres germanophones, originaires des deux rives du Rhin, souvent des jésuites, s'occupaient des âmes des ouvriers venus d'Allemagne à Paris pour travailler à la construction des nouvelles voies ferrées de la Gare de l'Est ou aux grands chantiers d'urbanisation dirigés par le baron Haussmann.

La haute noblesse française, allemande et autrichienne finançait cette œuvre éducative qui comprenait des écoles pour filles et garçons. Un siècle avant l'Office franco-allemand pour la Jeunesse, le Rhin était déjà un trait d'union entre nos deux pays.



Malgré la guerre franco-prussienne de 1870 et les violences de La Commune à Paris, les activités de l'église Saint-Joseph-des-Allemands se poursuivirent après 1871 : les prêtres allemands furent remplacés par des prêtres luxembourgeois ou alsaciens et la communauté germanique survécut même aux lois anticléricales de la Troisième République. Les biens de la Mission, mis sous séquestre par l'Etat français, furent rachetés par un prêtre séculier allemand, fils du roi de Saxe. Hélas, entre 1914 et 1918 les armes se déchaînèrent de nouveau et les bâtiments de la Mission furent encore mis sous séquestre. Une société de droit luxembourgeois fut astucieusement créée et les prêtres poursuivirent leur apostolat au péril de leur vie.

Erigée en paroisse parisienne en 1958 sous le nom de Saint-Joseph-Artisan, cette œuvre vénérable devrait couler des heures paisibles au bord du canal de l'Ourcq et poursuivre son action éducative auprès des nouveaux pauvres qui

fréquentent ce quartier : beaucoup de mineurs étrangers qui ont besoin de soutien scolaire ou d'aide à l'insertion. Espérons que cette belle page de l'histoire franco-allemande sera suivie de nouveaux chapitres.

Texte tiré d'un article de Odon VALLET,
paru dans le journal La Croix,
et proposé par Etienne Gauvain

Les artistes de Saint-Saturnin

Notre commune se félicite de compter parmi ses habitants une dizaine d'artistes professionnels (peintres, céramistes, potier, sculpteur...), de nombreux artistes amateurs ainsi que trois écoles de peinture ou de céramique. Les ateliers des artistes sont situés au cœur du village de Saint-Saturnin, à proximité du château et de l'église.

Christine Perrin, atelier "Quintessence"

Issue d'une famille d'artistes, Christine Perrin est une artiste peintre installée depuis 5 ans à Saint-Saturnin où elle travaille et expose ses œuvres dans son atelier. Elle a découvert très tôt les pinceaux et leurs secrets, la richesse et la générosité des pigments de couleur, les papiers et leurs multiples usages et le bonheur de créer.

Ses œuvres sont des créations personnelles avec une recherche de couleurs avec des effets de matière et contraste. Ses sujets de prédilection sont les paysages, les fleurs, la nature, les vieilles pierres et les personnages de pays lointains.

Elle aime traiter les paysages sous toutes leurs formes : bord de mer, campagnes, forêt et sous-bois, cours d'eau. Elle aime rendre leurs atmosphères changeantes au fil des saisons et du temps et susciter l'intérêt du spectateur en lui laissant transparaître une parcelle d'imaginaire et ainsi créer une interrogation ou une émotion.



Elle travaille sur commande, grand ou petit format, d'après les couleurs qu'on lui demande, en

personnalisant le tableau, ce qui en fait une œuvre unique. Il peut s'agir d'un paysage, d'un portrait, d'une œuvre décorative, de triptyque ou autre ...

Agnès Guillaumont

Agnès Guillaumont a fait ses études à l'école des Beaux-Arts de Clermont-Ferrand et est professeur agrégée d'arts plastiques. Elle est également peintre et chercheuse indépendante en histoire de l'art. Elle s'intéresse particulièrement à l'iconographie des sculptures romanes à la lumière des textes et est l'auteur de plusieurs livres sur ce sujet.



Sa peinture s'inscrit résolument dans l'art contemporain par sa technique : elle utilise l'acrylique, de la pâte à papier, des enduits et des matériaux divers souvent issus de la nature. Les reliefs sont parfois importants, ce qui la rapproche de la sculpture. Les thèmes sont variés et chaque exposition en explore un, par exemple: la forêt, les balustrades, du linge étendu, le ramassage obsessionnel, des pierres... Des expositions personnelles ont lieu environ tous les 3 ou 4 ans. Entre temps les oeuvres d'Agnès Guillaumont sont visibles à son domicile sur rendez-vous.

Marie-Geneviève Collas (peintre amateur), Chad' Art



L'atelier de peinture de CHAD'ART, un agréable moment dans la semaine où chacun s'exprime en couleurs, huile ou aquarelle, sur la toile ou sur le papier. Une exposition a lieu tous les deux ans. L'atelier, animé par Marie-Geneviève COLLAS, accueille une quinzaine d'apprentis artistes, très fidèles depuis 2002.

Sofie Douat, atelier "So'Poudre"

Installée depuis octobre 2010 à Saint-Saturnin, Sofie Douat travaille sur inspiration, commandes, personnalisation, et vend à son magasin ainsi qu'au château de Montlosier (dans le Parc des Volcans) et lors d'expositions.

Dans son atelier "So'Poudre" Sophie Douat, céramiste, confectionne des bijoux, des plaques décoratives, des dessous de plats, des plaques de rues etc, à base de lave et d'émaux.

"Tout céramiste brûle un peu de lui-même à chaque cuisson ... entre excitation et inquiétude". L'émail est un mélange de silice, de minium et de potasse fondus ensemble (le fondant) puis broyés. Divers oxydes métalliques ajoutés au fondant, créent de magnifiques colorations. Le mélange peut être disposé de façon harmonieuse sur différents supports (métaux divers, porcelaine, grès, lave ...) et l'ensemble est recuit (950 °C sur support de lave) pour fournir de splendides céramiques originales de toutes tailles.



Marie Buzon-Ristord, atelier Déco Lib'ry

Sensible à l'art et peintre, après une formation de décoratrice Marie Buzon-Ristord s'est prise de passion pour le décor sur céramique. Elle aime l'alchimie de la préparation des émaux et la délicatesse des gestes dans la réalisation de décors uniques.

Elle prend plaisir à associer le dessin, la créativité, qui fera de la pièce une œuvre unique, ainsi que la peinture, le mélange de couleurs si particulier et si fascinant !... Après le passage de sa création au four, c'est toujours avec beaucoup d'émotion qu'elle découvre le résultat de son travail...

Marie-Buzon-Ristord participe à des expositions, comme à la Grande Halle de Clermont-Cournon en 2010. En exposition-vente à son atelier, elle propose un éventail de pièces de styles très variés. Sur commande, elle réalise sur mesure des décors de cuisine, de salle de bain, des fresques intérieures ou extérieures, des cadeaux personnalisés, des portraits, des services de tables... Un large choix de porcelaine en provenance de Limoges et des produits (émaux, médium, lustre, or pinceaux...) sont en vente à l'atelier.



Marie-Buzon-Ristord a également mis en place des cours d'initiation à la décoration. Dans une ambiance amicale et chaleureuse diverses techniques sont proposées aux débutants et aux artistes amateurs confirmés : techniques traditionnelle, scandinave, or et lustre, ou américaine. Marie-Buzon-Ristord aide les élèves à réaliser des pièces de leur choix et à exprimer leur personnalité selon leur goûts. Elle leur apprend à observer, à poser des ombres et peu à peu à dessiner leurs propres décors. L'apprentissage se fait en douceur, de manière personnalisée et au rythme de chacun.

Mathieu Basque, Lyly Robert, atelier "Zinzoline"



L'atelier Zinzoline a été ouvert fin mai 2012 après plusieurs mois de travaux. C'est le lieu dont deux jeunes artistes, Mathieu Basque (peintre, illustrateur) et Lyly Robert (céramiste), avaient rêvé, et ils l'ont fait !

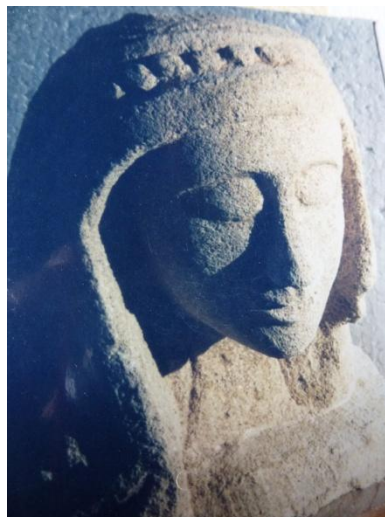
Cet atelier leur permet maintenant de se consacrer exclusivement à la création dans un esprit de perpétuelle recherche à travers les innombrables techniques et applications qu'offrent les arts du feu et les arts picturaux. Au gré de leur inspiration, ils agrémentent petit à petit leur production, travaillant ensemble ou séparément textures, formes et couleurs pour offrir aux yeux des visiteurs des objets utilitaires et décoratifs de qualité.



André Beraud, sculpteur

Petit fils d'un tailleur de pierre, neveu d'un sculpteur, André Beraud a suivi dans sa jeunesse pendant 3 années des études à l'école des Beaux Arts de Paris. Ces études ont été suspendues en raison de la guerre d'Algérie.

En 1991, à la fin de sa vie professionnelle, André Beraud installe son atelier à Saint-Saturnin. Il est passionné par l'art égyptien et par l'art romain et cette passion se ressent dans ses oeuvres. Il travaille toutes les variétés de pierres, s'adaptant à chacune en fonction du sujet de sa réalisation.



Gilles Ramin, "LEZ'ARTS VEYRE"

L'atelier "LEZ'ARTS VEYRE" est ouvert depuis 2009. Gilles Ramin, sculpteur –feronnier d'art, s'efforce de donner une seconde vie au patrimoine que constituent les vieux outils. A qui ont-ils servi, à quoi servaient-ils ? Pourquoi mettre à la poubelle ces outils que nos ancêtres ont confectionnés pour rendre leurs tâches plus faciles ? Une deuxième vie les attend, maintenant, mais après remodelage par l'artiste : "Contemplez ces sculptures avec votre regard intérieur"

Gilles Ramin travaille sur inspiration ou sur commandes particulières confiées par des entreprises Clermontoises pour remercier leurs clients. Ses œuvres sont en exposition-vente dans son atelier. Il a participé à plusieurs expositions-ventes, notamment à la Grange de Mai à Saint Saturnin. Certaines de ses œuvres sont exposées chez des restaurateurs dans plusieurs régions. Une commande de fresque murale de plus de 3 mètres est en cours.



La vie à Saint-Saturnin au milieu du 20ème siècle

La commune de Saint-Saturnin est composée de deux villages, Saint-Saturnin et Chadrat, distants de 3 km, et a une superficie totale de 18 km². Le territoire du village de Saint-Saturnin est situé en partie entre 2 rivières (La Monne et la Veyre), à 520 m d'altitude, sur une coulée de lave basaltique datant de 8500 ans. Chadrat, à 650-670 m d'altitude, occupe le versant sud de la Montagne de la Serre. Cette coulée volcanique très ancienne (environ 3 millions d'années) s'étend sur une zone calcaire reposant sur un socle granitique.

La population de la commune était majoritairement agricole. Elle est passée d'environ 1100 habitants en 1900 à 670 en 1950 (dont 550 à Saint-Saturnin et 120 à Chadrat). Elle se montait à 1170 habitants en 2010 (environ 1000 à Saint-Saturnin et 200 à Chadrat). La vie sociale et économique de la commune a beaucoup changé au cours des 50 dernières années. Dans ce numéro et dans les prochains numéros de la

Gazette seront présentés plusieurs volets de la vie à Saint-Saturnin dans les années 1940-1970.

1ère partie : Les activités agricoles

Les exploitations agricoles

Saint-Saturnin et Chadrat étaient 2 villages comptant respectivement une cinquantaine et une trentaine d'exploitations agricoles, qui pratiquaient la polyculture. La taille des exploitations agricoles variait de 2 à 10, voire 15 hectares. Certains agriculteurs cultivaient aussi des terres dans les villages voisins et s'y rendaient à pied. Les fermes étaient situées au cœur des villages ou dans quelques gros quartiers. La population agricole était composée principalement de paysans à part entière et d'ouvriers-paysans qui travaillaient en usine : dans la manufacture Michelin à Clermont-Ferrand, dans une papeterie voisine et à la Banque de France. Elle comptait aussi des ouvriers journaliers et des ouvriers-maçons travaillant pour un petit artisan; les maris recevaient un salaire, tandis que les femmes et les enfants entretenaient quelques lopins de terre et de vigne et quelques animaux (moutons, basse-cour). Les commerçants et les artisans avaient tous une petite activité agricole pour la consommation familiale.

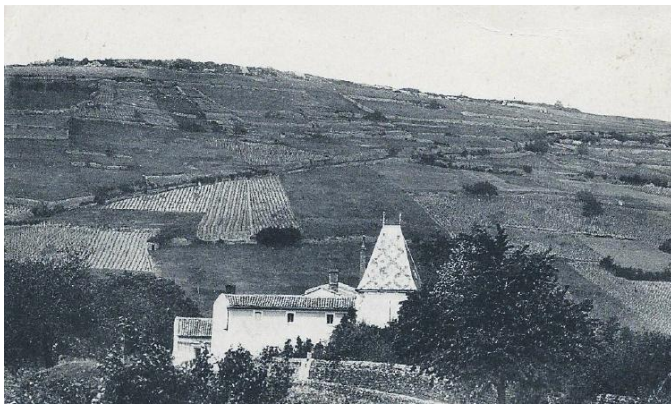
Les productions agricoles



Les principales productions végétales étaient les céréales (blé, orge, avoine, seigle, blé noir), les lentilles, les pommes de terre et les betteraves, cultivées sur de petites parcelles. Les produits étaient utilisés essentiellement pour la consommation familiale et l'alimentation du bétail; ils étaient très peu commercialisés. Le rendement du blé variait de 15 à 20 quintaux par hectare. En effet, la richesse des terres variait beaucoup selon la nature du sol : argileux, calcaire, terre de cheires avec prédominance de pierres et de rochers. Les terres de Chadrat étaient réputées plus riches, mais plus difficiles à travailler (terre lourde et collante) que celles de Saint-Saturnin. Après la moisson les gerbes de céréales étaient regroupées en pignons pour finir de sécher dans les champs, puis stockées en meules dans les champs ou dans les granges en attendant l'arrivée de la batteuse. Les battages duraient 3 semaines.



Les agriculteurs avaient pour la plupart une parcelle de vigne et une cave. Les vignobles étaient plantés sur des coteaux au nord de la Veyre et de la Monne. La qualité et la saveur du vin variaient beaucoup selon le cépage et l'exposition des vignobles au soleil. Le vin était consommé par la famille et en partie vendu : les vins de la meilleure qualité aux citadins, les autres aux montagnards.



Des vergers de pommiers "de plein vent" étaient situés principalement dans les zones humides, au bord des ruisseaux, principalement la Monne. Ils produisaient des pommes "de table" (à couteau) exportées dans le sud de la France et à Paris, notamment dans les grands hôtels. Les excédents de production étaient utilisés avec les pommes à cidre pour la fabrication de cidre dans deux moulins de la commune, ou pour l'alimentation du bétail. La vente du vin et des pommes assurait les principales rentrées d'argent. A Chadrat les vergers de pommiers et de poiriers disparurent progressivement au cours du 19ème siècle en raison des dégâts causés par le gel, la grêle et les maladies cryptogamiques.

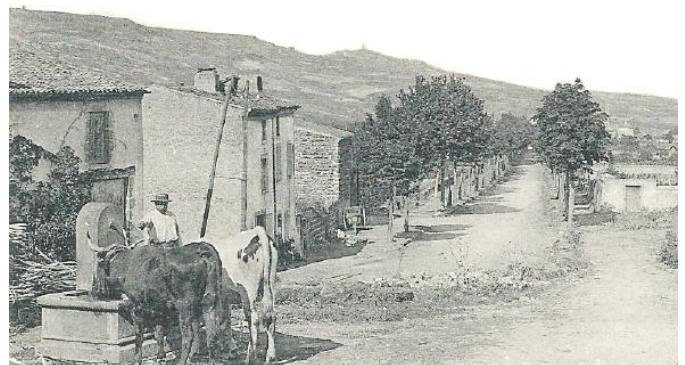
Au début du 20ème siècle les noyers étaient nombreux dans notre commune, mais pendant l'hiver de 1929 une terrible période de gelées en détruisit une grande partie à Chadrat. En 1950 certaines familles de Chadrat récoltaient encore de 600 à 800 litres de noix, qui étaient écalées surtout par les enfants, puis cassées au cours des veillées d'hiver. Les cerneaux étaient broyés dans une huilerie à Saint-Amant et les agriculteurs remportaient leur huile. Les travaux de

remembrement des terres firent disparaître les derniers noyers du bord du Tau. Les troncs de noyers étaient utilisés pour la fabrication de meubles, les grosses branches pour la fabrication de sabots et les petites branches comme bois de chauffage.



L'élevage

Le cheptel était composé de vaches, bœufs, moutons, chevaux, porcs, lapins et volaille. Les exploitations disposaient de 2 à 15 vaches de races locales (Salers et Ferrandaise), utilisées pour la production de lait et de veaux et pour le travail dans les champs et les vignes. Plus tard on importa des vaches Hollandaises et Montbéliardes pour augmenter la production laitière et engraisser les veaux.



Dans le village de Saint-Saturnin seules les plus grosses fermes (2 ou 3) avaient un taureau. Les bœufs (3 ou 4 paires à Saint-Saturnin, une vingtaine de paires à Chadrat) étaient utilisés dans les grandes exploitations pour les gros travaux des champs et certains fermiers les louaient pour les labours. A Saint-Saturnin une dizaine de chevaux

servait aux travaux de petite culture, à l'entretien des vignes et aux fenaisons : traction de la faucheuse et des charrettes ...

Les paysans avaient de 5 à 20 moutons dont les femmes s'occupaient. Le berger passait le matin dans le village en soufflant dans une corne pour rassembler les animaux en un troupeau de 150 à 200 bêtes. Les moutons pâturaient dans les chaumes et les communaux. En été, les animaux étaient rassemblés le soir dans un parc qu'on déplaçait chaque jour ; le berger dormait dans une petite roulotte et les chiens surveillaient le troupeau. En période de grand froid les moutons restaient dans les bergeries. Ils fournissaient de la viande pour la consommation familiale et quelques animaux étaient vendus. La laine était cardée pour fabriquer des tricots, des bonnets, des matelas...

Les porcs, les lapins et la volaille étaient élevés pour la production de viande et d'œufs essentiellement pour la consommation familiale et quelques animaux étaient vendus en boucherie ou en charcuterie. Les agriculteurs n'avaient pas de truies reproductrices. Ils achetaient 3 ou 4 porcelets à la foire et les engraisaient.



La forêt

Dans la commune les forêts étaient abondantes. Les bois de valeur (chêne, hêtre, pin sylvestre) étaient utilisés pour la menuiserie ou le charronnage, tandis que le bois des taillis servait au chauffage des maisons. Lors des coupes de bois, l'ensemble du bois était ramassé. Les petites branches étaient mises en fagots vendus aux boulangers.

La main d'œuvre

Le travail était pour une grande part manuel. Hommes, femmes et enfants s'adonnaient aux travaux des champs. Dès l'âge de 6 ou 7 ans les enfants allaient garder les vaches pendant les vacances et après l'école car les champs n'avaient pas encore de clôtures. Des ouvriers journaliers louaient leurs services dans les grosses fermes pour les travaux des champs. En été des paysans

se louaient pour les fenaisons en montagne.

Les bœufs, les vaches et les chevaux étaient utilisés pour les gros travaux. Les premiers tracteurs et les premières motofaucheuses sont apparus dans les années 1955 à Chadrat (au total une dizaine de tracteurs) et dans les années 1960 à Saint-Saturnin dans les plus grosses exploitations (au total 3 ou 4 tracteurs). Un syndicat agricole permettait aux agriculteurs de partager certains outils agraires : semoir, rouleau, batteuse, trieur de grains, concasseur...



A cette époque les habitants de la commune vivaient en quasi autarcie et la vie était rude surtout pour les petits agriculteurs, les ouvriers journaliers et les ouvriers-paysans.

Evolution ultérieure de l'agriculture

La polyculture fut bouleversée dans les années 1960-1980 à la suite de l'application des lois relatives au remembrement des terres pour réduire le morcellement excessif des propriétés. En 1965 un arrêté préfectoral ordonna l'exécution du remembrement sur l'ensemble de la commune.

Après de longues, laborieuses et déchirantes discussions entre les propriétaires, les travaux aboutirent en 1978 : des murettes et des taillis délimitant les parcelles furent supprimés, des terres furent échangées, les petites parcelles furent regroupées pour faciliter la mécanisation des travaux. Le tracé des chemins fut modifié ; de nouveaux chemins furent ouverts. Le nombre d'exploitations agricoles diminua progressivement en raison de l'exode rural (départ des jeunes pour le travail dans des entreprises de Clermont-Ferrand), du départ à la retraite des agriculteurs et de la prophylaxie de maladies comme la tuberculose qui entraîna l'abattage d'animaux.

Actuellement il n'y a plus que trois exploitations agricoles à Chadrat (l'une en grosse culture bio, une petite en production céréalière et une en production laitière) et deux exploitations dans le village de Saint-Saturnin (l'une en grosse culture, l'autre en production laitière).

Jean-Pierre Tixeront
"Un village, une histoire, Saint-Saturnin"
Lucien Cellier "Mémoires d'anciens"
Michèle Labbe "Les gardiens du Taut,
mémoires du hameau de Chadrat"

Petites nouvelles de Saint-Saturnin

Notre village a beaucoup changé ...

Une exposition de photos a été organisée en juin 2012 à La Grange de Mai par Bertrand Queylard et Michel Bouteilloux à l'initiative de l'Association des Amis de Saint-Saturnin. Cette exposition présentait des photos de notre village à 100 ans d'intervalle (1911 et 2011). En effet des photos anciennes ont été tirées à partir de vieilles plaques argentiques en verre et des photos ont été prises en 2011 aux mêmes endroits. On a pu découvrir ainsi l'évolution importante de notre village durant cette période.



Certaines photos anciennes représentaient des lavoirs et des fontaines qui ont malheureusement disparu. A cette époque les habitants de Saint-Saturnin n'avaient pas l'eau courante dans leurs maisons. Les lavoirs et les fontaines étaient des lieux de rencontre pour les ménagères. La plupart des maisons étaient petites mais la vie du village était animée : grands-parents, parents et enfants y circulaient et prenaient des nouvelles les uns des autres.

Les visiteurs se sont arrêtés particulièrement devant une photo représentant une batteuse actionnée par une machine à vapeur, sur la place du marché. Le battage des céréales

était un évènement annuel et l'occasion de repas plantureux préparés par les ménagères et pris en commun.

Notre village a bien changé : les petites exploitations ont disparu; les vieilles maisons et les granges ont été restaurées par de nouveaux habitants qui vont travailler en ville. Au cours de la journée les places et les rues sont vides, mais très encombrées de voitures le soir.

Bertrand Queylard

Gymnastique Volontaire

Suite à la demande de quelques adeptes de sport, l'association Gymnastique Volontaire fut créée en février 1986 et présidée par Madeleine Bonnet. Au fil des ans l'effectif a augmenté grâce à la qualité des prestations proposées par des animateurs diplômés de la Fédération Française d'Education Physique, de Gymnastique Volontaire ou Brevet d'Etat, spécialisés dans une pratique adaptée à la personne, respectant le corps, la santé et l'esprit. A ce jour 127 adhérents peuvent bénéficier d'activités physiques diversifiées. Les six séances hebdomadaires proposent de la gymnastique douce pour les seniors, des séances de Step et de gymnastique tonique pour tout public et toutes tranches d'âge confondues, ainsi que la Zumba, activité intensive en rythme latino, qui s'adresse plutôt au jeune public.



L'association, présidée à ce jour par Ferdy Gallais, soutenue par les membres du bureau et avec l'aide des animateurs, est à la recherche constante de nouveautés pour satisfaire les pratiquants, tout en incluant la convivialité, ingrédient indispensable pour bien profiter des séances.

Ferdy Gallais

Le 12ème Marché de la création

Le 12ème Marché de la création s'est tenu le dimanche 25 novembre, de 10h à 18h dans les caves, les cuvages et les granges du village. Organisé par le Comité des Fêtes, en collaboration avec les habitants, ce marché attire chaque année

de plus en plus d'artistes et d'artisans venus de toute la France, qui proposent leurs créations aux visiteurs. Afin de conserver au Marché son caractère de création et de qualité, les organisateurs s'obligent à une sélection des exposants.



Depuis quelques années, pour développer l'art et l'artisanat d'art, des ateliers gratuits de création culinaire et/ou artistique sont animés par les artisans et artistes de notre village. Le 12ème Marché de la Création a encore une fois été l'occasion d'un rendez-vous chaleureux couronné de succès, où le traditionnel vin chaud est devenu au fil des années un des incontournables de l'évènement.

Association Anim' Môme

270 personnes se sont déplacées pour assister au spectacle d'automne "L'enfant et les allumeurs de rêves", organisé par l'association Anim' Môme au domaine du Marand à Saint-Amant-Tallende. Cette fable, tirée d'un livre et illustrée de marionnettes, théâtre d'ombre, musique et chansons, parlait de l'enfant faisant pousser une fleur à l'aide d'allumeurs de rêve.



Le repas des anciens

Quatre vingt cinq convives ont partagé le traditionnel repas du CCAS offert chaque année aux habitants âgés de plus de 65 ans des villages de Chadrat et Saint-Saturnin. Cette année encore,

dans l'atmosphère chaleureuse du domaine du Marant les convives ont pu apprécier les talents culinaires et le service impeccable et souriant de l'équipe de l'ESAT. Les personnes, qui en raison de leur âge, de leur état de santé, ou hébergées en maison de retraite, n'ont pas pu se joindre au repas seront destinataires d'un colis qui leur sera distribué par les membres du CCAS fin décembre.



Autres manifestations

D'autres manifestations se sont déroulées au cours de l'été et de l'automne, parmi lesquelles :

- la sortie de l'Association des Amis de Saint-Saturnin ; visite du château de Saint-Diéry, de l'église Saint-Victor-la Rivière et de la forteresse médiévale de Cotteuge.
- des visites commentées du village de Chadrat pour faire découvrir aux touristes les fontaines, les lavoirs, le four banal ...
- un concert vocal et orgue et une exposition de peintures à l'église de Saint-Saturnin, suivis d'une visite commentée de l'architecture extérieure de l'église illuminée ;
- une conférence de Monseigneur Philippe Brizard, évêque de Clermont-Ferrand, sur la situation humaine et spirituelle des chrétiens d'Orient ;
- une conférence-causerie de Humbert Jacomet sur l'église de Saint-Saturnin aux 17, 18 et 19èmes siècles ;



- des actions caritatives : une soirée "Music city"

réunissant 130 danseurs, au profit des enfants et des adultes atteints de cancers ; La fabrication de miches croustillantes dans le four banal de Chadrat, dans le cadre de l'opération Téléthon, au profit de la recherche contre la myopathie et les maladies rares.

...Et n'oublions pas l'agréable week end passé fin août avec nos amis de Jettenbach.

Une recette de saison : les perdreaux aux noisettes

Pour deux perdreaux : 100g de dés de lardons fumés, 20 noisettes, 2 verres de Cognac, 50g de beurre, quelques petits oignons blancs, 4 tranches de pain.

Pour la marinade

1/3 de litre de vin blanc sec, le jus d'un demi citron, 1 carotte en rondelles, 1/2 verre d'huile, 3 oignons coupés en rondelles, sel, poivre en grains, thym, laurier.

Préparer la marinade

Plumez, videz, flambez les perdreaux. Coupez les en deux dans le sens de la longueur.

Mettez les pour 48 heures dans la marinade en les retournant souvent.

Au bout de 48 heures, retirez les et essuyez les soigneusement.

Faites dorer les lardons dans la cocotte dans un peu de beurre avec les petits oignons blancs.

Faites revenir les 1/2 perdreaux et flambez les au Cognac.

Retirez les perdreaux, versez la marinade dans la cocotte et faites la réduire à feu vif.

Remettez les perdreaux dans la sauce et laissez cuire 20 à 25 minutes à feu doux.

Hachez finement les noisettes et ajoutez en la moitié dans la sauce. Continuez la cuisson quelques minutes.

Faites dorer les tranches de pain au beurre.

Disposez les 1/2 perdreaux sur les tranches de pain, arrosez avec la sauce et saupoudrez du restant de noisettes hachées.

Danielle Marie



Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de Noël et une excellente année 2013. Qu'elle vous apporte joie et bonheur !



Nous remercions Marianne Locher et Michel Vermorel pour la traduction des textes et Arnaud Lapra pour la mise en page de la Gazette.

Un remerciement particulier à Ursula Diebold, qui a aimablement peaufiné les traductions.