

M^r Rivière Gilbert
le petit corpatus n° 38



CORPS - 1920

R.L.
Eglise et barquier

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

DOCUMENTS CONCERNANT L'EXPOSITION DU BARRAGE DU SAUTET, TRANSMIS PAR
LES ARCHIVES DE L'ISERE

LA MISE EN EAU DU BARRAGE-RESERVOIR DU SAUTET SUR LE DRAC

A - DONNEES GENERALES

Le barrage-réservoir du Sautet (planches Ia et Ib,) construit par la Société Forces Motrices Bonne et Drac, a été mis en eau avec succès au cours du printemps dernier. Cet important ouvrage, dont les travaux avaient été commencés en 1930, est situé un peu en aval du confluent du Drac et de la Souloise, dans un cañon épigénétique très étroit, dont les parois sont constituées par des assises de calcaire du Lias, recouvertes d'alluvions fluvioglaciales. Le barrage, d'une hauteur totale de 126 mètres retient les eaux à l'altitude 765 mètres, dans les vallées du Drac et de la Souloise. Il crée ainsi un lac artificiel d'une superficie de 350 hectares et d'une capacité de 130 millions de mètres cubes, alimenté par un bassin versant de 1000 km². Ce réservoir sera utilisé pour la régularisation du débit et permettra, en outre, à l'usine du Sautet, de produire des pointes de puissance très importantes.

De grandes précautions ont été prises pour assurer l'étanchéité des parois du cañon au droit du barrage, en raison des fortes pressions auxquelles elles devaient être soumises. On a réalisé, à cet effet, un réseau très serré d'injections de ciment, prolongeant en quelque sorte le barrage à l'intérieur du rocher.

Toutes dispositions ont été prises, d'autre part, pour permettre d'ausculter le massif du barrage au cours de sa mise en eau et pendant toute la durée de l'exploitation. Des appareils, noyés dans le béton, permettent de mesurer à chaque instant la fatigue de celui-ci, ainsi que la température et les pressions internes. Des pendules de grande longueur indiquent, en outre, les déplacements de la crête de l'ouvrage par rapport à ses fondations.

Pendant la construction du barrage, le Drac avait été dévié dans une galerie, que l'on a fermée ensuite au moyen de vannes destinées à la vidange éventuelle du Lac. D'autres vannes, installées dans le barrage lui-même, permettent de restituer aux usines d'aval le débit qui leur est nécessaire, en cas d'arrêt de l'usine du Sautet.

L'évacuation des crues est assurée par un déversoir situé sur la rive droite, jusqu'à concurrence d'un débit de 1.600 mètres cubes par seconde, soit deux fois le débit maximum des crues exceptionnelles de 1928. Cet ouvrage comporte des vannes réglant automatiquement le niveau de la retenue et évacuant les eaux dans deux galeries de grande section contournant le barrage et l'usine.

L'usine génératrice est installée en travers du cañon un peu en aval du barrage. Elle se trouve partie à ciel ouvert, sur un pont enjambant le talweg, et partie en tunnel, sous une voûte de 36m 50 d'ouverture, qui constitue actuellement le record du monde des voûtes souterraines. On y accède au moyen d'un puits de 130 mètres de profondeur, dans lequel sont installés deux ascenseurs.

L'équipement de l'usine comporte six groupes hydro-électriques de 16.000 CV chacun, qui sont alimentés par deux conduites souterraines.

L'énergie électrique produite par l'usine est dirigée vers un poste de transformation à 150.000 V. installé sur la rive gauche et transportée ensuite par le réseau d'interconnexion qui relie le Sautet aux principaux centres de consommation.

La production totale de l'usine pourra atteindre annuellement 175 millions de kilowatts-heure sous une puissance installée de 67.500 kw.

Une deuxième étape de travaux comportera l'aménagement des chutes de Cordéac et de Saint-Pierre-de-Méarotz, entre le Sautet et le confluent de la Bonne et du Drac. Ces deux chutes pourront produire ensemble 340 millions de kilowatts-heure. A l'heure actuelle, les travaux préliminaires de la chute de Saint-Pierre sont terminés et tout est prévu pour que l'équipement puisse en être réalisé dans un délai très court, dès que les circonstances économiques justifieront la création d'une nouvelle source d'énergie.

André ROBERT
Ingénieur en chef de la Société
Forces Motrices Bonne et Drac.

La Mise en eau du Barrage-Réservoir du Sautet (suite)

B- HISTOIRE SOMMAIRE ET REGIME DU DRAC-DURANT LES PREMIERS MOIS D'EXPLOITATIONS

Sur les dernières étapes des travaux du Sautet et sur les conditions hydrométéorologiques dans lesquelles s'est opérée la mise en eau, nous donnerons les renseignements suivants :

on a commencé à couler le barrage le 7 mars 1933. Les travaux furent arrêtés le 12 décembre à cause du froid, alors que l'on avait atteint déjà la cote de 719 mètres, ce qui représentait pour le barrage une hauteur de 80 mètres.

Le bétonnage recommencera le 15 mars 1934 et fut terminé le 10 août suivant. Mais la mise en eau n'intervint pas aussitôt.

Quant à l'usine, sa construction et la pose des groupes furent terminées au printemps et à l'été de 1935. Des essais minutieux eurent lieu aussitôt. Ils avaient pour objet de vérifier les garanties de fonctionnement des turbines et des alternateurs, et d'une façon générale de tout l'équipement.

En même temps, on avait construit le poste de transformation, et tout à côté le monumental poste de commande où l'on peut admirer maintes dispositions nouvelles. Ces deux installations se dressent sur la rive gauche et à peu près au droit du pont, un peu à l'aval du barrage.

Au milieu de l'été 1935, il ne restait plus à parachever que des détails; l'immense entreprise, qui pendant des années avait occupé des centaines d'ouvriers jusqu'à 500 et animé la gorge sauvage d'une vie bruyante, arrivait à son terme. Le premier groupe est entré en service le 15 juin. En octobre 1935, on peut considérer l'exploitation comme normale; mais une partie seulement de la puissance disponible est actuellement demandée. Derrière le barrage, l'eau s'était accumulée et le lac du Sautet étendait sa nappe tranquille dans le paysage.

C'est en avril 1935 que l'on avait fermé définitivement les vannes du tunnel de dérivation où avait passé le Drac pendant la durée des travaux. Dès lors; l'eau monta, non sans redescendre parfois par le volonté des ingénieurs lorsqu'on ouvrait plus ou moins les vannes de vidange, parce que certaines mises au point apparaissaient nécessaires. D'une façon générale, on ne souhaitait pas une montée trop rapide jusqu'à mai ou juin, et les phénomènes météorologiques secondèrent ces vœux des techniciens.

La saison froide avait pourtant comporté un enneigement supérieur à la normale; nous l'avons suivi mois par mois grâce aux relevés envoyés de 14 stations pluviométriques. En outre, à partir du 15 février, en vertu de dispositions qui fonctionnent depuis 1932, des lettres de trois observateurs particulièrement expérimentés, Mr l'abbé Girard, curé de Saint-Etienne-en-Dévoluy, Mr Mourenas, brigadier des Eaux et Forêts à Saint-Firmin-en-Valgaudemar, Mr Mariani, garde à Champoléon, nous renseignent toutes les deux semaines jusqu'au 15 avril sur l'altitude et l'état du manteau nival en Champsaur, en Valgaudemar et dans le Dévoluy.

Grâce à ces données, on avait pu établir que l'enneigement dans

le bassin n'était guère supérieur à la normale à la fin de mars, mais qu'il la dépassait sensiblement (de 20 à 25 % au moins) à la fin d'avril. Heureusement, la température peu élevée empêcha le ruissellement de gros débits. Il gelait encore au Sautet le 30 avril (-4°5), le 2 mai (-2°), du 18 au 20 mai (-1° et -2°5). Le 15 et le 16, il y tombait de la neige fondue. L'enneigement devint donc très considérable à la fin de mai. Cependant les débits ne s'accrurent beaucoup qu'à partir de ce moment par l'effet de pluies abondantes, puis de fusion.

Les moyennes mensuelles d'une vingtaine d'années indiquent 37,8mc, en avril, 60,5 mc, 64,1 mc en juin.

Or, le 27 avril, le lac ne reçut que 29 mc; cet apport monta à 54,4 mc, le 2 mai, retomba à 34,7 le 2, et après de nouvelles oscillations ne dépassait pas 38,4 le 11 et 30 mc le 22, à cause des gelées précédentes qui avait arrêté la fusion. Le 29 enfin, le Drac et la Souloise versèrent 97mc dans le lac, et leur tribut dépassa 110 mc le 5 et le 6 juin.

La moyenne pour mai fut de 55,2 mc, soit un volume total de 141 millions de mètres cubes, bien plus que suffisant pour remplir toute la réserve. Et en juin les rivières amenèrent encore bien plus d'eau. Cependant les manoeuvres dont nous avons parlé plus haut empêchèrent le remplissage total.

Le niveau maximum de la retenue étant 765 mc, on eut :²

- Le 1er mai, 719 m (23.000.000 mc);
- Le 10 mai, 741,42 m (61.700.000 mc) ;
- Le 20 mai, 745,99 m (71.200.000 mc) ;
- Le 31 mai, 758,45 m (106.500.000 mc) ;
- Le 1er août, 757,62 m (103.500.000 mc);
- Le 31 août, 751,50 m (85.500.000 mc);
- Le 30 septembre, 738 m (55.000.000) ;

Une baisse importante des débits s'était d'ailleurs produite, comme presque toujours, à partir de juillet et surtout d'août après la fonte des neiges. Une crue subite de 250 mc, à la suite de fortes pluies (72 mm. à Saint-Bonnet, 88 à Navette, 70 à Saint-Etienne-en-Dévoluy, etc.. le 25 août, avait grâce à sa brièveté, roulé un faible volume total. On ne lâcha pas plus de 73,5 mc, le 30 et, le 31, 73 mc, contre 15,9 le 23. Le niveau de la retenue passa seulement de 747,72 à 751,80 mc.

Le 4 octobre 1935 eut lieu une crue plus importante, en même temps que la trombe deau du Lyonnais : 118 mm étaient tombés en 12 heures à Saint-Etienne-en-Dévoluy et seulement 57 au Sautet, distribution pluviale peu classique. De 16 à 21 heures, le Drac apporta 390 mc en moyenne avec une pointe probablement voisine de 400 à 425 mc. L'examen de la crue aux stations d'amont (Aubessagne sur le Drac et les Chevaliers sur la Séveraisse, installées par la Société Bonne et Drac, montre que l'étalement sur le lac n'a produit qu'un retard médiocre dans le cheminement du maximum. Mais l'étouffement de la crue fut

fut presque absolu. Malgré un apport moyen de 237,5 mc, le 4, de 250 le 5, de 121 le 6, de 84 le 7, et l'irruption de 35.235.000 mc, rien qu'entre 0 h. le 4 et 14 h. le 5, les vannes d'évacuation de crues n'eurent pas à fonctionner, et par les autres organes de vidange, on ne lâcha vers l'aval que 70 à 80 mc/sec. pendant la période critique. Le plan d'eau après avoir côté 741 m 04, le 4 à 0 h., atteignit 754 m 74, le 6 à 24 heures, moment où l'apport ne dépassait plus 100 mc. Or, l'évacuation par l'ouvrage de crues ne peut commencer qu'à la cote 757 mètres.

Cet exemple montre à quel point même des crues déjà fortes peuvent être réduite par le barrage du Sautet. Quant aux crues exceptionnelles, en maints cas, elles s'annihileraient presque aussi complètement dans la réserve. Celle-ci ne contenait plus que 55 millions de mètres cubes le 30 septembre. Le lac pouvait donc emmasiner, sans émettre une goutte d'eau, 71 millions de mètres cubes, soit plus que tout le volume de la crue de septembre 1928, qui a roulé 850 mc., et la moitié du cube de la crue d'octobre suivant, un peu moins élevée peut-être et bien plus longue. Mais on peut pratiquer des vidanges avant le remplissage complet. D'autre part, seulement 20 à 35% du volume total, en général, s'écoulent jusqu'au moment du maximum; il apparaît ainsi que le plus souvent, au début de l'automne, moment des averses les plus dangereuses, l'effet nuisible de celles-ci serait neutralisé par le barrage.

Pour rendre plus rationnelles les manoeuvres des vannes lors d'une forte crue, nous avons imaginé un système d'annonces par la pluviométrie : des pronostics par la méthode hydrométrique ordinaire ne suffiraient pas, vu la rapidité extrême de l'écoulement en ce bassin accidenté et où le Drac ne parcourt qu'un faible trajet avant son arrivée dans la retenue; les gros débits y parviennent en effet seulement 4 ou 5 heures après la chute des pluies qui les ont provoqués et 2 ou 3 heures après leur passage à Pont du Fossé, au confluent du Drac de Champoléon et du Drac d'Orcières.

On espère gagner une heure ou deux en se référant aux chutes d'eau elles-mêmes. On a établi, par l'étude de nombreuses crues et de leurs causes, quelles densités horaires de pluie en 6, 12, 18 heures, etc... pouvaient produire des montées dangereuses. On admet que lorsqu'une certaine densité horaire a été observée au Sautet, le débit du Drac s'accroîtra pendant 3 ou 4 heures encore au même taux que pendant les heures précédentes, ou plutôt, selon un rythme un peu plus rapide, parce que la pluie tombant sur un sol saturé, ruisselle en plus forte proportion. Ces prévisions peuvent d'ailleurs être modifiées si, aussitôt après l'observation, la pluie s'interrompt ou s'atténue, ou au contraire devient plus violente.

Pour apprécier la densité horaire des pluies, on relève celle-ci à un pluviomètre situé au Sautet même. Depuis le mois de septembre, le récepteur ordinaire a fait place à un pluviomètre enregistreur envoyé par l'Office National Météorologique (3). En outre, les études précédentes ont révélé que, lors des crues typiques engendrées par le vent méditerranéen du Sud au Sud-Est, le rapport entre les chutes d'eau sur l'ensemble du bassin et celles qui se produisent au Sautet ne s'écartait pas énormément d'une certaine valeur voisine de 1,25. Sur l'intensité de l'averse vers les sources, on est d'ailleurs, le cas échéant, renseigné par plusieurs observateurs : ceux de la Chapelle-en-Valgaudemar, Champoléon, Pont du Fossé, Saint-Bonnet, Saint-Etienne-en-Dévoluy, ceux-ci doivent, si une crue importante survient dans leurs localités, annoncer par télégraphe ou téléphone à l'usine

du Sautet tous les phénomènes observés et avant tout, les montées des rivières et les chutes d'eau. Ils doivent d'ailleurs multiplier leurs avertissements tant que la crue s'aggrave. Une échelle hydro-métrique a été installée par la Société Bonne et Drac à Pont du Fossé pour permettre une appréciation exacte des montées ou des baisses. En outre, la Société anonyme de l'Energie Électrique Alpine a accepté d'envoyer des renseignements précis sur les débits de la Séveraisse au cas d'ascension redoutable de cette rivière, à la prise d'eau de Saint-Maurice.

A cause de la rapidité et de la complexité des phénomènes ce système d'observations et d'annonces ne peut permettre maintenant de des prévisions assez grossières, d'ailleurs très précieuses. Pour vérifier les relations admises entre pluies et montées, relations d'ailleurs variables selon la saturation du sol, la température, etc... ou pour connaître exactement les temps de translation depuis l'amont, les combinaisons de la Séveraisse, du Haut Drac, de la Souloise. Il faudrait de nombreuses années d'ajustements successifs. Comme la plupart des autres problèmes hydrologiques, celui-ci ne peut serésoudre uniquement par la théorie, par l'algèbre appliquée à des données expérimentales insuffisantes et portant sur une courte période.

Maurice PARDE

1 - Le 9 octobre 1933, une crue non exceptionnelle mais déjà grave donna des inquiétudes. Elle roula environ 450 mc, éleva les eaux à 678 m. derrière le barrage qui atteignait alors 703 à 707 m. selon les points. Ce fut le seul incident hydrométéorologique sérieux durant la fin des travaux.

2 - Les chiffres de Juin et Juillet ne nous sont pas parvenus.

3 - En échange, la Société Bonne et Drac adressera plusieurs fois par jour à l'O.N.M. des renseignements téléphoniques sur l'état du ciel.

TOUTES LES FORCES VIVES DU PLATEAU MATHEYSIN

Le stand placé sous l'égide du comité d'expansion de la Matheysine brille de mille feux à la Foire d'Automne. Animations et réunions s'y succèdent à un rythme élevé. Lundi matin de nombreux élus et responsables venus des cantons de la Mure, de Corps, de Valbonnais étaient présents pour une large présentation du stand aux représentants de la presse. Autour du président Gérard CARDIN, nous avons noté Mr Maugiron, conseiller général de la Mure, Jean Morel, maire, Loos, directeur des Houillères du Dauphiné, Hollard, directeur du comité d'expansion de l'Isère, Coynel, maire de la Motte-d'Aveillans et également des animateurs, des présidents d'associations locales. En un mot toutes les forces vives étaient descendues du plateau et nous n'oublierons pas M. Fréjus Michon, président de la chambre d'agriculture de l'Isère et enfant de Saint-Honoré.

En quelques lignes, il ne nous est pas possible, ici, de découvrir, ou de redécouvrir cette région, mais ce qu'on peut dire à l'intention des dauphinois et des citadins : prenez votre bâton de pèlerin et visitez ces villages, parlez avec les habitants, avec les agriculteurs, les ouvriers, prenez conscience des trésors qui s'y cachent mais aussi des drames qui s'y nouent.

Des efforts ont été faits sur le terrain qui ont donné - notamment à la Mure - des résultats positifs. Les hommes se battent, pied à pied pour créer de nouveaux emplois industriels, pour que l'agriculture ne disparaisse pas d'une façon irréversible, pour donner au tourisme un élan nouveau.

Et puis, les habitants de cette région se penchent sur leur histoire et sont fiers de la valoriser. On aimerait raconter ici cette époque que fut la construction du barrage du Sautet, qui a maintenant un demi-siècle. d'âge.

Mr le maire de la Mure, autre exemple, nous a parlé du château de Beaumont, propriété de la commune, et qui prochainement devrait être aménagé en musée matheysin, une belle et généreuse idée.

Sait-on également que la Mure possède un hôpital d'une capacité de 205 lits qui vient d'être doté d'un bloc opératoire moderne ? Sait-on que dans ces régions la lutte est quotidienne pour maintenir les services publics sans lesquels il n'y aurait plus d'espérance.

Ce stand exemplaire réalisé par les habitants de la Matheysine n'est pas sans lendemain, il partira faire son tour de France avant de revenir aux sources. Et le docteur Gérard Cardin, étonné de son impact a promis une seconde présence l'an prochain, sous une formule qui reste à déterminer.

Etaient présents ce jour-là : Jean Blanc, pour l'Office du Tourisme, Gisèle Roux et Michel Pérot pour Culture et Loisirs.

Article relevé dans le Dauphiné Libéré.

AVIS

Une consultation de nourrissons et jeunes enfants aura lieu à CORPS, le 2ème jeudi de chaque mois, à partir de Décembre, dans les locaux situés dans la Mairie, bureau de l'Assistante Sociale, et salle de réunions.

Durant cette consultation municipale, gratuite, Madame BALMET, médecin attestée de pédiatrie, assurera la surveillance médicale, en particulier au cours des examens systématiques, prévus par la législation des centres de P.M.I. :

I examen par mois jusqu'à I an
2 examens tous les 2mois jusqu'à 3 ans
2 examens par an jusqu'à 6 ans.

-:-:-:-:-:-:-:-:-

Le médecin pédiâtre assurera les vaccinations obligatoires, le contrôle des régimes alimentaires et la prescription éventuelle de vitamines.

Première consultation : Jeudi 13 décembre de
9h. 30 à 11h. 30

Apporter le carnet de santé.

-:-:-:-:-:-:-:-:-

Une permanence Sociale de la Mutualité Sociale Agricole sera assurée à partir du mois de Décembre, chaque 3ème jeudi du mois, par monsieur François GONNORD assistant social.

Prochaine permanence : jeudi 20 décembre de 10h. à 12H.

-:-:-:-:-:-:-:-:-

Les compliqués - A l'hôtel, un voyageur regarde sa montre.

- Si dans cinq minutes marmonne-t-il,
le garçon d'étage ne vient pas me réveiller, je vais manquer mon train.

Histoire écossaise - Docteur, allô! Vous m'entendez ?
C'est terrible, affreux. Ma fille vient d'avaler une pièce d'or.

- Ne vous affolez pas! Quel âge a-t-elle ? Laissez-moi réfléchir : elle est de 1871.

ASSOCIATION CULTURE & LOISIRS
de l'OBIOU

CORPS, le 2 Octobre 1979

PREFECTURE DE L'ISERE
Service Associations
2, place de Verdun

38000 GRENOBLE

Messieurs,

Nous avons l'honneur de porter à votre connaissance la nouvelle composition du Bureau de notre Association, suite à l'Assemblée Générale du 21 Septembre 1979 :

- Président d'honneur : Dr G. CARDIN
- Présidente : Mme G. ROUX
- Vice Président : M. G. PASDRMADJIAN
- Trésorier : M. M. PEROT
- Secrétaire : Mme D. DEVOLUY
- Membres : Mme ARBOUET
M. B. DEIANA
Mlle M. GIRAUD
Mme C. MEI-OUABDESSELIAM
M. R. RIVIERE
Mme ROCHAS.

Vous en souhaitant bonne réception,

Nous vous prions d'agréer, Messieurs, nos respectueuses salutations.

La Secrétaire :

Mme DEVOLUY.

RECETTES REGIONALES

CAILLETES

Pour 4 personnes : foie de porc 100 g, viande maigre de porc 200 g, lard de poitrine 100 g, sel, poivre, 4 épices, huile, feuilles de blettes (3 poignées); 1 crêpine.

Lavez soigneusement les feuilles de blettes, égouttez-les. Faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante pour les assouplir. Égouttez-les longtemps et soigneusement en les pressant à la main. Hachez finement, ainsi que le foie, la viande et la poitrine, assaisonnez et mélangez bien. Partagez en 4 portions, enveloppez chacune d'elle dans un petit morceau de crêpine bien rincée et égouttée (vous trouverez la crêpine chez le charcutier), placez les pâtés dans un plat allant au four. Arrosez de quelques cuillerées d'huile. Faites cuire à four doux 50 minutes. Servez chaud ou froid avec une sa-

lade de pissenlit au lard.

● De la Drôme

Coupez en dés des viandes déjà cuites : ris de veau, blancs de volaille, foies de volaille, lard de poitrine en quantités au choix. Faites dorer ces morceaux à la casserole avec un peu de beurre. Poudrez d'un peu de farine pour faire rissoler et ajoutez 1/2 verre de bouillon (poule ou bœuf ou concentré). Battez 2 jaunes d'œufs avec sel, poivre, épices et le jus d'un citron. Mélangez à la préparation, ainsi qu'un peu de cognac et de crème fraîche. Laissez refroidir. Divisez la farce en petits paquets que vous enroulez dans un morceau de crêpine. Dans un plat allant au four, déposez une mince barde de lard. Placez les caillettes par-dessus. Mettez au four moyen pendant 20 minutes. Servez avec un coulis de tomates.

terre. Laissez cuire plusieurs heures jusqu'à ce que les viandes soient tendres, une heure avant la fin de cuisson,

ajoutez cervelas et pommes de terre. Pour servir, égouttez et versez le bouillon dans une soupière.

PATE DE FOIE ROYAL

Hachez ensemble 250 g de gras de porc, 125 g de viande de porc maigre, 100 g de mie de pain trempée dans du lait, 500 g de foie de veau, 3 brins de persil. Salez et poivrez, ajoutez une pointe de muscade. D'autre part, hachez également 8 foies de volailles. Tapissez de bardes de lard une terrine à pâté. Mettez la

moitié du premier hachis, puis les foies de volailles et le reste du hachis. Couvrez d'une barde de lard. Arrosez d'un petit verre de vin blanc et de 2 cuillerées à soupe de cognac. Laissez cuire 1 h 30 à 2 heures au four au bain-marie (plat ou lèche-frite). On peut enrichir la préparation avec des pelures de truffes.

TOURTONS AUX PRUNEAUX

Ce sont des beignets rustiques fourrés d'une purée de pruneaux ou d'abricots secs. La veille, faites tremper 400 g de pruneaux dans du vin rouge chaud. Préparez la pâte. Dans une terrine, mettez 300 g de farine. Faites un puits au centre, ajoutez 100 g de beurre ramolli, une pointe de sel, 2 œufs battus. Délayez avec 1 verre d'eau jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène. Laissez-la reposer au frais. Faites cuire les pruneaux avec le vin 30 minutes, égouttez-les, enlevez les noyaux. Passez les fruits au presse-purée et ajoutez 150 g de sucre (on trouve

de la purée de pruneaux en pots).

Étalez la pâte finement au rouleau à pâtisserie. Découpez des carrés de 6 à 7 cm de côté. Au centre de la moitié des carrés, mettez une cuillerée à café de purée de pruneaux. Badigeonnez les côtés du carré avec un pinceau trempé dans l'eau. Placez par-dessus un second carré. Soudez bien les bords en appuyant. Mettez dans la friture chaude 5 minutes. Égouttez et poudrez de sucre glace.

POMMES DE TERRE A LA DAUPHINOISE

Il ne s'agit pas là de la recette du gratin dauphinois qui, lui, ne comporte ni œuf ni gruyère.

Épluchez et émincez finement des pommes de terre. Rangez-les dans un plat en terre allant au four. Dans une quantité suffisante de lait

pour baigner les pommes de terre, ajoutez une gousse d'ail très finement hachée, un œuf battu et un verre de crème, sel et poivre. Versez sur les pommes de terre qui doivent être entièrement recouvertes. Poudrez de gruyère râpé. Mettez au four doux 2 heures.

FONDUE AU FROMAGE

Mettez dans un poêlon en terre un demi-verre à bordaux d'un vin blanc sec. Laissez réduire légèrement, ajoutez un peu de sel et de poivre. Retirez du feu, ajoutez 400 g environ de gruyère râpé, 3 œufs battus et 2 cuil-

lerées de crème. Remettez sur le feu et remuez jusqu'à ce que le mélange fonde, puis épaississe. Servez tout de suite avec du pain grillé. Cette préparation peut se faire sur la table avec un réchaud à fondue.

POTEE DAUPHINOISE

Pour 10 personnes :

1 cervelas, une langue de bœuf, un paquet de couenne, un jarret de porc, 500 g de palette demi-sel, une côte de bœuf de 500 g, 2 oignons pilés de girofle, 2 pieds de porc, 2 pieds de veau, 2 bardes de lard, 1 kg de carottes, 1 kg de navets, une branche de céleri, 500 g de pommes de terre, 3 poireaux.

Faites dessaler le jarret et la palette soit pendant la nuit, soit quelques heures seulement suivant leur degré de salaison, pochez les couennes ficelées 15 minutes à l'eau bouillante ainsi que la langue. Mettez les viandes sauf le cervelas dans un pot, couvrez d'eau, ajoutez les oignons. A ébullition, ajoutez les légumes, sauf les pommes de

SOLUTION DES JEUX

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

GATEAU AUX NOIX DE GRENOBLE

Pour 6 à 8 personnes, il faut : 6 œufs, 200 g de sucre, 1 verre à liqueur de rhum, 1 cuillère à café d'extrait de café ou de café très fort, 300 g de beurre, 6 biscottes, 250 g de cerneaux de noix.

Dans une jatte, mettez les jaunes d'œufs, réservez les blancs. Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux, ajoutez le rhum, l'extrait de café et le

beurre bien ramolli au bain-marie. Ajoutez alors les biscottes écrasées et les noix réduites en poudre. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et mélangez-les doucement à la pâte en soulevant celle-ci à la spatule. Mettez dans un moule à manqué bien beurré et faites cuire à four moyen 45 minutes (th. 5). Ce gâteau peut être décoré de cerneaux de noix et glacé au caramel.

Gâteau moelleux aux poires

4 cuil. à soupe d'huile, 2 œufs, 150 g de sucre, 3 cuil. de lait, 150 g de farine, 1/2 sachet de levure en poudre, 2 poires, 2 cuil. d'alcool de poire (ou eau de vie blanche).

Battez les œufs à la fourchette en ajoutant peu à peu le sucre. Versez ensuite l'huile, le lait et l'alcool. Mélangez levure et farine avec une pointe de sel, et ajoutez-la peu à peu. Epluchez les poires, coupez-les en tranches. Dans un moule à manqué beurré et fariné, versez la pâte, disposez les tranches de poires en rosace en les enfonçant légèrement. Mettez à four moyen (th. 5) pendant 40 minutes. Poudrez de sucre au sortir du four.

Turban aux raisins

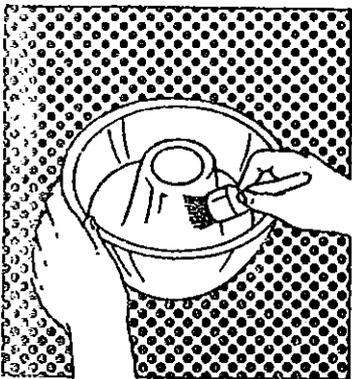
60 g d'huile d'arachide, 60 g de raisins secs de Californie, crème Chantilly.

60 g de farine, 45 g de sucre en poudre, 2 œufs, 3 cuillères à soupe de lait, zeste de citron, 1 sachet de levure, rhum.

Faites tremper les raisins dans le rhum une heure à l'avance. Mélangez la farine, le sucre, la levure, délayez peu à peu avec les œufs battus dans le lait, ajoutez le zeste, les raisins. Travaillez en pâte épaisse, incorporez peu à peu l'huile. Huilez un moule à savarin, versez-y la pâte, qui ne doit arriver qu'aux deux tiers du moule.

Faites cuire à four modéré pendant 30 mn.

Démoulez, laissez refroidir, arrosez avec du rhum, garnissez le milieu du turban avec de la crème Chantilly.



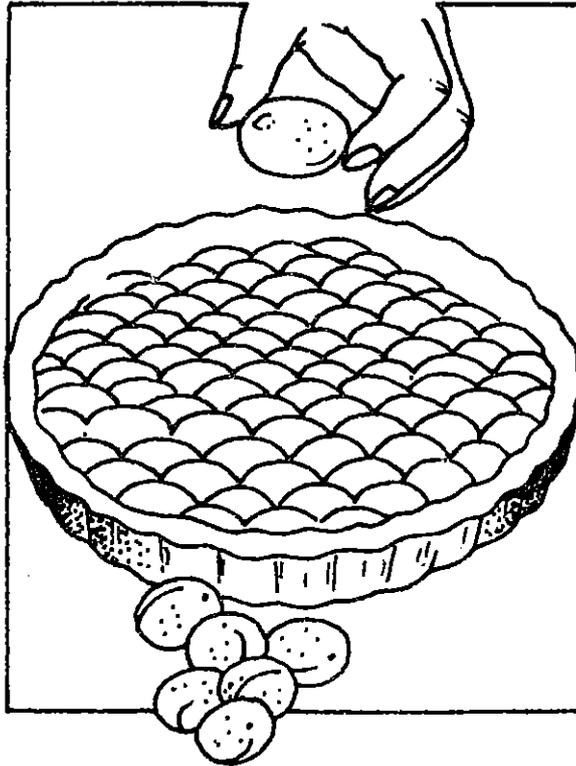
Rissoles aux noix

Proportions : 6 cuillères à soupe d'huile, 3 cuillères à soupe de sucre, 200 g de cerneaux de noix, 6 cuillères à soupe de farine, sel 1/2 cuillère à café, 1 œuf.

Un bain de friture. Dans une jatte cassez les œufs, battez-les vigoureusement à la

fourchette en ajoutant l'huile peu à peu. Ajoutez le sel, puis la farine en continuant à battre à la fourchette, travaillez ensuite à la main en ajoutant suffisamment de farine pour que la pâte ait la consistance d'une pâte à tarte. Laissez reposer 1 heure au frais. Étalez au rouleau. Découpez des ronds avec un

verre large. Hachez les noix, ajoutez 3 cuillères à soupe de sucre et l'œuf battu. Sur chacun des disques découpés mettez une petite noix de crème. Badigeonnez au pinceau mouillé de lait, refermez les petits chaussons. Mettez à friture chaude. Egouttez. Poudrez largement de sucre glace pour servir.



Tarte aux noix

Pour la pâte : 4 cuillères à soupe d'huile, 100 g de sucre, 1 œuf, 125 g de fromage blanc bien égoutté, 200 g de farine, 2 cuillères à café de levure chimique en poudre.

Pour garnir : 1 œuf, 100 g de sucre, 25 noix fraîches ou sèches, 1/2 cuillère à café de sucre vanillé, 2 cuillères d'huile. Ajoutez peu à peu le sucre dans l'huile, travaillez quelques minutes avant d'incorporer l'œuf

battu, le fromage blanc, la farine à laquelle vous aurez mélangé la levure et une pointe de sel.

Étendez cette pâte dans un moule à tarte à fond mobile. Epluchez les noix (si elles sont fraîches), concassez-les grossièrement. Mélangez l'œuf battu avec le sucre, l'huile, la vanille et les noix hachées. Mettez au four chaud (th. 8) pour 40 minutes.

Gâteau du Nord

1/2 verre d'huile, 2 verres de farine, 1/2 paquet de levure en poudre, 3/4 de verre de sucre en poudre, 3/4 de verre de lait, 1 œuf, 150 g de raisins de Corinthe, 2 pommes reinette, 1 verre à liqueur de calvados.

Faites tremper plusieurs heures les raisins dans l'eau chaude. Egouttez-les et séchez-les. Faites les macérer dans le calvados.

Dans une jatte cassez l'œuf. Ajoutez le sucre, l'huile, le lait, la farine et la levure, puis les raisins macérés dans le calvados.

Mettez dans une tourtière beurrée. Epluchez les pommes, coupez-les en lamelles fines. Disposez-les en rosaces. Mettez à four chaud (th. 7-8) pour 30 minutes environ. Poudrez de sucre au sortir du four.

Gâteau aux carottes

300 g d'huile, 4 œufs, 350 g de farine, 1 paquet de levure en poudre, 350 g de sucre, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de vanille en poudre, 200 g de carottes râpées, 100 g de noix grossièrement hachées. Dans une terrine, versez l'huile. Ajoutez les œufs et battez vigoureusement. D'autre part, mélangez sucre, farine, levure, cannelle et vanille. Versez peu à peu dans le mélange précédent en mélangeant bien. Ajoutez les carottes et les noix. Mettez dans un plat allant au four largement beurré. Faites cuire à four moyen (th. 5) 45 minutes.

Gâteau aux quetsches

Proportions : 3 cuillères à soupe d'huile, 1 œuf, 5 cuillères à soupe de farine, 3 cuillères à soupe de sucre, 3 cuillères à soupe de lait, 1/2 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café de levure en poudre, 500 g de quetsches.

Pour la crème : 1 œuf, 3 cuillères à soupe de sucre, 80 g de beurre fondu.

Dans une jatte mettez la farine à laquelle vous mélangez le sucre, la levure, le sel. Faites un puits, au centre cassez l'œuf, ajoutez le lait et l'huile. Mélangez bien. Versez dans un plat beurré allant au four. Faites cuire 15 minutes à four moyen (th 5). Pendant ce temps ouvrez les prunes en deux et enlevez les noyaux. Disposez les fruits sur la pâte déjà prise. Battez à la fourchette l'œuf, ajoutez sucre et beurre fondu, versez sur les fruits. Remettez au four 30 minutes. Servez tiède.

Gâteau bulgare

Pour un moule à manqué de 25 cm de diamètre :

1 pot de yaourt nature ; (ce pot servira de mesure pour les autres ingrédients), 2 pots de sucre, 6 pots de farine, 1 sachet de levure en poudre, 1 pot 1/2 d'huile d'arachide, 2 cuillères à soupe de rhum, 3 œufs, 1 pointe de sel.

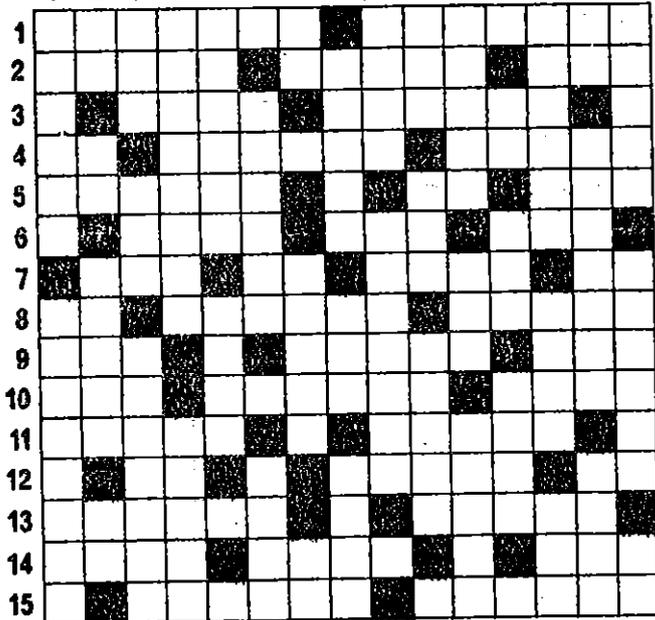
Dans une terrine, mettez le yaourt, battez-le avec le sucre, le sel, puis ajoutez les œufs un par un, puis l'huile. Mélangez la levure à la farine, puis ajoutez celle-ci. Mélangez bien, ajoutez le rhum. Versez dans le moule beurré. Faites cuire 1 heure (th.5). Vérifiez la cuisson avec une brochette. Démoulez, nappez de marmelade d'orange.

La page des jeux.

LES MOTS CROISÉS

Film conducteur : le septième art

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15



HORIZONTALEMENT

1. Réalisateur du film *Le Boucher*. Suisse du cinéma.
2. Interprète du film *Un Homme et une Femme*. La vedette féminine du *Gang des otages*. Héroïne du film *Elise ou la vraie vie*.
3. Près du Tech. Collision.
4. Possessif. Actrice américaine, vedette de *Certains l'aiment chaud*. Un des protagonistes du *Petit Monde de Lon Camillo*.
5. Œuvre de Malraux. Thorium symbolique. Un au pays de Dave.
6. Sur une croix. Ouverture. Fils arabe.
7. Fin anglaise. Chrome symbolique. Roman de Zola.

8. Exclamation de César. Technétium symbolique. Il incarna à l'écran Lawrence d'Arabie. Affection subite.
9. Barbot en fut un petit à ses débuts. La vedette de *Le Panthère rose*. Lentilles.
10. Bière. Son « Boum » renouva la chanson. Enlevé.
11. Actrice italienne prénommée Alida. Il créa le rôle de César.
12. Saint normand. Etendit. Article.
13. Partenaire d'Olliver Hardy. Vin.
14. Imprime. De son vrai nom : Aigroz. Dépôt.
15. Davantage. Il est plus connu sous ce nom que sous celui de Pillu.

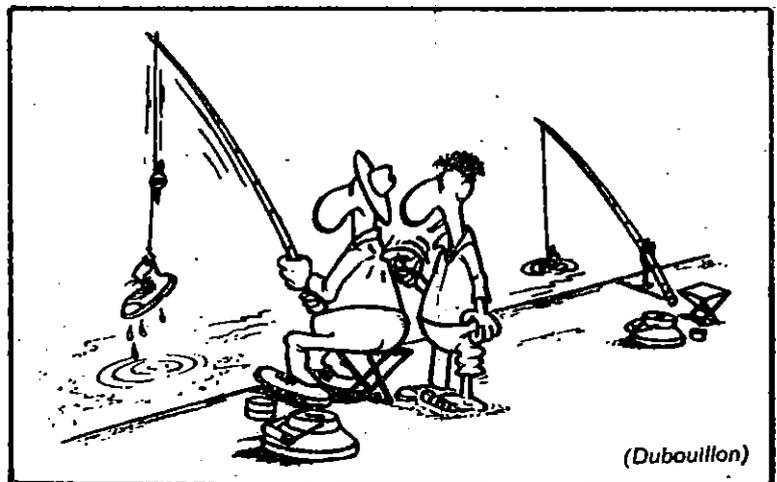
VERTICALEMENT

1. Vedette du film *Le Bateau sur l'herbe*. Acteur américain, héros de *La Fièvre du samedi soir*.
2. Dans un éclat de rire. Crack. Ota l'écale. Possède.
3. Centre. Arbre. Corps simple.
4. Il incarna Stavisky dans le film de Resnais. Partenaire de Mastroianni dans *La Femme du prêtre*.
5. Auteur de *La Grande Illusion*. Interprète des *Vacances de M. Hulot*.
6. Prénom du chanteur Macias. Prénom de l'acteur italien MacClone.
7. Tête de loup. Il fut à l'écran *Raphaël ou le débauché*. Initiales princières.

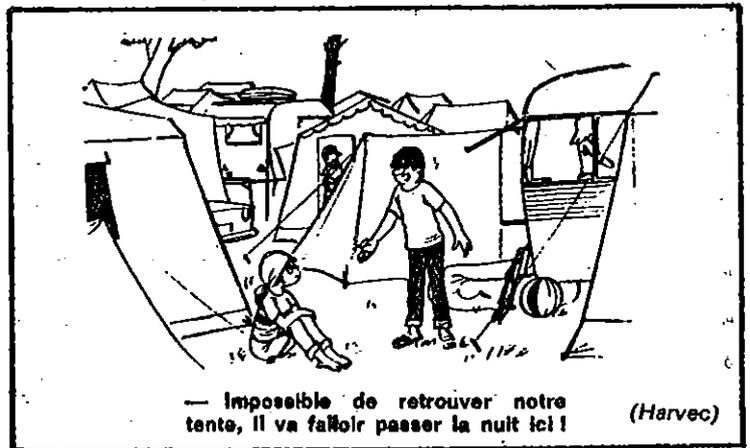
8. Auteur de *Regain*. Plante. Exister.
9. Affectionne. Autour des *Portes de la nuit*.
10. Sigle russe. Cheville. L'acteur comique du film *Le Soupirant*.
11. Réalisateur français, époux de Marie-José Nat. Boisson. Prénom féminin.
12. Démonstratif. Faconde. Ainsi se prénomme l'acteur Sharif.
13. Celle des artistes évoque un film avec Jouvét. Obstiné. Cri de Supplicié.
14. Nazi. Vedette du *Boulevard du rhum*. Continent.
15. Femme de lettres américaine. Partie de voiture. Fin de verbe.



— Le parasol aura quand même bien servi. (Harvec)



(Dubouillon)



— Impossible de retrouver notre tente, il va falloir passer la nuit ici ! (Harvec)

Solution en pages :
"Cuisine"

SAMEDI 15 DÉCEMBRE à 20^h.

SOIRÉE PAËLLA

avec LUCETTE et son accordéon

L'Association Culture et Loisirs, organise, samedi 15 décembre, à 20 heures, au village de vacances (locaux mis à sa disposition par son trésorier, Michel PEROT-) une paëlla, avec soirée dansante, animée par Lucette et son accordéon. Nous invitons cordialement, les jeunes et moins jeunes à participer à cette soirée familiale.

Une navette gratuite assurera le transport, départ à 19h.45 devant la Mairie.

Prix du repas : adultes = 30 frs - Enfants = 15 frs

Il est prudent de réserver : à la pharmacie, au Cliché et jeudi matin à l'Office du Tourisme.

Avant samedi matin.



PERMANENCE RETRAITE COMPLEMENTAIRE A CORPS - 38-

Prochaine permanence lundi 17 Décembre de 14 à heures.

Qu'est-ce qu'un CICAS :

C'est un Centre créé par l'ARRCO (Association des Régimes de Retraites complémentaires) destiné à :

INFORMER gratuitement le public sur les questions de retraites complémentaires, et ouvrir éventuellement les droits des requérants,

AIDER les retraités ou les futurs retraités à établir leurs dossiers de retraites complémentaires en liaison avec le Centre Informatique National de l'ARRCO situé à Gradignan, près de Bordeaux,

Renseigner les veuves, veufs, orphelins, invalides, chômeurs, salariés en activité, sur leurs droits à la retraite.

COORDONNER L'ACTION SOCIALE

- en faisant connaître les possibilités d'action sociale des différents régimes de retraites complémentaires,
- en aidant à remplir les formulaires d'intervention des fonds sociaux.

Qui à droit à la retraite complémentaire ?

- tout salarié qui a travaillé entre 16 et 65 ans dans une entreprise ou chez un employeur comme gens de maison, affilié à un régime de Sécurité Sociale (régime général, minier ou agricole) ou secteur public pour les auxiliaires,
- les personnes veuves dont le conjoint décédé a travaillé dans une entreprise et a été affilié à un régime Sécurité Sociale,
- les veufs si leur épouse décédée a, elle-même été salariée,
- les orphelins de père et mère,
- l'obligation d'être affilié à la Sécurité Sociale ne joue pas pour les années avant 1930, sauf pour les employés de maison, dans certains cas.

.../...

 chambéry
65, rue des diables bleus
73000 chambéry
tél. (78) 34.38.33

 bourgoin
25, avenue professeur tixier
38300 bourgoin
tél. (74) 93.04.02

caisse interprofessionnelle paritaire de retraite des Sympliciens
47, avenue marie reynoard . 38029 grenoble cedex . tél. (76) 23.16.81 . grenoble
bureaux ouverte de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h . c.c.p. grenoble 268-00 N

Institution de prévoyance agréée par arrêté ministériel du 4 novembre 1955 (No 688) affiliée à l'ARRCO (No 620) par l'intermédiaire de la FNIRR

CONDITIONS D'OUVERTURE DES DROITS :

Age - avoir 65 ans

- ou 60 ans si
- inapte au travail reconnu par la Sécurité Sociale
 - déporté politique
 - ancien combattant ou prisonnier de guerre (sous certaines conditions)
 - travailleurs manuels et mère de famille ayant élevée 3 enfants et activité manuelle (sous conditions)

- par anticipation pour certains régimes à partir de 55 ans, avec un taux d'anticipation supprimé à 60 ans si inaptitude reconnue.

DROITS DES VEUVES OU VEUFES :

En général à 50 ans pour les veuves et à 65 ans pour les veufs.

Sans condition d'âge si 2 enfants à charge au moment du décès ou invali

DROIT DES ORPHELINS :

Les orphelins de père et de mère peuvent également bénéficier d'une allocation à condition qu'ils soient âgés de moins de 21 ans, ou plus sous certaines conditions.

ACTION SOCIALE DES DIFFERENTS REGIMES DE RETRAITES COMPLEMENTAIRES

Les retraités bénéficiant d'une retraite complémentaire, peuvent, en cas de dépenses exceptionnelles et sous certaines conditions de ressources, bénéficier d'une participation de leurs caisses de retraite :

exemple : maladie, lunettes, appareil dentaire et de surdité, optique, cures thermales, etc...

Certaines Caisses organisent par ailleurs, des séjours de vacances pour retraités et participent également aux frais d'aide ménagère et d'amélioration de l'habitat, par l'intermédiaire des associations spécialisées.

MUTUELLE DES RETRAITES /

Un nombre important de caisses de retraite complémentaire ont créé une mutuelle de retraités pour compléter les remboursements de la Sécurité Sociale pour frais de maladie, hospitalisation, chirurgie, etc. sous conditions de cotisations retenues sur le montant de la pension.

C'est pour INFORMER LE PUBLIC SUR CET ENSEMBLE DE QUESTIONS, que le CICAS a décidé de tenir une permanence à laquelle les personnes intéressées du canton de Corps peuvent se rendre le lundi 17 décembre 1979, de 14h. à 16h., à la Mairie.

Pour toute personne qui n'est pas encore allocataire, il est conseillé de se présenter, munie de son numéro de Sécurité Sociale.

" ENFANTS DE TOUS PAYS "

Avec les beaux jours et le retour des vacances, nombreux sont enfants (petits colons, adolescents, jeunes gens et jeunes filles,) qui dressent leurs tentes sur les rivages du lac du Sautet, près des sources qui chantent sous les ombrages frais de nos forêts.

Les fenêtres et les portes de la colonie Ste-Geneviève s'ouvrent toutes grandes pour laisser passer les cris et les rires des jeunes parisiens épris de grand air, d'espaces verts et de liberté.

Et tout ce monde va, vient sur la plage, le long des sentiers, des routes forestières, gravit le sommet des montagnes, flâne dans les rues du village, se mêle aux touristes en créant une animation nouvelle qui fait dire aux habitants de Corps : "ils sont revenus".

Oui, ils sont revenus, enfants du Comité d'entreprise de Chausson à Paris, de Baudoin à Marseille, de JEFA à Marseille, de Ste Geneviève, Scouts de Nice, de Belgique, colons de Tréfermétaux Charvieu, Pont de Chéruy.

Pourquoi sont-ils revenus ?

Pourquoi viennent-ils de plus en plus nombreux chez nous "au pays des montagnes bleues" ?

A Corps, il n'y a pas de petit "coin de ciel bleu" qui vous fait coucou entre des tours et des immeubles de 20 étages.

A Corps, tout le monde peut respirer à pleins poumons un air sain et vivifiant qui vous donne des muscles et la force d'affronter les rigueurs de l'hiver.

A Corps, on peut nager, faire de la voile et s'en aller sac au dos vers les cimes où la nature dans toute sa splendeur est toujours prête à accueillir ceux qui veulent bien la connaître et apprendre à l'aimer. Et c'est ainsi que chaque année au cours de mes promenades sur la route, dans mon jardin, je revois, ou je fais connaissance avec ces enfants.

- Dites madame quelle heure est-il ?

- Midi moins le quart!

- Hou! la la! Je suis en retard!

- Tiens, tu fais partie des trainards, de l'arrière garde!

- Oui, j'ai voulu attraper un joli papillon bleu, là sur cette fleur! J'en fais la collection.

- Oh! il est très beau. Mais ne le fais pas souffrir!

- Sais-tu comment s'appelle cette fleur ?

- Non!

- C'est de la nielle, attention, ses graines sont vénéneuses et les paysans n'aiment pas la trouver dans leurs champs de blé.

Et là-haut doucement, j'ai une tête!

Et voilà que dans mon jardin, une boîte de petits pois, juste à la portée des pieds devient un ballon de foot-ball, pour finir non pas au fond du filet mais juste à proximité de mon visage.

.....

.....

- Alors les enfants, il fait beau, l'eau est-elle bonne ? Vous faites de la v cile, vous êtes contents ?

- Tê, elle est drôlement froide! Moi j'aime mieux la mer. à Marseille c'est moins pénible. Et son camarade, la serviette à toilette passée autour du cou s'écrie :

- Oui mais à Marseille tu ne vois pas tous ces bois, tous ces champs, toutes ces belles montagnes! Et puis ici tu peux "gueuler" tant que tu veux!

- Les montagnes! Les montagnes! comme dit mon père, on les regarde d'en bas et ça fait pareil!

Pareil! Pareil! Il est complètement "fada" Il dit ça madame, parce qu'il n'aime pas marcher. Demain on va à l'Obiou, avec le pique-nique sur le dos. Il faudra bien que tu tiennes le coup.

- C'est vrai, qu'on voit la mer d'en haut!

- Oui, par temps clair, on voit une ligne bleue!

- Vous y êtes allée ?

- Oui quand j'avais votre âge.

- Vous pensez que je vais pouvoir y arriver ?

- Bien sûr, avec du courage! Mais soyez bien prudents quand même.

Au revoir, madame!

- Au revoir les enfants !

- Quelques temps après, tandis que je m'affaire à sarcler des carottes, un groupe de jeunes gens et jeunes filles passe dans le sentier qui les conduit à leur camp.

Il y a les pressés, puis les moins pressés qui chantent, jouent et chahutent;

Une belle jeune fille blonde frictionne les narines de son tendre galant (un beau noir aux allures d'athète) avec de l'absinthe cueillie dans la haie.

- Pouah! Pouah!

Par la main, après avoir échangé un tendre baiser, ils courent pour rejoindre leurs camarades.

Tiens me dis-je, en voilà deux qui ne connaissent ni pays, ni race, ni frontière. L'un est blanc, l'autre est noir et ils s'aiment!

Puis un jour, la sonnerie de ma maison retentit si fort que je sursaute et ouvre la fenêtre pour voir ce qui se passe dans la rue.

- C'est nous! bonjour!

- Attendez je descends.

Quinze colons de Trefermetaux, accompagnés de leur moniteur et monitrice sont là devant moi le sourire aux lèvres.

- Bon entrez, et montez! et asseyez-vous!

- Il fait chaud! Nous avons soif.

- Voilà des verres, du sirop, de l'eau, et des gateaux, servez-vous.

- Comment vont vos familles? Quoi de neuf à Charvieu ? Tiens il en manque où sont-ils?

