Mc Mancint Roger

LE PETIT CORPATUS

Meilleurs
Voeux
de
Bonne
Année

JANVIER 88

N°86

Avec nos meilleurs vœux

Au seuil de la nouvelle année, toute l'équipe de rédaction vous présente ses meilleurs voeux pour I988, voeux sincères de bonheur et santé pour vous et votre famille, et souhaite que ces 366 jours à venir soient pour vous emplis de joie.

Pour l'Association Culture et Loisirs de l'Obiou :

La Présidente : Gisèle ROUX.

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

ABONNEMENT ET RENOUVELLEMENT

Ce numéro est le dernier de votre abonnement au Petit Corpatus, toute l'équipe a fait de son mieux pour vous informer durant déjà II années et souhaite continuer, aussi elle compte sur votre fidélité pour reconduire votre abonnement, laissé au prix de l'année dernière, soit :

58frs pour les numéros distribués à Corps,

et 86frs pour les numéros envoyés par la poste

A verser en espèces ou par chèques libellés au nom de l'Association Culture et Loisirs de l'Obiou et à adrsser à Gisèle ROUX, Le Cliché 38970 Corps.

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

LA SAINTE AGATHE

Le traditionnel banquet de Ste Agathe aura lieu le vendredi 5 février à 20h., à l'hôtel de la Poste.

Toutes les dames et demoiselles de Corps et des environs sont invitées à y participer et priées de se faire inscrire chez Mme Solange BALMET, tél. 763002.07 et Mme Pellissier, tel 76:30.OI.47 avant le I° février.

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

SOUSCRIPTION POUR LE TABLEAU DE LARA

Dans le dernier numéro, nous avions annoncé le lancement d'une souscription pour l'acquisition d'un tableau représentant le Quartier de Lara (visible actuellement au Secrétariat de Mairie), coûtant I5,000frs.

Nous souhaiterions qu'il figure en bonne place dans le Futur Musée Maison de Pays.

Une association et quelques personnes ont déjà souscrit, mais nous faisons appel à votre générosité pour assurer ce financement.

Vous pouvez faire parvenir vos dons, en même temps que votre abonnement en précisant pour "Le Tableau de Lara".

Merci d'avance.

DEPARTEMENT DE L'ISERE

MAIRIE
DE
CORPS
38970

Téléphone 76 30 00 31

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Le Conseil Municipal et moi même, vous offrons tous nos meilleurs voeux pour 1988. Que cette nouvelle année vous apporte joie, prospérité, bonheur et santé.

Je souhaite que chacun dans la Commune trouve son épanouissement dans le travail qui lui convient. Que nous vivions tous en sachant accepter nos différences, en harmonie les uns avec les autres, et en sachant nous préoccuper des autres. Que les jeunes s'occupent des anciens en leur rendant service et en leur offrant un peu de gentillesse ou même simplement quelques sourires pour éclairer leur solitude.

Que nous soyons solidaires les uns des autres, en nous préoccupant de préparer l'avenir de notre commune et de notre région, en créant les conditions d'un développement économique qui va se faire essentiellement à partir du tourisme. Sachons, dans les prochains mois saisir toutes les opportunités qui vont s'offrir à nous. Cela va demander beaucoup de travail, mais je sais que tout le Conseil Municipal est prêt à mettre toute son énergie au service de de notre Commune.

Au travail donc, pour 1988 !

Le Maire,
Dr. G. CARDIN

HOTEL DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE
CONSEIL GÉNÉRAL
DIRECTION DES AFFAIRES DÉPARTEMENTALES
BUREAU DES ÉQUIPEMENTS ET DE L'AMÉNAGEMENT

GRENOBLE, LE 26 OCT. 1987

MS/MTT - Poste 3631

CAMPAGNE NATIONALE POUR LE FLEURISSEMENT

DE LA FRANCE 1987

- CONCOURS DES VILLES ET VILLAGES FLEURIS

Ière CATEGORIE (Communes de moins de 300 habitants)

Communes de PLAINE

1er Prix : PENOL
2ème Prix : MONTREVEL
PANISSAGE

Communes de MONTAGNE

1er Prix : CLAVANS EN HAUT OISANS
2ème Prix : MIZOEN
PINSOT
4ème Prix : LA FERRIERE D'ALLEVARD
5ème Prix : GRESSE EN VERCORS

2ème CATEGORIE (communes de 301 à 1 000 habitants)

Communes de PLAINE

1er Prix : AGNIN
2ème Prix : SONNAY
ANJOU
CREYS-PUSIGNIEU

.../...

5ème Prix : VIRIEU-SUR-BOURBRE
6ème Prix : PASSINS
7ème Prix : MEYRIE
8ème Prix : BARRAUX
FARAMANS
10ème Prix : MARCILLOLES
MONTSEVEROUX
ST HILAIRE DE BRENS

Communes de MONTAGNE

1er Prix : CORPS
2ème Prix : LES ADRETS

CONCOURS DES VILLAGES FLEURIS

Après la coupe remportée en 1986, pour l'effort le plus méritoire de fleurissement, la Commune de CORPS, vient de se voir attribuer le 1er prix de sa catégorie pour 1987.

La Municipalité se réjouit de cette distinction et tient à remercier, toutes les personnes qui contribuent à rendre notre village fleuri et accueillant, et adresse sa reconnaissance aux employés communaux qui participent activement à cette campagne de fleurissement.

En 1988, la Commune de CORPS participera à nouveau à ce concours et vous demande de continuer votre effort

---

ANNIVERSAIRE DE LA DOYENNE

Le I5 novembre dernier, Mme Maria Fraïoli a fêté ses 94 ans et à l'occasion du goûter de Noël, le Dr Cardin s'est rendu à la maison de retraite pour lui souhaiter un bon anniversaire et lui remettre une plante fleurie. Pensionnaire de la Maison de Retraite depuis sa création, Mme Fraïoli est la doyenne de Corps et jouit d'une excellente santé.

Aussi le rendez-vous nous a été pris pour l'année prochaine. En cette journée, une pensée s'en est allée vers Mme Marie-Thérèse Giraud ex-doyenne, décédée récemment dans sa 95° année.

ARBRE DE NOEL A LA MAISON DE RETRAITE

Le samedi I2 décembre, les membres du Conseil d'administration, les pensionnaires de la Maison de retraite Marthe et Albert Hostachy et leur famille, les élus et les membres du club du 3° âge, étaient rassemblés dans la salle à manger de cet établissement pour fêter Noël. La salle était un peu exigue pour cette matinée de divertissement animée par un guitariste, la chorale de Corps: "La Clé des Chants" et Mr Turc et son accordéon. Un goûter abondant et varié était servi dans la salle agréablement décorée par Mm Turc, directrice et son équipe et apprécié de tous les participants ainsi que la joyeuse et chaleureuse ambiance qui a régné durant toute cette rencontre.

UNE ALIMENTATION EQUILIBREE ....

POUR LA PREVENTION DES MALADIES CARDIO-VASCULAIRES.

A notre époque, l'homme mange trop par rapport à ses dépenses physiques. De plus, il mange :

trop sucré
trop gras
trop salé
et il boit trop d'alcool.

L'excès de poids et une alimentation mal équilibrée sont des facteurs de risque importants des maladies cardio-vasculaires.

Pour avoir une alimentation équilibrée, il faut qu'elle soit variée. Chaque jour, il est bon de manger des aliments de chacun des groupes suivants : (chaque groupe rassemble des aliments qui se rapprochent par leur apport principal, et qui peuvent se remplacer les uns les autres).

GROUPE 1 : VIANDE - POISSONS - OEUFS

Aliments essentiels, ils construisent l'organisme. Ils doivent figurer chaque jour dans l'alimentation mais il ne faut pas en abuser, car ils sont souvent riches en matières grasses.

Peu cuite ou très cuite, rouge ou blanche, la viande a sensiblement la même valeur alimentaire - mais elle contient des graisses invisibles dissimulées dans ses fibres musculaires.

Les viandes maigres sont le cheval, le poulet, le lapin, le veau, et certains morceaux de boeuf. Les viandes grasses sont surtout le mouton, le porc - et la charcuterie !

Le poisson vaut la viande sur le plan nutritif, et il a l'avantage d'être très maigre.

L'oeuf a une grande valeur nutritive - mais ne pas en abuser - Cinq oeufs par semaine paraissent une bonne moyenne.

GROUPE 2 : LAIT - LAITAGES - FROMAGES

Les aliments de ce groupe sont d'une importance primordiale à tous les âges. Le lait est par excellence un aliment de croissance, grâce au calcium qu'il contient (précieux pour les os - les dents - l'équilibre des cellules). L'intolérance au lait sous forme liquide de certains enfants ou adultes peut disparaître quand le lait entre dans certaines préparations (entremets, gratins..).

Les fromages sont d'excellents aliments, souvent plus faciles à digérer que le lait (ils sont cependant riches en corps gras).

.../...

On a l'habitude de faire figurer dans ce groupe le sucre et les patisseries. Ce sont des aliments dont la consommation se développe très vite. Avec les corps gras, ils sont les principaux responsables du développement des maladies cardio-vasculaires.

GROUPE 5 - LES LEGUMES

Ils sont très importants : ils apportent des vitamines et des fibres qui améliorent la digestion, facilitent le transit intestinal. Il est bon de prévoir un plat de légumes par jour, ou une soupe.

Crus, ils sont plus riches en vitamines (qui aident à lutter contre la fatigue, et contre les maladies microbiennes et virales).
Cuits, ils sont plus digestibles.

La conservation en boite n'apporte pas de grandes différences par rapport aux produits frais, cuits selon les usages ménagers.

La surgélation donne des produits équivalents aux produits frais et crus d'excellente qualité - un produit dégelé ne pas être recongelé.

GROUPE 6 - LES FRUITS

Ils sont riches en vitamines et en éléments minéraux.

Attention aux dattes, noix, noisettes : elles sont riches en sucres et graisses.

Deux gros fruits par jour sont un bon apport pour l'organisme.
(les confitures font consommer des sucres en excès).

LES BOISSONS

Pour bien se porter, il ne suffit pas de mieux manger - il faut aussi mieux boire. L'eau est la seule boisson indispensable.

Il faut boire chaque jour 1litre 1/2 de liquide.
(cette quantité correspond à toutes les boissons, soupes, infusions, lait, etc. consommées dans la journée).

L'eau du robinet reste souvent la meilleure boisson. L'alcool n'est toléré par l'organisme qu'à faible dose et à faible concentration. Au-delà il est un danger certain.

Les boissons sucrées apportent à l'organisme du sucre en excès.
(un litre contient en moyennne l'équivalent de 20 morceaux de sucre).

=========

A.D.E.S.S.I. - Association Départementale d'Education Sanitaire et Sociale de l'Isère. 23, av. Albert Ier de Belgique.38100 GRENOBLE

A retenir : 1/4 de litre de lait = 30 g de gruyère = 2 yaourts.
(en ce qui concerne la teneur en calcium)

Et 1/2 l de lait, ou équivalents, sont à consommer chaque jour ...
(un peu moins chez l'adulte)

Savoir que les laits entier, écrémé, ou 1/2 écrémé contiennent tous la même quantité de protides et de calcium : si on boit beaucoup de lait, préférer le lait 1/2 écrémé ou écrémé au lait entier, pour éviter l'excès de graisses.

GROUPE 3 - LES CORPS GRAS

Ce sont des aliments très énergétiques, dont la consommation doit toujours être modérée.

Les graisses en excès dans le corps se déposent sur les parois des artères (des jambes, du cerveau, du coeur) les épaississent, les bouchent progressivement.

Les corps gras sont de provenance animale ou végétale.
Préférer les graisses végétales de façon générale, et consommer un peu de beurre cru, riche en vitamines.

Pour la cuisson, préférer les huiles d'arachide et d'olive.
Pour la salade, préférer les huiles de maïs, tournesol, soja, pépins de raisin, noix (elles sont hypocholestérolémiantes - ce qui n'est pas une raison pour en consommer trop...).

Les corps gras sont souvent incorporés dans d'autres aliments, ce qui fait que leur surconsommation est très fréquente - par exemple dans la charcuterie, ou les pommes de terre frites.

Il ne faudrait pas dépasser :

20 g de beurre + 20 g d'huile (2 cuillères à soupe)
par jour et par personne

GROUPE 4 PAIN ET DERIVES DES CEREALES

La consommation de pain s'est beaucoup réduite en France ces dernières années ; on insiste pour donner au bon pain de campagne une place de choix dans notre alimentation.

Avec le riz, les pâtes, la semoule, les pommes de terre, le pain est au corps humain ce que l'essence est au moteur.
Ces aliments fournissent de l'énergie au corps, et lui apportent aussi un complément pour sa construction.

.../...

LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES

. QUE SONT CES MALADIES ?

Elles sont dues à l'athérosclérose.
L'athérosclérose est un épaississement de la paroi des artères par un tissu fibreux au sein duquel se déposent des graisses et des débris divers, ainsi que du calcium.

Ensuite, la plaque d'athérome va se compliquer d'ulcérations, et de thrombose (formation d'un caillot).
Conséquence : diminution du calibre de l'intérieur des artères. Ce rétrécissement peut devenir presque total. Les artères ainsi atteintes ne peuvent plus fournir en quantité suffisante le sang nécessaire aux organes qu'elles doivent nourrir. De plus, ces artères perdent leur souplesse et deviennent de plus en plus fragiles.

Cette surcharge peut toucher toutes les artères de l'organisme mais de préférence les artères coronaires (artères du coeur) les artères cérébrales (du cerveau) et celles des membres inférieurs (des jambes)

L'athérosclérose aura comme conséquence directe la création de lésions des organes, traduisant une insuffisance circulatoire aiguë ou chronique. C'est le cas de l'angine de poitrine, de l'infarctus du myocarde, de l'hémorragie ou de l'infarctus cérébral, de l'artérite des membres inférieurs.

. QUELLE EST LEUR IMPORTANCE ?

. Elles sont responsables en France de plus de 40% des décès.
. Elles ne sont plus une maladie de l âge mais tendent, au contraire "à rajeunir" - et surviennent de plus en plus chez des sujets de moins de 40 ans.

. QUELLES SONT LES CAUSES QUI LES FAVORISENT ? (c'est à dire les facteurs de risque)

. L'excès de poids : il faut se surveiller et rester dans la moyenne. Il faut se rappeler que plus la surcharge est importante, plus le risque est grand.

. Le tabac : entre autres effets nocifs sur l'organisme, il fatigue le coeur en l'accélérant, fragilise les artères, favorise les petits caillots.

.../...

.l'hypertension artérielle

Elle favorise l'athérosclérose en traumatisant la paroi des artères (et en altérant la filtration des lipo-protéines sanguines à travers celles-ci). C'est un facteur de risque important : 33% des malades atteints d'infarctus du myocarde et 55% des accidents cérébraux sont des hypertendus.

.un taux élevé de cholestérol et d'autres graisses dans le sang

facile à dépister par des examens simples. Les considérables progrès effectués ces dernières années permettent au médecin d'agir efficacement vis à vis de ces troubles métaboliques qui cèdent en général à un régime et à un traitement médical persévérants.

. la présence de sucre dans les urines

qui peut permettre de dépister un diabète sucré.
Cette maladie joue un rôle important pour favoriser les maladies cardiovasculaires: 85% des diabétiques meurent d'une maladie cardiovasculaire.

Pour ces trois facteurs de risque :

. Se faire surveiller régulièrement par son Médecin
. Bien suivre à long terme le régime et les traitements qu'il prescrit.

. Le mode de vie et l'environnement

- La sédentarité, les différents stress de la vie moderne
- Une alimentation déséquilibrée trop riche en graisses, en sucre et en sel.

Il s'agit là de facteurs de risque importants, sur lesquels on peut agir soi-même en changeant ses habitudes ses comportements.
(et en donnant très tôt aux enfants l'habitude d'une vie saine comportant des activités sportives, une qualité et une quantité de sommeil adaptées et une alimentation équilibrée et pas trop abondante).

. La prédisposition héréditaire existe

Raison de plus pour être particulièrement vigilant sur les autres causes favorisantes !

Visite du Père Noël

Le vendredi 18 décembre, de retour de la Mure où ils étaient allés voir le film de Walt Disney "Les 101 Dalmatiens" les enfants de la maternelle, ont eu la visite du Père Noël, venu leur apporter le goûter de Noël. Les petits émerveillés pouvaient le toucher, lui passer leur commande et l'embrasser pour les plus hardis. C'était l'occasion de fêter Noël à l'école avec leur institutrice, Mme Serre, Bernadette et Clarisse.

Karaté avec les Contrats Bleus

Depuis la rentrée scolaire le Shotokan Karaté-club de St-Bonnet avec son président Pascal Fougeron et des animateurs dans le cadre des contrats Bleus, donne des cours de karaté aux enfants des classes de Mme Mathieu et de Mme Templier les jeudis et vendredis de 18h.30 à 18h.30 et aux adultes et enfants du secondaire le vendredi de 19h à 21h. Les séances sont suivies avec intérêt et assiduité et les élèves progressent rapidement.

LE BANQUET DES POMPIERS

SAINTE-BARBE

Avec exactitude, les pompiers de Corps ont fêté leur patronne, Sainte-Barbe, le dimanche 6 décembre, ils se sont retrouvés à midi au Centre de secours, entourant leur Lieutenant Roger Rivière, le Dr G.Cardin maire, le chef de gendarmerie M. Tétu, le gendarme Laszkiewicz et les représentants de la compagnie de la Mure, pour un apéritif, inaugurant ainsi leurs nouveaux aménagements. Puis la vingtaine de participants se rendaient au restaurant des Touristes pour déguster le repas préparé par Mr Claude Fra et qui se déroulait dans une chaleureuse ambiance.

Le soir, les épouses étaient invitées à partager la gratinée et à passer en leur compagnie une agréable soirée.

CENTRE DE SECOURS

Le Père Noël

Dimanche , le Père Noël était présent au centre de secours pour faire sa distribution de cadeaux aux enfants des sapeurs-pompiers et des Gendarmes.

Il a été très attentionné et généreux. En ce jour de l'épiphanie les sapeurs et leurs épouses ont pu apprécier la pogne traditionnelle et quelques uns ont coiffé la couronne marquant leur royauté éphémère.

Parmi eux on notait la présence du lieutenant Roger Rivière et de Mr Tétu chef de gendarmerie.

Pour la première fois cette distribution a eu lieu au centre de secours et a permis aux épouses de connaître ce local.

Février est
le mois des crêpes.
On en fait
depuis toujours
à la Chandeleur
parce qu'elles portent
bonheur ; au Mardi gras
ainsi que des beignets
et des gaufres –
parce que c'était
le dernier jour
avant les privations
du carême.
Et même si l'on
ne fait plus carême
et si l'on a oublié
l'origine de ces fêtes,
les traditions demeurent.
Voici donc des recettes
pour confectionner
ces desserts
familiaux qui font
la joie des enfants.

CRÊPES AU THON

(4 personnes)

8 ou 4 crêpes selon grandeur. 4 tomates, 2 c à soupe d'huile d'olive, 1 échalote, un demi-piment fort, 1 gousse d'ail, sel, poivre, thym, laurier, persil, 3 ou 4 cornichons. 1 boîte de thon à l'huile.

Pelez et concassez les tomates, faites-les fondre à l'huile avec l'échalote hachée, ajoutez le piment écrasé, l'ail pilé, l'assaisonnement, le thym, le laurier, le persil; laissez cuire doucement à découvert 40 mn environ, de façon à obtenir un coulis épais. Ajoutez les cornichons. Au moment de servir, garnissez les crêpes de sauce tomate et de morceaux de thon.

PÂTES À CRÊPES

PÂTE CLASSIQUE

(pour une vingtaine de crêpes)

Versez 250 g de farine tamisée en fontaine. Cassez 3 œufs au milieu, incorporez-les à la farine en remuant à la cuillère en bois. Versez 1/2 l de lait peu à peu, en délayant progressivement de manière à éviter les grumeaux. La pâte doit être bien lisse et fluide (selon la qualité de la farine, on doit mettre plus ou moins de liquide). Pour des crêpes sucrées, ajoutez 75 g de sucre. Laissez reposer 1 h avant d'utiliser.

Pour des crêpes plus fines : mettez moitié eau-moitié lait.

Pour des crêpes plus légères : remplacez un verre de lait par un verre de bière.

Pour des crêpes soufflées et moelleuses : incorporez délicatement un blanc d'œuf battu en neige à la pâte au moment de faire les crêpes.

Pour une saveur plus fine : ajoutez 1 c à soupe de beurre fondu.

Pour des crêpes sucrées parfumées : ajoutez selon les goûts un sachet de sucre vanillé, quelques gouttes de fleur d'oranger, un petit verre de rhum, de kirsch ou de liqueur d'orange.

DES BEIGNETS BIEN DORÉS

— Avant de plonger les beignets dans la friture, assurez-vous qu'elle est bien chaude (sans cependant fumer).

— Ne faites pas trop de beignets à la fois, ils risqueraient de se souder entre eux.

— Si vous faites des beignets aux fruits, essuyez-les soigneusement avant de les plonger dans la pâte.

— Retournez-les à mi-cuisson pour qu'ils dorent uniformément.

— Faites chauffer le bain de friture entre chaque fournée.

— Egouttez soigneusement les beignets sur du papier absorbant avant de servir.

PÂTES À BEIGNETS

PÂTE CLASSIQUE

(pour une vingtaine)

Versez 250 g de farine tamisée avec une pincée de sel en fontaine. Au centre, mettez 1 œuf entier et 1 jaune, 2 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de bière et 3 dl de lait. Délayez progressivement sans faire de grumeaux. La pâte obtenue doit être un peu plus épaisse que la pâte à crêpes. Elle peut être parfumée de la même façon selon les goûts. Laissez reposer 1 h. Au moment de faire les beignets, incorporez un blanc d'œuf réservé battu en neige.

PÂTE À BEIGNETS LEVÉE

Prélevez quelques cuillerées de farine sur 250 g, mélangez-les à 10 g de levure délayée dans 1 dl de lait tiédi. Formez une petite boule mollette. Ajoutez ensuite 3 c à soupe de sucre, une pincée de sel et 3 œufs. Pétrissez avec le reste de farine, joignez 125 g de beurre ramolli et divisé en parcelles. Travaillez bien cette pâte qui doit être lisse, ajoutez le parfum choisi (vanille, rhum ou eau de fleur d'oranger). Laissez lever 3 h. Abaissez-la alors au rouleau sur 1 cm d'épaisseur environ et découpez selon la forme voulue

PÂTES À GAUFRES

PÂTE CLASSIQUE

PÂTE LÉGÈRE

Délayez 200 g de farine avec 1/4 l de bière. Laissez reposer la pâte dans un endroit tiède pendant 2 h. Au moment de faire les gaufres, ajoutez 200 g de sucre, 3 œufs entiers et une pincée de sel. Ajoutez un parfum au choix (une pincée de vanille ou de cannelle en poudre, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, un petit verre de liqueur). Les gaufres faites avec cette pâte ne se conservent pas et ramollissent très vite.

PÂTE QUATRE-QUARTS

Travaillez 200 g de beurre en crème, mélangez-le à 200 g de sucre, puis à 3 jaunes d'œufs. Joignez 200 g de farine, peu à peu, une pincée de sel et une pincée de vanille en poudre. Incorporez délicatement les blancs battus en neige. La pâte doit être mollette. Laissez reposer 30 mn, puis prélevez des boulettes de pâte grosses comme une noix, que vous roulerez dans un mélange farine-sucre (farinez abondamment vos mains). Quand toutes les boulettes sont prêtes, faites-les cuire une à une dans le gaufrier huilé et chauffé.

Mots croisés

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

Quiche aux épinards et au jambon

Un fond de tarte en pâte brisée. GARNITURE : 375 g d'épinards hachés surgelés, 2 œufs, 150 g de crème fraîche, 150 g de gruyère ou de parmesan râpé, 1 gousse d'ail, sel, poivre, noix muscade, 100 g de jambon cuit.

Faites précuire le fond de tarte. Jetez les épinards dans de l'eau bouillante, égouttez-les en pressant bien. Battez les œufs avec la crème, le fromage, l'ail râpé et

Tarte à la viande et à la tomate

Un fond de tarte en pâte brisée. GARNITURE : 400 g de bœuf haché, 30 g de beurre, sel, poivre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 c à soupe d'huile, 4 tomates, 1 c à soupe de basilic séché. 100 g de gruyère ou de parmesan râpé.

Faites précuire le fond de tarte à blanc 10 mn. Faites revenir la viande dans le beurre, assaisonnez. A part, faites revenir à l'huile l'ail haché et l'oignon émincé, ajoutez les tomates pelées (fraîches ou en boîte), assaisonnez et joignez le basilic, laissez mijoter 30 mn. Saupoudrez le fond de tarte de fromage râpé, recouvrez de viande, puis de sauce à la tomate. Faites cuire 25 mn environ à four chaud (200° C).

MIEUX CONNAITRE " LES ATELIERS DE L'AUTONOMIE "

Le Centre "La Roseraie" appartient à l'Association " Les Ateliers de l'Autonomie", association Loi 1901.

Agrée par la DDASS comme Centre d'hébergement, les frais de séjour sont pris en charge par l'Aide Sociale, conformément à la Convention passée entre l'aide sociale et l'Association.

L'Association est composée de trois catégories de membres:

-des personnes physiques,

-des personnes morales (Associations, Collectivités publiques : la Commune de CORPS est membre de l'Association),

-des représentants du Personnel salarié et le Directeur de l'établissement.

L'Association est administrée par un Conseil d'Administration élu par l'Assemblée Générale.

La Commune de CORPS est représentée au Conseil d'Administration,-(C. BONDARNAUD); Mme Françoise ROSTAING y représente les Habitants de CORPS.

. . . . . .

Seize personnse travaillent aujourd'hui à La Roseraie, soit un équivalent de 14,5 emplois à temps plein: Comptable, Assistante Sociale, psychologues, éducateurs ..; depuis l'accident d'Alain DUCATEL, Dominique DUBUC assure l'intérim de la fonction de Directeur.

Le Centre " La Roseraie " a une capacité d'accueil de 18 personnes. En 1986, 38 jeunes y ont séjourné, dont 16 pour un séjour supérieur à 6 mois.

. . . . . .

Qui sont ces jeunes? Comment arrivent - ils à la Roseraie?

Ils ont de 18 à 27 ans, et viennent, pour 25% de l'Isère, pour 25% des Départements de la Région, 50% sont extérieurs à Rhône - Alpes.

Les difficultés qui les ont amenés à La Roseraie ont une origine psychiatrique, pour 60% d'entre eux,32% ont " touché" à la drogue, tous présentent des troubles relationnels représentant un handicap majeur pour leur autonomie et leur réinsertion dans le monde du travail.

L'Admission ;

La décision d'admission est prise après entretien individuel avec le jeune et avis du médecin attaché à l'établissement;(Dr. Marc ZECCONI); En effet, les séjournants de La Roseraie n'y sont pas placés " d'office" par des organismes s ciaux; chacun a choisi d'effectuer le séjour.

En 1986, La Roseraie a reçu 327 demandes, 112 ont fait l'objet d'entretiens, 38 se sont concrétisées par un séjour.

Le Projet thérapeutique:

Il répond à la demande de jeunes adultes vivant un certain nombre de difficultés d'insertion sociale, relationnelle, affective etc..

Le travail qui leur est proposé est centré sur la réflexion : comprendre ce qui s'est passé dans l'histoire personnelle de chacun, dans l'enfance ,l'adolescence, qui les ont conduit à des situations de déviance ou de marginalité.

La semaine est articulée autour d'ateliers

- de réflexion (écriture, musicothérapie, travail corporel)
- de travail (bois, laverie,jardin, chantier, entretien du bâtiment); (La laverie est ouverte à la population).

Chaque jeune aura un entretien individuel hebdomadaire avec un couple d'éducateurs, et il participera à une réunion de groupe où il parlera de ce qui le préoccupe dans sa vie quotidienne. En outre, il prendra son tour dans les tâches quotidiennes:cuisine,ménage,vaisselle, reveil..

Après une période de recentrage sur soi,(environ 3 mois),des stages à l'extérieur sont proposés. Ils permettent que le jeune adulte se resitue dans un contexte de travail, dans un milieu "normal" et de tester ses capacités d'adaptation au travail ,aux relations;

Tout ce travail personnel doit conduire au mieux être des personnes. Il se fait un lien avec les équipes médicales ou éducatives qui ont présenté le jeune a dulte. C'est avec elles aussi que la sortie sera préparée afin que chaque jeune puisse réintégrer sa région d'origine avec un projet précis, vers une plus grande autonomie.

. . . . . .

L'Insertion dans le village

L'Equipe de La Roseraie a le souçi constant d'intégrer l'etablissement à la vie du village.

Cette intégration passe par l'acceptation des séjournants par la population. Celle-çi est aujourd'hui réelle;des incidents, heureusement fort rares depuis la création de l'établissement (ARGILE) en 1977, ont amené les responsables de la Roseraie à redéfinir les conditions de sortie des jeunes dans le village.Les jeunes en période d'essai (15 j. 3 S.) ne sont pas autorisés à sortir seuls dans le village; pendant le reste du séjour, ils peuvent sortir, en dehors des heures d'atelier, mais la fréquentation des cafés reste interdite.

L'intégration passe aussi par la participation aux activités des Association: bibliothèque,sport (plusieurs séjournants sont venus renforcer les équipes de foot),club informatique etc..

Le Conseil Municipal a accepté avec intérêt la proposition faite par Dominique DUBUC d'ouvrir les équipements sportifs de La Roserie à la population:scolaires, associations etc..Une convention est à l'étude avec la Commune pour l'aménagement et l'utilisation de ces salles

NOTE COMPLEMENTAIRE SUR LA FAMILLE ARABIN

(à la demande de Monsieur Thomas ARABIN)

1. Il n'y a, dans les registres paroissiaux de Corps, rien d'autre que ce qui a été publié dans LE PETIT CORPATUS N° 83. Le registre protestant de 1681 est perdu (à moins qu'on ne le retrouve un jour dans le grenier d'une vieille maison de Corps...), et c'est le registre des abjurations de 1685 qui nous indique que Salomon ARABIN avait alors 4 ans. Il n'y a aucun registre protestant antérieur à 1678.

2. Monsieur Elie BLANCHARD, de Monestier d'Ambel, a relevé quelques actes, conservés aux Archives départementales à Grenoble, rédigés par Me ACHARD, notaire (référence 3 E 14.552) :

   - page 1005 verso : 4 mars 1654
     concerne la vente de droits successoraux par Renée ARABIN Vve Pol LAGIER

   - page 1150 verso : 16 août 1654
     concerne l'exécution du testament de Françoise ARABIN

   - page 1209 verso : 6 décembre 1654
     quittance à Renée ARABIN Vve Pol LAGIER

   - pages 1223 verso, 1224, 1225 recto : 28 janvier 1655
     quittance par la même.

   - pages 1292 verso, 1293 recto : 1er mai 1655
     obligation en faveur de la même.

   Rien dans ces actes ne concerne Salomon ARABIN-CHAMPARD, son père Jean ou son grand-père Jacques, mais il existe à Grenoble d'autres registres de ce même notaire, qui n'ont pas encore été dépouillés...

3. Sur l'action importante de la famille ARABIN pour la défense de la religion protestante, il faut lire les pages 61 à 72 des "Notes sur l'histoire de Corps"

de H. DURAND (1), publiées en 1911, et dont un exemplaire se trouve à la bibliothèque municipale de Corps. Ci-joint photocopie de ces pages, que LE PETIT CORPATUS pourra faire suivre à Monsieur Thomas ARABIN.

4. Outre la famille ARABIN, les documents communiqués par Monsieur Thomas ARABIN mentionnent, parmi les réfugiés protestants à Dauphausen ou à Greifenthal en provenance de Corps, un certain Jacques PIPY. Il s'agit de Jacques PUPIN, fils de Moïse x Jeanne GARNIER. Je pourrais établir la généalogie de cette famille s'il le désire.

Jean GUEYDAN

(1) Quel vieux Corpatus lecteur du PETIT CORPATUS, pourra préciser le prénom de Monsieur DURAND, instituteur à CORPS en 1911 ?

Faire parvenir la réponse à G. ROUX, le CLICHE à CORPS qui transmettra.

Dans le prochain numéro paraîtra la généalogie de la famille FRANCOU

VIEILLES FAMILLES DE CORPS (AVANT 1740) : ELIX

(Alix, Alis, Alys, Helix...)

?

GIRAUD; °av 1574; on le qualifiait de "Maître"; +ap 1621
x ?

- prob Guigonne; °1601; hôtesse C; +C 11.9.1686, 85 ans
  x David Gauthier

PIERRE; °1592; Me tisserand C; +C 14.8.1686, 94 ans
x C 6.6.1621
Marie **BLANC**, fa Arnoux x Maryvonne Pascal, °av 1606; +ap 1641

- f ; °C 10.4.1622
- Pierre; +ap 1672
- Marguerite; °C 29.1.1632; +C 26.8.1687
  x 1647/1656 Jacques Barbe fs Louis
- Arnoulx; °C 12.8.1635
- Claude; °C 13.10.1641; bourgeois C; +ap 1690

BARTHELEMY; °1629; tailleur C puis Me tisserand; +C 27.8.1691, 62 ans
x 1647/1659
Guigonne **BONTHOUX-JARRY**; °av 1644; +ap 1695

- Pierre; °C 1.3.1659
- Madeleine; °C 12.5.1682; (s)
  x1 / C 3.2.1695 Nicolas Simiand fs Jean
  x2 / C 24.6.1736 Antoine Pra

JACQUES; °av 1667; marchand tailleur C; (s); +C 24.10.1733, 62 ans, à l'hôpital C
x1 / av 1698
Françoise **CLARY**; °1669; +C 3.5.1706, 37 ans

- Marie; °C 12.5.1698; (s) ; +C 22.4.1735, 37 ans
  x C 18.2.1721 François Merle; fs Pierre x Marie Eymeri; °Les Terasses, St Laurent en Beaumont; Me charpentier C
- Françoise; °C 8.10.1699
  x C 27.5.1721 Louis Merle, frère de François qui précède

— Jean; °C 20.1.1701; +C 17.8.1701, 7 mois
— Thérèse; °C 9.10.1702; +C 24.9.1703, 1 an
— Madeleine; °C 13.2.1704; +C 25.2.1704, 12 jours
— Constance; °C 14.2.1705; +C 16.2.1705, 2 jours

(Jacques)
x2 / C 8.5.1708
Françoise CHABERT; fa Antoine x Louise Chanet; Vve Jean-Pierre Buey

prob sp

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

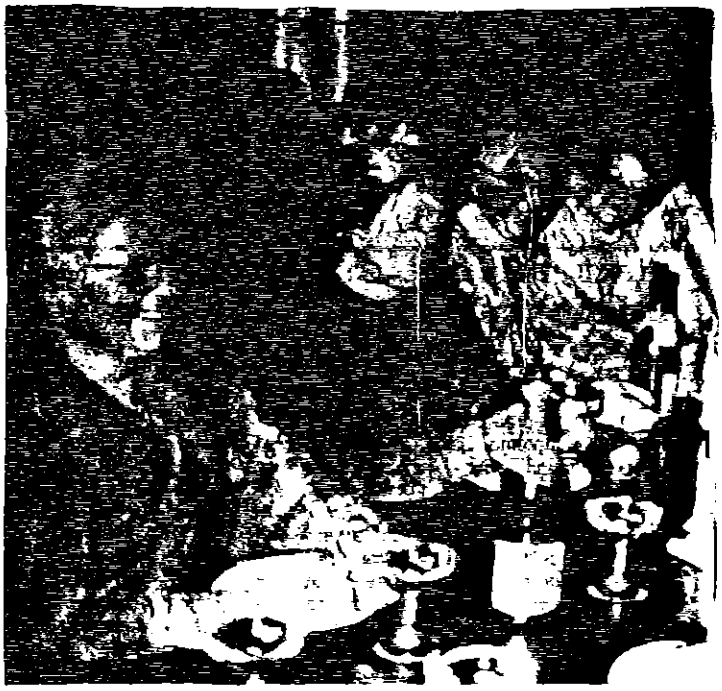
CLUB DU 3° AGE

On a tiré les Rois

La permanence du premier mardi de l'année avait rassemblé les membres du club pour partager la pogne des rois.

De nombreuses têtes ont été couronnées et ont arrosé leur sacre.

Cet après-midi a été très animé et s'est déroulé dans la joie et la bonne humeur.



REUNION DU COMITE DE JUMELAGE
20.11.87

ACCUEIL DES BRETONS : Programme présenté par Mme TEMPLIER
et Mr MEI

ARRIVEE DES BRETONS : mardi 1er mars 88
Les 2.3.4.8 mars ski de piste après-midi LA JOUE DU LOUP.
Le 5 mars après-midi ski de fond.
Le 9 mars ski toute la journée à LA JOUE DU LOUP
Le 10 mars ski toute la journée à ORCIERES MERLETTE

Chaque matin jusqu'à 11 H 15 intervention O.N.F., PARC DES ECRINS, E.D.F., VISITES DIVERSES.

DEPART AU SKI 12 H

Pour faciliter le fonctionnement les enfants prendront en commun leur repas de midi au village de vacances.
Les repas sont gratuits pour les bretons, les enfants de Corps devront payer 20 frs par jour.

Coût approximatif pour les enfants de CORPS :

6 repas à 20 frs	120,00
5 forfaits ski demi-journée à 11 frs	55,00
2 forfaits journée complète à 20 frs	40,00
Coût par famille	215,00

+ location de ski pour certain

En ce qui concerne le repas du 9 mars à la Joue du Loup, celui-ci sera préparé par le village de vacances. Pour la sortie à Orcières, repas tiré des sacs.

JOURNEE DE GRENOBLE DU 7 MARS 88

Visite guidée- Musée Dauphinois - Bulles - repas Grenoble :
La recette du LOTO du 5.12.87 servira à financer tout ou partie de cette journée.
Tous les transports + car avec micro pour la visite de Grenoble, repas de midi, forfaits, location de ski pour les bretons, seront pris en charge par la municipalité.

Goûter de la mi-carême offert par le club du 3ème âge.

Chaque enfant recevra son correspondant, le surplus étant réparti dans d'autres familles.

LE PROGRAMME MIS AU POINT PAR LE COMITE DE JUMELAGE SERA PRESENTE AUX FAMILLES POUR APPROBATION PAR MME TEMPLIER DANS UNS PROCHAINE REUNION.

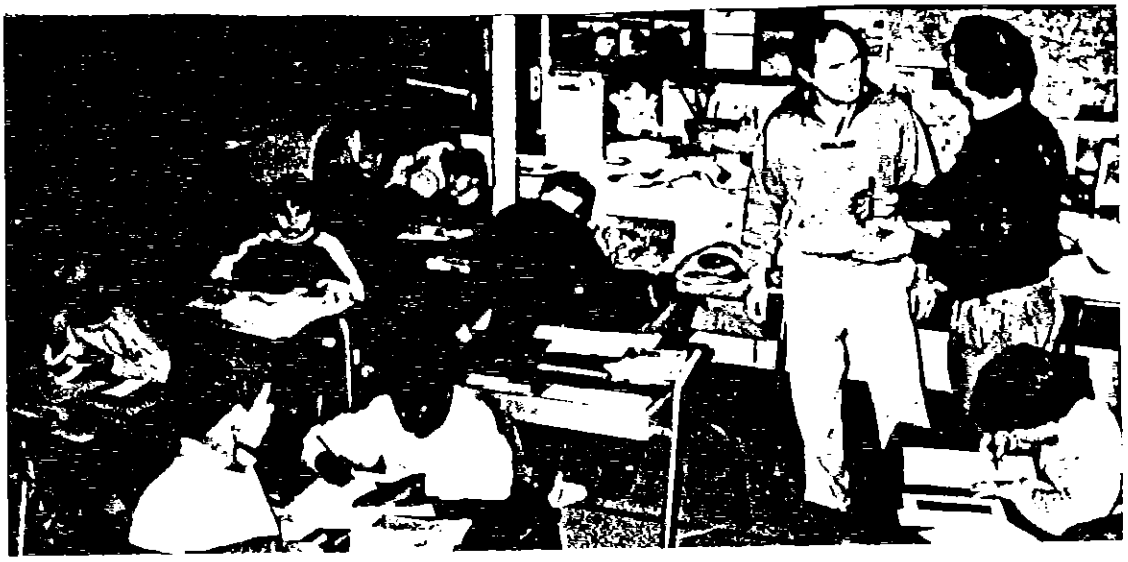
LE COMITE DE JUMELAGE.

-:-:-:-:-:-

UNE JOURNEE DE RENCONTRE

Le mardi 15 décembre avait lieu dans le cadre de l'EMALA, une rencontre entre les classes de CE2A CM1 et CM2 de Valbonnais, Pierre-Châtel et Corps avec leurs instituteurs : M. Charles Bouvier, Mme Villard, Mme Templier, Mr Esquerre, conseiller pédagogique EPS de la circonscription, Melle Turini, conseillère pédagogique et activités physiques d'expression.

Les 75 enfants étaient répartis en plusieurs ateliers : peinture, arts plastiques, activités physiques avec Mr Mei, musique avec Mme Milcent et des projections avec Mr Leorat, responsable de L'EMALA. Quelques mamans d'élèves les avaient accompagnés dans ce déplacement et cette journée a été très appréciée des participants.



BIBLIOTHEQUE MUNICIPALE

*****

Liste des derniers livres achetés en 1987

******

TITRES	AUTEURS
LA MOUSTACHE	Emmanuel CARRERE
HANNAH	Paul-Loup SULITZER
ANTONIN PAYSAN DU CAUSSE	Christian SIGNOL
TETE DE TURC	Günter WALLRAFF
A DEMAIN, SYLVIE	Henri TROYAT
BOUQUET D'EPINES	Virgina C. ANDREWS
ISHI	Théodora KROEBER
LES BRUMES D'AVALON	Marion Zimmer BRADLEY
ALLO LOLOTTE, C'EST COCO	Claude SARRAUTE
DANIELLE, BERNADETTE, FRANCOISE ET LES AUTRES	Marie-Thérèse GUICHARD
LES MAINS COUPEES DE LA TAIGA	Patrick MENEY
LA NAINE	Pierre MAGNAN
L'ADIEU AU SUD	Maurice DENUZIERE
LE TROISIEME BONHEUR	Henri TROYAT
CHEMIN D'ETOILES	Christian SIGNOL
LA COUPE D'OR	Belva PLAIN
LA LUXURE DU MATIN	Robert GAILLARD
LA VOLUPTE ET LA HAINE	Robert GAILLARD
BOULE DE SUIF	Guy DE MAUPASSANT
LETTRES DE MON MOULIN	Alphonse DAUDET
LE HAREM	Frédéric HEBRARD
LES RACINES DU PASSE	Virgina C.ANDREWS
LA FOURCHE A LOUP	Michelle CLEMENT_MAINARD
LA FOIRE AUX MULES	Michelle CLEMENT_MAINARD
LA PHARAONNE DE THEBES	Francis FEVRE

TITRES	AUTEURS
LE PARFUM	Patrick SUSKIND
LE VENT DU SOIR	Jean D'ORMESSON
PETALES AU VENT	V.C. ANDREWS
DE GAULLE LE REBELLE	Jean LACOUTURE
DE GAULLE LE POLITIQUE	Jean LACOUTURE
LA CITE DE LA JOIE	Dominique LAPIERRE
UNE FEMME RECONCILIEE	Janine BOISSARD
LA DENONCIATION	Jacques MAZEAU
LE SILEX ET LA ROSE	Brenda JAGGER
KRIKOR	Takvor TAKOVORIAN
LES CAVALIERS DU VELD	Michel DE SAINT PIERRE
UN EXIL PARTAGE	Eléna BONNER
LE PRINCE QUE VOILA	Robert MERLE
LA VIOLENTE AMOUR	Robert MERLE
FORTUNE DE FRANCE	Robert MERLE
LE MARCHEUR DU POLE	Dr Jean-Louis ETIENNE
L'ETUDIANT ETRANGER	Philippe LABRO
SUKHOI	Richard KERLAN
LA MAISON DE JADE	Madeleine CHAPSAL
TERROIR	Jean GAULMIER
CHERS ENFANTS	Christiane COLLANGE
LE GENET SCORPION	Paul PERREVE
AMAROK	Bernard CLAVEL
HOPITAL DE LA MONTAGNE	Henry DENKER
LES DAMES DU LAC	Marion Zimmer BRADLEY
IL ETAIT UNE FOIS L'AMOUR	Danielle STEEL

TITRES	AUTEURS
LA VICTOIRE DE L'AMOUR	Barbara CARTLAND
LES YEUX BLEUS CHEVEUX NOIRS	Marguerite DURAS
DE LA PART DE LA PRINCESSE MORTE	Kénizé MOURAD
LE BONHEUR A SAN MINIATO	Jean D'ORMESSON
LE MEDECIN DE LA JONQUE	Heinz G.KONSALIK
ENIGMES.CURIOSITES.SINGULARITES	René REYMOND
L'IRLANDAISE DU DAKAR	Denis TILLINAC
FELICIA AU SOLEIL COUCHANT	Juliette BENZONI
LES ANNEES SAUVAGES	Jean CARRIERE
LA BATAILLE DES ALPES (1944-1945)	Jean MABIRE
L'ENFANT DU SABLE	Tahar BEN JELLOUN
LA NUIT SACREE	Tahar BEN JELLOUN
L'ENFANT HALLUCINE	René-Jean CLOT
LES AMANTS DU PARADIS	Raoul MILLE
L'EGAL DE DIEU	Alain ABSIRE
UN AGENT TRES SECRET	François LANTRADE
JE NE VEUX PLUS ALLER A L'ECOLE	Claude KLOTZ
SEULE LA VERITE BLESSE	André GIRESSE Philippe BERNERT

NOCES DE DIAMANT ■ A La Salette

C'est le 27 décembre 1927, à la mairie de La Salette-Fallavaux, que Ferdinand Charles né le 18.09.1898, unissait sa destinée à Maria Peytard, née le 10.07.1907.

Dès leur mariage, le couple s'installe dans l'exploitation familiale de l'époux, chez M. Charles Vincent à St-Julien, famille unanimement connue et estimée.

Pour les nouveaux mariés, commence alors une vie de labeur, avec des joies lors de la naissance d'une fille, Juliette en 1928, mariée en 1955, avec René Le Hir, et avec une grande peine lors de son décès en 1963. Maintenant, M. et Mme Charles vivent paisiblement leur retraite dans leurs belles montagnes de St-Julien (hameau de la Salette) où ils ont passé toute leur existence. M. Ferdinand Charles, ancien combattant de la guerre 14-18, est actuellement le doyen de la commune.

Pour marquer ces soixante années de vie commune, le dimanche 27 décembre à 15 h, une de leurs nièces, Mme Danielle Pra, avait organisé une chaleureuse petite fête où se sont retrouvés autour d'une bonne table : les « mariés de diamants », M. Emile Charles, maire de la Salette-Fallavaux, le Dr Gérard Cardin, conseiller général, maire de Corps, Mme Gisèle Roux, premier adjoint à Corps, et des membres et amis de la famille Charles, venus par leur présence témoigner de leur sympathie et offrir leurs félicitations et leurs meilleurs vœux de bonheur à M. et Mme Ferdinand Charles.

MAIRIE
DE
C O R P S
ISÈRE
38970 CORPS

Le 08 DECEMBRE 1987

COMPTE RENDU DE LA REUNION DU 14 NOVEMBRE 1987 :
"LE CONSEIL MUNICIPAL RECOIT LES JEUNES"

Une vingtaine de jeunes de 10 à 40 ans et plus ont participé à cette réunion et ont fait part de leurs désirs :

POUR LES PLUS JEUNES : DE 10 A 13 ANS

- paniers de baskett à l'école,
- poteaux de foot, pour l'entrainement,
- salle de jeux avec baby-foot, ping-pong, billard, jeux de société) permettant de se retrouver,
- tatamis pour le karaté,
- ouverture hors-saison du mini-golf,
- cassettes-jeux pour ordinateur.

POUR LES PLUS DE 13 ANS :

- un mur d'escalade (abrité),
- une salle de musculation avec équipements : barre fixe, espaliers, etc..
- salle de danse,
- navettes pour le ski, tous les jours, y compris dimanche, pendant les vacances et le dimanche hors-vacances pendant la saison d'hiver,
- une salle de réunions, (salle des Associations),
- un centre équestre,
- Aménagement du bord du lac, un ponton,
- l'entretien du sentier des Pères,
- stage de voile pour les jeunes,
- location de planches à voile par des maisons spécialisés (dépôt),
- transport collectif pour sorties culturelles, spectacles, concert, etc.
- aménagement des heures d'ouverture de la bibliothèque convenant mieux aux jeunes,
- utilisation de la salle polyvalente du village de vacances pour match sur grand écran, films, etc..
- une lance-balles pour le tennis, en remplacement du mûr,
- cours de secourisme, qui pourraient être organiser par les pompiers et gendarmes,

Le Conseil Municipal prend note de toutes ces demandes et souhaite que les jeunes se réunissent, pour faire une liste par ordre de priorité, en chiffrant leur projet, car il faudra programmer ces réalisations sur plusieurs années.

Par contre, les travaux d'aménagement d'une salle de gumnastique, et l'installation d'un mur d'escalade, (à la Roseraie) pourraient commencer rapidement ainsi que l'achat des paniers de baskett à l'école.

.../...

Les navettes pour le ski et les sorties culturelles, pourraient se mettre en place, avec inscription préalable et un minimum de 10 participants.

Les questions concernant : les cassettes de jeux pour ordinateurs, le mini-golf, stage de voile, heures d'ouverture de la bibliothèque, l'utilisation de la salle polyvalente, les cours de secourisme, pourront se régler avec les associations concernées et la Mairie.

Le Conseil Municipal demande un engagement des jeunes pour le fonctionnement de leur projet, l'encadrement avec certains membres, ayant ou pouvant passer la qualification BAFA, etc.. et leur participation pour l'animation du Comité des Fêtes.

Ils sont d'accord, une prochaine rencontre permettra de faire le point.

Franck et Serge Marcou diffuseront ce compte-rendu et organiseront la prochaine réunion.

CARNET ROSE

Nous avons appris avec joie la naissance de :

Frédéric, fils de Monique et Paul MAZET, petit fils de Mme Rose MAZET. Félécitations aux heureux parents, et meilleurs voeux pour le nouveau bébé.

CARNET DE DEUIL

C'est avec tristesse que nous avons appris le décés de :

Mme Marie Thérèse GIRAUD, dans sa 95 ème année, mère de Mme CARRIER

Mme Geneviève DUMAS	épouse de M. Robert DUMAS, et belle-fille de Mr et Mme Daniel DUMAS
Mr Karl RIESLE	père et beau-père de Rose et Jean Louis VEYSSIERE
Mme Lydie DIDIER	mère et belle-mère de Solange et Jean BALMET, Thérèse et Joseph FERRIERE et de Robert et Yvette DIDIER

Melle Valérie CHANTERELLE, pensionnaire de la maison de retraite

Mme Yvonne ANDRIEUX	mère et belle-mère de Maxima et Marcel PRA, et Thérèse et Robert ESTORNEL.

Nous prenons part à la peine de leur famille et leur présentons nos sincères condoléances.

MOTS CROISÉS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	A	S	T	H	M	E	■	N	/	R	·	·	U	N	S
2	S	C	R	I	P	T	E	U	R	■	O	C	R	E	C
3	G	A	I	D	■	A	L	L	E	L	U	I	A	■	N
4	E	B	R	I	E	T	E	■	I	D	T	■	T	A	S
5	N	I	E	■	N	■	G	■	Φ	U	A	K	E	R	■
6	S	E	M	A	N	T	I	Q	U	E	■	R	U	S	E
7	E	U	E	■	E	■	E	U	E	■	T	A	R	E	T
8	U	S	■	H	I	C	■	E	■	T	I	C	■	N	I
9	R	E	L	I	G	I	E	U	S	E	■	H	A	I	E
10	■	■	A	L	E	R	T	E	■	S	R	■	I	C	N
11	I	N	C	A	■	R	A	D	O	T	E	U	R	■	N
12	B	O	U	A	R	E	L	E	T	■	T	S	■	L	E
13	S	■	N	I	E	S	■	P	A	P	A	U	T	E	■
14	E	J	E	T	■	■	B	I	G	O	R	R	E	■	O
15	N	E	■	E	·	·	D	E	E	■	D	E	S	I	R

HORIZONTALEMENT

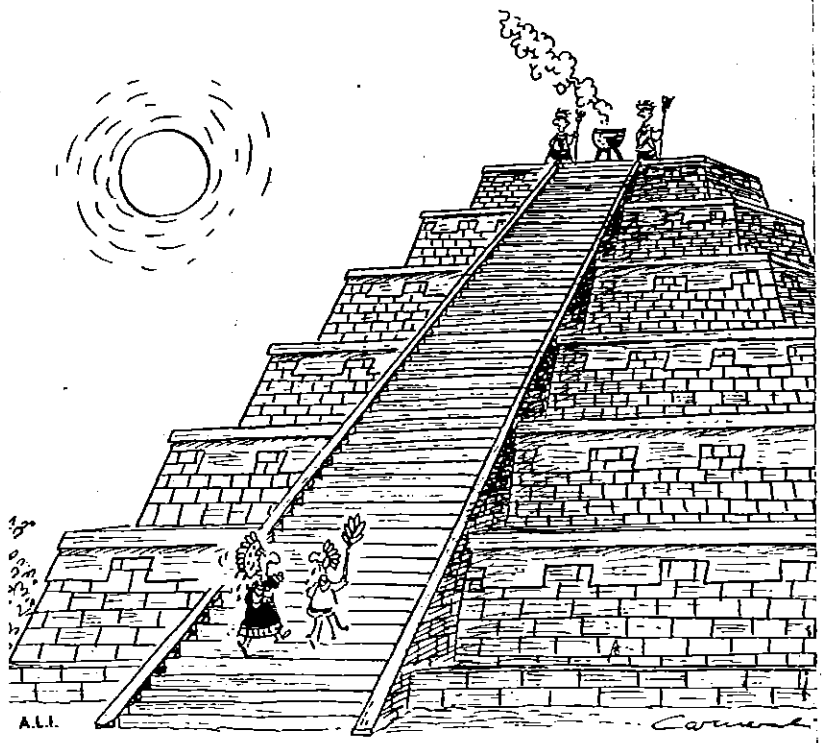
1. Nuit à la qualité de l'aspiration. Relations - 2. Il écrit un texte manuscrit. Bronzée - 3. Règne sur la pègre. Un cri d'allégresse - 4. Un état bien instable. C'est toi, en un certain sens . Début d'une injure collective - 5. Refuse un aveu. Continent américain - 6. Une certaine étude du langage. C'est souvent l'arme du faible - 7. Du verbe « avoir ». Bis! Participe à la destruction de Venise - 8. Font partie du folklore. Un point essentiel sur lequel on bute. Comment s'en débarrasser? Conjonction - 9. Elle est parfois au milieu des éclairs. Une forme du mur de la vie privée - 10. Vif et souple. Fait du contre espionnage. On les voit en ricanant - 11. Ancien empire péruvien. Ne cesse de se répéter - 12. Inquiète la coquette soucieuse de sa ligne. Les termes du temps. Article - 13. N'ont pas été reconnus. A pris de l'envergure avec Jean-Paul II - 14. On l'oppose au sujet. Chère aux Tarbais - 15. Adverbe. S'épanouit dans un aquarium. Pas toujours satisfait.

VERTICALEMENT

1. Elève les enfants dans une grande maison. Responsable des Revenants - 2. Une plante de rocaille. Direction. Pronom - 3. Etait mue par des rameurs. Se trouve sous le sabot d'un cheval - 4. Ont tous leur place dans l'hindouïsme. Générale au théâtre - 5. En tampon. Recouvert de blanc. Note - 6. Se mêle de tout. Ont fourni un titre à Colette - 7. Un poème plutôt triste. On peut y faire son marché. Ont une vogue énorme chez ceux qui se soucient peu de vraie lecture - 8. N'aura sûrement pas de mention. C'était un « sifflet » autrefois - 9. Privé d'eau. Dépend des autres - 10. Manie l'encensoir. Epreuve pour mesurer des capacités. Fleuve - 11. Assura la correspondance. Vient de sortir. Parut insupportable à un maître d'hôtel - 12. Peut être inclus dans l'enseigne. Ruine des boursiers. Avantage par trop ceux qui avancent - 13. On risque de s'endormir quand il s'étend. Il y en a pour tout le monde. Possessif - 14. Direction. Vous ne le trouverez dans aucune recette de cuisine. Article - 15. Dans l'Orne. On lui dédie des libations. Métal.

Solution en Page : Cuisine -

— Quand est-ce qu'on se voit, Pedro?



— Si vous ne vous décidez pas à mettre un ascenseur, je change de religion!