

# La petite Gazette



## Editorial

Dans ce numéro vous trouvez des nouvelles que donnent plusieurs de nos associations : Ski-club, Société de chasse, P'tits Bergnolands... Il y a aussi de quoi satisfaire les amateurs d'Histoire. Et ce n'est pas tout : voyez vous-mêmes ! Intéressez-vous aux sentiers de randonnée entretenus par Jean-Marc et ses collaborateurs de Brénod Découvertes. Concernant cette dernière, portez votre attention sur la convocation et le bulletin d'adhésion insérés. Et passez une bonne année 2019 !

*Le chargé de coordination*

## Société de chasse

Lors de notre dernière assemblée générale, nous avons apporté un changement concernant la chasse au gros gibier : les battues n'ont plus lieu les mercredis mais les jeudis. Par contre, les mercredis, la chasse au petit gibier reste possible du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre.

Nous rappelons également que, conformément à la réglementation départementale, toute activité de chasse est interdite les mardis et vendredis.

Nous espérons avec ces changements apporter satisfaction aux promeneurs qui peuvent, s'ils le désirent, profiter de la nature les mardis, mercredis et vendredis, avec plus de sérénité.

Pour la saison en cours, tout se passe bien ; et je remercie tous les adhérents de l'association pour leur implication dans le bon déroulement de nos activités.

Par ailleurs, nous vous informons que notre société de chasse organisera une vente de boudin et de civet de sanglier le 10 février 2019, sur la place du village.

*Le président*



**NUMERO « 93 » DECEMBRE 2018**

**Imprimé par  
Brénod Découvertes**



**Pour nous rejoindre ou nous rencontrer :**



**SKI CLUB BRENOU CORCELLES**  
Mairie de Brénod  
01110 Brénod

• **Téléphone :**

**06 70 57 99 60 (Fabien Letondeur, Président)**

• **Internet**

\* Site Internet : (blog) :

[www.skiclub-brenodcorcelles.com](http://www.skiclub-brenodcorcelles.com)

\* E-mail :

[fabien.letondeur@wanadoo.fr](mailto:fabien.letondeur@wanadoo.fr)

\* Facebook :

<https://fr->

[fr.facebook.com/SkiClubBrenodCorcellesSebc](https://fr.facebook.com/SkiClubBrenodCorcellesSebc)



*S'amuser grâce au sport !*



*Vous souhaitez découvrir le plaisir de la glisse  
dans un cadre amical et collectif ?  
Venez rejoindre le ski club !!*





### Qui sommes nous ?

Le ski club est né en 1936 ; il est affilié à la Fédération Française de ski (F.F.S) ; il compte actuellement 45 licenciés et une équipe de bénévoles.



### Présentation :

**Les enfants sont accueillis dès 7 ans (catégorie U8).**

L'objectif est d'amener chaque jeune à son meilleur niveau de pratique sportive du ski nordique, en tenant compte de sa personnalité et de ses motivations.

Les jeunes peuvent donc s'initier, se perfectionner et s'orienter vers une pratique du ski plus compétitive : les plus doués atteignant le haut niveau.

La pratique a lieu pour tous dans une ambiance où bonne humeur et convivialité sont recherchées.

Pour y parvenir, la préparation physique démarre dès septembre (footing, marche, VTT, roller et ski roue pour les plus grands) dans l'optique des entraînements de ski de l'hiver.

**Les entraînements se déroulent en principe le samedi.**



### Les différentes catégories:

- U8 : enfants nés en 2010-2011 (Microbes)
- U10 : enfants nés en 2008-2009 (Poussins)
- U12 : enfants nés en 2006 et 2007 (Benjamins)
- U14 : enfants nés en 2004-2005 (Minimes)
- U16 : athlètes nés en 2002-2003 (Cadets)
- U18 : athlètes nés en 2000-2001 (Junior)
- U20 : athlètes nés en 1998-1999 (Senior),...



*Notre objectif :*



**Apprendre à skier en s'amusant et voir les enfants avec le sourire à chaque séance.**

Pratiquer des activités variées, de plein air, dans un contexte ludique et amusant. Développer le goût du sport.

Préparer à l'apprentissage des techniques de base propres au ski de fond.

Ensuite, construire les bases de nos skieurs en fixant de vrais objectifs techniques : travail de la coordination et de l'équilibre. Devenir autonome.

Enfin, acquérir les techniques sportives qui deviendront le fondement de leur développement athlétique.



Les bases du biathlon sont également largement travaillées grâce à nos carabines laser.



Encadrement adapté, cadre sécuritaire, œil bienveillant et respect du développement physique, mental et émotionnel pour que chaque enfant ait une expérience positive des séances proposées.



# **Présentation SCBC**

Créé en 1937, le ski club de Brénod est le premier club de ski créé dans le Comité Lyonnais Pays de l'Ain. Il a fusionné en 1986 avec le ski club de Corcelles et devient le Ski Club Brénod Corcelles.

La vocation du club :

Accueillir et initier tous les jeunes garçons et filles à partir de 8 ans au ski de fond et au biathlon pour la saison hivernale, et au ski à roulettes pour la saison estivale.

Maintenir la culture du ski nordique dans nos villages.

Détecter et former de jeunes talents à la compétition.

Bureau du club :

- Fabien LETONDEUR Président, contact 06 70 57 99 60
- Nolan CHARVOLIN Vice-Président
- Laurent CHARVOLIN Secrétaire
- Elodie CESPEDES Secrétaire adjointe
- Françoise JANTET Trésorière
- André JANTET Trésorier adjoint

Le bureau est soutenu par un conseil d'administration de 15 personnes réparties en commissions (manifestations, entraînement, matériel...).

Le club compte une cinquantaine de licenciés qui participent aux compétitions régionales, nationales et internationales. Ils suivent les traces de nos plus illustres compétiteurs : Corinne Niogret médaille d'or aux Jeux Olympiques d'Albertville en 1992, Championne du monde en 1995 à Oslo Holmenkolen (Norvège) et en 2000 à Anterselva (Italie), Olivier Niogret Champion du Monde junior, Alexandre Béréziat Champion de France cadet et jeune.

Actuellement 4 athlètes ont intégré l'équipe fédérale de biathlon : Candice Charvolin, Alizée Gréau, Xavier Jantet, Clément Tessier.

Les entraînements ont lieu à Brénod en période estivale tous les vendredis soir à partir de 17h30 dans notre local de la Chorale. A partir du mois de novembre ils se déroulent le mardi soir pour les plus jeunes à 17h45 à la salle de la Sivollière. Un entraînement commun est prévu tous les samedis après-midi pour tous à 14h00, avec rendez-vous sur le parking de la Sivollière.

Les entraînements sont encadrés par des moniteurs et des entraîneurs fédéraux. Ils sont adaptés à chaque catégorie. Une initiation biathlon est prévue avec du tir à la carabine laser et du tir à la carabine à plomb à 10 m à partir de la catégorie U9.

La proximité du stade des Plans d'Hotonnes nouvellement rénové permet au club d'effectuer des entraînements spécifiques en toute sécurité.

Nos jeunes athlètes peuvent ensuite s'affronter lors de compétitions, organisées par les clubs locaux, en course à pieds, roller-ski et ski.

Pour sa part le SCBC a déjà organisé cette année la montée de Cuvillat, le 13 octobre 2018, en skis à roulettes (vidéo de cette belle journée ensoleillée, au départ du parc du château de Champdor, à découvrir sur la page facebook du club :

**<https://www.facebook.com/SkiClubBrenodCorcellesScbc/>**

Il a aussi à son programme l'organisation du championnat du Lyonnais de Biathlon le 02/02/2019 et le Grand Prix de Brénod Corcelles le 24/02/2019. N'hésitez pas à venir nombreux encourager nos graines de champions.

Le ski club de Brénod propose à chaque compétiteur un équipement matériel complet (classique, skate, ski à roulettes) en location pour la saison (35 €).

Une équipe dynamique de dirigeants passionnés fait fonctionner le club. Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues. Des manifestations sont organisées pour financer les investissements du club (achat de matériel, stages, déplacements...) :

- Vente de galettes.
- Vente de boudin (par exemple probablement en mars 2019).
- Loto.
- Participation aux manifestations locales, et, en principe, organisation d'un repas dansant fin juin.

Plus d'infos, photos et événements sur : <http://www.skiclub-brenodcorcelles.com/>



## **CALENDRIER – BLOC-NOTES**

De janvier à juillet 2019

Dates	Manifestations	Organisées par
<b>JANVIER</b>		
Mardi 8	Assemblée générale, et « galettes des rois »	LES JONQUILLES
Vendredi 18	Assemblée générale	BRENOD DECOUVERTES
Samedi 26	Jeux de société, de 14h30 à 17h30 (voir article)	P'TITS BERGNOLANDS et BIBLIOTHEQUE
<b>FEVRIER</b>		
Samedi 2	Championnat du Lyonnais de biathlon	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
Dimanche 10	Vente de boudin et de civet de sanglier	SOCIETE DE CHASSE
Dimanche 24	Grand Prix de Brénod-Corcelles	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
<b>MARS</b> (à préciser)	Vente de boudin (sous réserve)	SKI-CLUB BRENOD-CORCELLES
<b>JUILLET</b>		
Dimanche 21	Foire de Brénod	BRENOD DECOUVERTES et associations partenaires

**Dons de sang:** contacter Viviane Vanderme, 06 84 10 88 66 ; dates prévues : 22 janvier, 26 mars, 4 juin (des mardis).



## **Poésie**

\*Révisons un peu notre Apollinaire, poète estimé du XX<sup>ème</sup> siècle, né Wilhelm de Kostrowitzki. Vous le savez peut-être : c'est celui qui a évoqué le « gin flambant de l'électricité » et, dans Zone, la « bergère... tour Eiffel »! Avec lui « les tramways feux verts sur l'échine musiquent au long des portées de rails leur folie de machines ». C'est lui l'auteur de La Chanson du Mal-Aimé...

N'ai-je pas entendu, il y a peu d'années, quelqu'un, dans Brénod, qui chantait : « Si c'est oui, c'est de l'espérance. Si c'est non c'est de la souffrance. » Cette chanson populaire, ancienne, rejoint, j'en suis sûr, les aspirations exprimées dans bon nombre de pays du monde !...

A tous donc je souhaite, pour la nouvelle année, plus de « oui » que l'inverse... quand est en jeu la belle devise (à elle seule tout un poème !) : Liberté, égalité, fraternité...

**Gérard MATHIS**

\*Petit jeu : Composer deux vers de douze syllabes faisant rimer « délicate » et pattes », et incluant les mots « perchoir » et « oiseaux ». Envoyez vos distiques au secrétaire-adjoint de Brénod Découvertes, 165 rue principale.

# Les P'tits Bergnolands

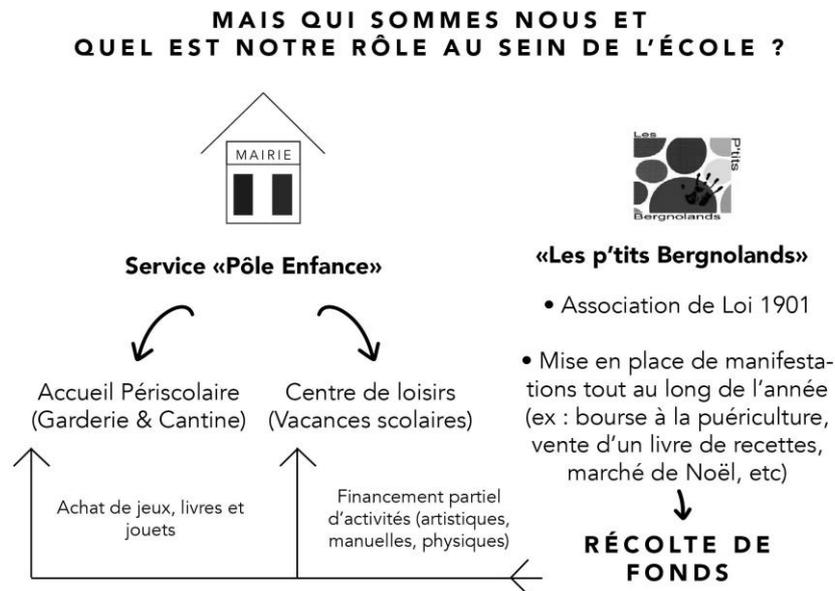
## ◆ ASSEMBLEE GENERALE DE L'ASSOCIATION

Mercredi 28 novembre, se tenait dans les locaux de la mairie, l'assemblée générale de l'association. Malgré l'annonce faite par la presse et par le biais de l'école via le cahier de familles des enfants, les personnes présentes se sont faites rares.

Depuis que le personnel salarié a été repris par la commune en avril 2014, nous avons le sentiment que les gens ne savent pas encore quel rôle joue l'association. C'est la réflexion que nous avons eu collégialement l'autre soir, voilà pourquoi nous pensons qu'il est important de communiquer à ce propos.

L'association organise tout au long de l'année différentes manifestations dans le but de récolter des fonds. Ceux-ci sont intégralement reversés pour financer en partie les activités organisées par le service « Pôle Enfance » de la commune.

**Voici l'explication en images pour que cela soit peut-être plus percutant pour vous que des mots !**



◆ Notre **bourse aux jouets et à la puériculture** a eu lieu le samedi 17 novembre dans les locaux de la mairie. Malgré l'opération « gilets jaunes » qui a limité l'affluence, nous avons eu cependant du monde régulièrement et l'ensemble des vendeurs semblaient satisfaits !

On remarque que cette manifestation fidélise, et est appréciée aussi bien par les acheteurs que les vendeurs.

◆ Concernant notre **livre de recettes**, nous sommes agréablement surprises par la participation des familles, et de la population locale. Et l'article dans la presse a eu également des retombées positives pour nous puisque des personnes résidant à Ambérieu, Arbignieu, Montréal-la-Cluse... nous ont contactées pour l'acheter. Nous tenions donc à remercier chaleureusement toutes ces personnes pour leur participation qui nous permettra de mettre en œuvre de beaux projets pour les enfants tout au long de l'année.

## ◆ A VOS AGENDAS !

L'association organisera en collaboration avec l'Espace livres Brénod un après-midi « **JEUX DE SOCIÉTÉ** », qui se déroulera **le samedi 26 janvier de 14h30 à 17h30** dans les locaux de la garderie-cantine et de la bibliothèque. Les enfants devront venir accompagnés par leur(s) parent(s) et apporter des jeux de leur choix afin de les faire découvrir aux personnes présentes. Un bon moment d'échange, de partage et de convivialité en perspective !

Un petit goûter clôturera l'après-midi.

*L'équipe d'animation*

## **Les Jonquilles**

Depuis octobre notre club a poursuivi ses activités ordinaires. Avec de 4 à 8 participants aux jeux de société (principalement coinche ou simple belote). Et parallèlement reprise des promenades en groupe lorsque le beau temps l'a permis. L'agrément de l'heure du petit goûter a été plusieurs fois augmenté par celles et ceux qui sont passés, d'abord à la Sivollière, puis dans la salle de la mairie (où nous avons pu apprécier le résultat des travaux !).

En tant que président des Jonquilles, j'ai tenté d'associer le club à l'initiative de la Marpa en faveur du Téléthon. Mais aucune des pistes que j'ai tenté de suivre pour la présentation d'un diaporama ne s'est avérée disponible pour cette fois. Heureusement plusieurs membres du club ont participé à cette remarquable journée « sous d'autres casquettes » !

Nous voici à l'aube d'une nouvelle année civile. Le mardi 8 janvier, comme chaque début d'année, nous tenons notre assemblée générale, et nous partageons la « galette des rois ». Plusieurs nouveaux adhérents nous ont rejoints ces derniers mois. Et plusieurs personnes ont déclaré leur intention d'adhérer en 2019. N'hésitez donc pas à nous rejoindre. Et passez une bonne année !

***Gérard MATHIS***

## **Tennis de table**

La section tennis de table de Brénod Découvertes s'agrandit : deux nouvelles recrues féminines viennent grossir notre effectif déjà bien sympathique. Et un groupe de féminines pourrait se constituer si d'autres nous rejoignaient.

Les entraînements sont le mercredi de 17h30 à 19h30, et le vendredi de 17h30 à 19 heures.

Bienvenue à toutes et à tous.

***Pierre***

## Les Recettes de Claire

Avec cette fin d'année quelque peu bousculée et attristée, je vais tenter de vous changer les idées en vous proposant un Menu de Fêtes que vous pourrez préparer en famille ou entre amis. L'essentiel est que vous passiez un très bon moment.

En entrée, je vous propose des coquilles Saint-Jacques en papillotes, une recette de Pierre Orsi, grand orfèvre en la matière : j'ai eu l'extrême honneur de dîner chez lui et de le rencontrer dans son magnifique restaurant, et il a délivré son secret dans un de mes livres de références : La Cuisine des Traboules. En plat, un classique des fêtes et pour rester local : la poularde demi-deuil et ses cardons à la moelle. Pour petite information, cette année, Christophe Vuillot, éleveur de poulardes à Saint-Etienne-du-Bois, a gagné le concours de dégustation à l'aveugle, jeudi soir 13 décembre.

Alors, très bonnes préparations et cuisinez bien pour vous régaler ; et je vous souhaite de passer de très bonnes fêtes de fin d'année.

*Claire*

### COQUILLES SAINT-JACQUES EN PAPILOTES, DE PIERRE ORSI

Pour 4 personnes : 16 coquilles St-Jacques préparées : lavées à grande eau et égouttées, garder le corail, 2 carottes moyennes, 2 blancs de poireaux, 350 à 400g de champignons de Paris, suivant leur grosseur, 1 échalote, ciboulette, sel & poivre moulu, 100 g de beurre frais, 8 c. à soupe de lait froid, 4 c. à soupe d'huile d'olive, papier aluminium pour papillotes.

Cette recette se prépare à l'avance, mais se cuit au dernier moment pour être servie aussitôt.

- Faire légèrement mariner les St -Jacques dans l'huile d'olive dans un plat creux.
- Confection des papillotes : découper 4 rectangles de papier aluminium de 25 cm X 15 cm environ.
- Couper en julienne (petits bâtons très fins) les carottes & les blancs de poireaux.
- Ciseler l'échalote et la ciboulette. Couper les champignons en lamelles fines.
- Préparer les papillotes : sur 1 moitié du rectangle de papier aluminium, déposer environ 30 g de beurre, l'étaler un peu, de la julienne de carottes & poireaux, quelques lamelles des champignons de Paris, de l'échalote ciselée.
- Préchauffer le four à 160 °c ou thermostat 6.
- Déposer 4 noix de St-Jacques sur ce lit, assaisonner avec le sel & le poivre moulu.
- Ajouter 2 c. à soupe du lait et la ciboulette.
- Répéter l'opération pour les 3 autres papillotes.
- Refermer les papillotes en rabattant la seconde moitié du rectangle de papier aluminium sur la première moitié, et rouler soigneusement les bords des 3 côtés restants de façon à obtenir une fermeture hermétique. Prendre soin de laisser le plus d'air possible à l'intérieur de la papillote et surtout ne pas crever le papier.
- Cuisson des papillotes : Juste avant d'enfourner, déposer les papillotes sur 1 plaque de cuisson, type lèchefrite, et mettre environ ½ cm d'eau. Cuire pendant 15 mn. La vapeur dégagée par la cuisson des légumes et des St-Jacques permet aux papillotes d'être « soufflées », et les différents ingrédients cuisent hermétiquement, sans déperdition de leur fumet de cuisson, et gardent leur saveur naturelle.
- Déposer les papillotes sur les assiettes chaudes de chaque convive. Ainsi les invités auront le plaisir d'ouvrir eux-mêmes le dessus de leur papillote en le fendant, et d'apprécier pleinement l'arôme conjugué des légumes & des St-Jacques.

## POULARDE DE BRESSE DEMI-DEUIL : Attention : préparer la veille

Pour 8 personnes : 1 poularde de Bresse ou 1 très bon poulet de Bresse, pattes bleues bien entendu, de 2,5 kg environ, vidée, mais garder le foie, le cœur et le gésier bien lavé, 3 carottes, 3 poireaux, 2 branches de céleri, 4 branches de persil, 2 oignons jaunes, 1 clou de girofle, 1 feuille de laurier sauce & 1 branche de thym ficelées, gros sel, poivre en grains, sel & poivre, 1 truffe ou copeaux, 1 kg d'ailerons de poule, 1 aiguille à brider et fil à rôtir, 1 morceau de tissu en mousseline type coton très fin pour enrouler en totalité la volaille.

- Préparation du bouillon : Peler et couper en lamelles : carottes, poireaux & céleri.

Peler l'oignon et le couper en 2 : la 1<sup>ère</sup> moitié : piquer le clou de girofle ; et la 2<sup>ème</sup> moitié : la couper en quartiers

Laver le persil

- Dans 1 grande marmite, déposer tous ces ingrédients ainsi que tous les ailerons de poulet. Ajouter le bouquet thym/laurier, 1 c. à café de gros sel et 15 grains de poivre. Verser 5 litres d'eau et porter à ébullition. Ecumer et réduire le feu. Laisser cuire tout doucement pendant 2 heures. Laisser refroidir et mettre au frais jusqu'au lendemain.

- Le lendemain :

- Passer le bouillon et le verser dans 1 grande marmite.

- Saler & poivrer l'intérieur de la volaille. Remettre à l'intérieur le foie, le cœur & le gésier lavé.

- Brider la volaille (coudre pour fermer toutes les ouvertures : cou si vous ne gardez pas la tête, & le croupion).

- Inciser la peau sur les cuisses et le long des flancs avec 1 petit couteau très pointu.

- Tailler la truffe en fines lamelles ou prendre les copeaux : les faire pénétrer dans les incisions de la peau.

- Envelopper la volaille dans le tissu de mousseline et la nouer très serrée avec du fil à rôtir.

- Plonger la volaille bridée dans ce nouveau bouillon et porter doucement à ébullition en établissant des frémissements réguliers. Laisser cuire 1 heure.

- Egoutter la volaille et la poser sur 1 plat de service. Retirer le tissu. Découper la volaille et servir avec des

- cornichons & du gros sel. Accompagner avec des cardons à la moelle.

## CARDONS A LA MOELLE

Pour 8 personnes : 3 gros pieds de cardons, 1 citron non traité et préparer le jus dans de l'eau dans 1 saladier, 2 c. à soupe de farine, 60 g de beurre, 150 g de **moelle de bœuf**, commandée au boucher, 1 bouquet de ciboulette, sel & poivre.

- Nettoyer les cardons en ôtant les fils pour ne garder que les côtes. Les couper en gros tronçons et les mettre dans l'eau citronnée.

- Dans 1 grande casserole creuse, délayer la farine avec un peu d'eau et ensuite verser 2,5 litres d'eau. Porter à ébullition en remuant.

- Ajouter les cardons égouttés et faire cuire 40 mn à couvert à feu moyen.

- Bien ré-égoutter les cardons.

- Dans 1 grande poêle, faire fondre le beurre et y incorporer les cardons. Les faire chauffer sans trop les colorer, les remuer pendant environ 10 mn pour qu'ils finissent de rendre toute leur eau. Saler & poivrer.

- Pendant ce temps : couper la moelle en tronçons de 1 cm d'épaisseur environ, les faire pocher dans une eau frémissante 3 mn. Les égoutter et les éponger un peu.

- Verser les cardons dans 1 plat à légumes chaud, déposer les morceaux de moelle chauds dessus et saupoudrer avec la ciboulette ciselée.

Bon appétit et très bonnes fêtes à tous !

# **JOURNAL DE GUERRE 1914-1918**

(retranscrit et résumé par Maguy Havez-Massonnet)

François-Joseph Allombert-Maréchal assure l'intérim de la circonscription de Collonges-Fort l'Ecluse, comme Agent-Voyer, son titulaire étant mobilisé. Il reçoit alors un télégramme : « Rejoindre 171<sup>ème</sup> R.I. à Belfort le 17 décembre ». Sa feuille de route est donc arrivée ! Il prend le train pour Nantua et monte à la maison, aux Granges du Poizat. Sa tante, qui l'a élevé et lui a fait donner une très bonne instruction, suite aux décès prématurés de ses parents, prépare sa musette garnie de chemises, chaussettes, mouchoirs, etc... et d'un solide casse-croûte.

BELFORT du 17/12/1914 au 03/06/1915

« Arrivé à Friédérich, et après avoir reçu habillement et équipement, la première semaine est consacrée à l'instruction de base individuelle du soldat. Puis c'est l'école de section : marche en colonne par quatre au pas cadencé, demi-tour de pied ferme et en marche, etc... Comme j'ai pratiqué la gymnastique au « bahut » à Belley, je suis chargé de l'instruction d'un groupe. La deuxième semaine je touche mes armes : lebel, baïonnette ainsi que l'équipement complet dont un sac à dos bien fourni. Je commence à avoir l'allure d'un vrai soldat !

Début janvier 1915 la 25<sup>ème</sup> Compagnie, à laquelle j'appartiens, est formée. Tous les matins celle-ci part au pas de gym et va faire des exercices de combat avec de nombreuses et éreintantes marches aux environs de Belfort. Elle apprend à établir des réseaux de barbelés et des tranchées. Nous sommes des soldats bien dégrossis ! Au cours de mes sorties je rencontre le Père Jacquot, adjoint de mon oncle qui est maire au Poizat. Il est territorial au 9<sup>ème</sup> d'artillerie lourde. Il s'emploie à racler les obus de 120, avec une lame d'acier, stockés dans le fort. Il m'explique qu'en temps de paix, ces obus recevaient une couche de peinture anti-rouille, si bien qu'au début de la guerre on s'est aperçu qu'ils ne pouvaient plus rentrer dans les pièces des canons.

Mon adjudant m'a fait inscrire au peloton des élèves caporaux pour rejoindre à Offemont, près de Belfort, la 30<sup>ème</sup> Compagnie, dite la Compagnie de fer : 15 à 20 kms à pied par jour avec les manœuvres, et le soir, harassé, suivre les cours. C'est la Compagnie « qui barde » ! Le mois de mars s'avance et l'hiver est fini.

En avril, notre tour de monter en ligne est arrivé. Nous sommes installés derrière un barrage de sacs posés à terre. Quelques coups de feu et rafales de mitrailleurs : c'est le baptême du feu ! Les Allemands sont là ! »

EN ALSACE du 03/06 au 09/10/ 1915

« Après un long séjour de 4 mois, nous quittons l'Alsace. Nous y avons fait beaucoup de marches, de manœuvres, d'exercices. Nous sommes montés 17 fois aux tranchées, et nous laissons 30 camarades au cimetière de Buethwillers, tués au champ de tir à Delle. Leurs tombes sont surmontées d'une croix en bois au pied de laquelle un document d'identification est enfermé dans une bouteille. Le 8 septembre est arrivé le premier groupe de chasseurs cyclistes, équipés de vélos pliants, dits vélos Gérard. Le Président de la République Poincaré et le Général Maudhuy nous ont aussi rendu visite. Je rencontre un soldat de Saint-Martin-du-Fresne dans les tranchées. Quel curieux hasard et quelles émotions ! Le bataillon est bien entraîné et agrandi. Nous embarquons dans des wagons à bestiaux pour une destination inconnue. En quittant ce secteur nous avons bien l'impression d'y avoir mangé notre pain blanc. Adieu l'Alsace ! »

EN CHAMPAGNE du 10/10/1915 au 14/06/1916

« Nous remontons dans le Nord : Vitry-le-François, Châlons/Marne.

Le 30 octobre, c'est mon anniversaire : j'ai 22 ans ! Le 22 novembre un obus fusant de 77 retombe en plein milieu de notre tranchée. Nous l'avons échappé belle ! Fin décembre je pars en permission de 6 jours. A Bourg-en-Bresse je vais chez le coiffeur, qui me coupe aussi ma barbe de trois semaines ! Après

avoir gravi allègrement la côte du Peney j'arrive dans la nuit à la maison du Chonet, chez ma tante. C'est la première fois depuis 12 mois que je dors dans un vrai lit, dans de vrais draps et me déshabille complètement.

Ma cousine Cécile a bien lavé mes vêtements très crayeux. Ma musette est bien garnie d'un gros poulet, d'un saucisson... et d'une bouteille de gniole du Bugey que je partagerai avec mes camarades. Au retour, à Nantua, je mange une bonne fondue chez le Père Bourguignon. Et la galère recommence : long séjour de 7 mois. Nous avons constamment tenu le secteur de la Ferme Navarin. Tous les mois, 23 jours en tranchées de 1<sup>ère</sup> ligne, en soutien d'artillerie ou en réserve dans d'affreux gourbis infestés de vermine. 7 jours de repos relatif dans des baraquements perdus au milieu des bois de pins. Nous n'avons tenu ce secteur déshérité qu'au milieu des soldats, sans aucun contact avec la vie civilisée. Nous y avons beaucoup travaillé : creusé des centaines de mètres de boyaux. Un sergent du Génie nous distribue des outils, une pelle et une pioche par groupe de deux. Avec mon bon copain Erne nous devons en creuser un de 3m de long, 1,70m de profondeur et 0,70m de largeur. Heureusement le terrain est sec et se creuse facilement. Nous posons des tonnes de fils barbelés. Je trouvais d'ailleurs bizarre, qu'avec mon bon camarade Erne, nous étions souvent sollicités pour ce genre de travail. « *C'est parce que vous êtes tous les deux de petite taille, vous passez mieux inaperçus !* »

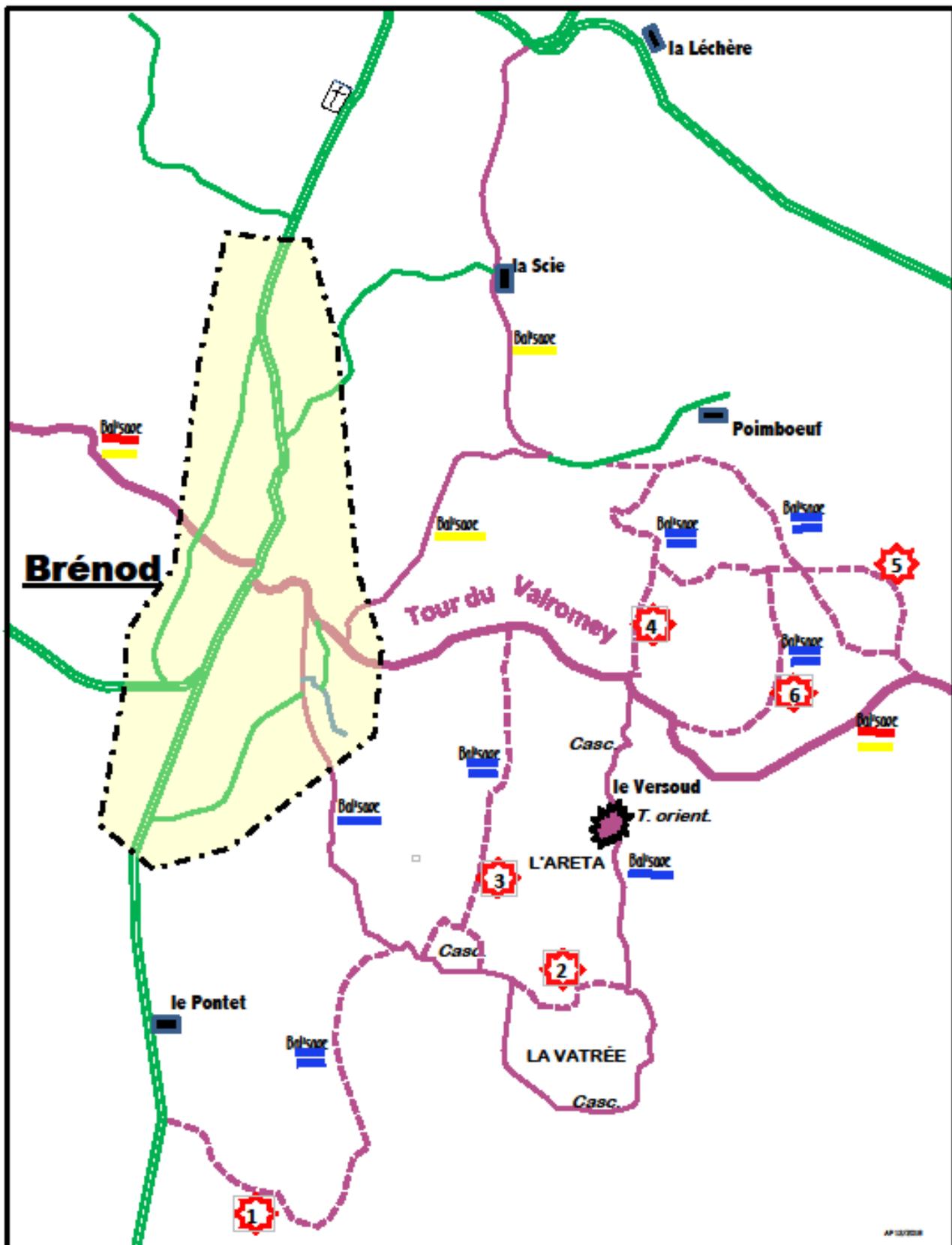
Nous avons subi 2 attaques aux gaz et 2 très durs combats, les 27 février et 27 mai, et nombreux sont nos camarades ensevelis vers P.C. Cabane, sur la Butte de Wagram et dans le cimetière de Suippes. Nous avons, malgré tout, été bien récompensés : « *Citation de notre Compagnie de la Croix de Guerre avec étoile d'argent accrochée au fanion de notre Compagnie* ». Nous allons partir mais nous savons bien que de nouvelles épreuves nous attendent et que notre court séjour à Togny n'a été que le prélude à notre montée sur Verdun. »

A suivre...



Les anciens, parmi les lecteurs, reconnaissent l'auteur de ce journal : le 1<sup>er</sup> à gauche, moustachu.

## CHEMINS DE RANDONNÉES à BRÉNOD (Partie EST)



- Route départementale
- Route communale goudronnée
- GR de Pays
- Chemins de randonnée pédestre
- - - Chemins de rando réhabilités

- 1 - Chemin de la LOVETTE
- 2 - Montée de l'ARETA
- 3 - Chemin de l'Âne
- 4 - Les CORTIAUX
- 5 - La LUMINAIRE
- 6 - Le marais des GRUYÈRES

# ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DE BRENOD DECOUVERTES

**VENDREDI 18 JANVIER 2019 à 20 Heures 30 à la MAIRIE DE BRENOD**

BRENOD le 21 DECEMBRE 2018

Chers membres et amis de Brénod Découvertes,

J'ai le plaisir de vous convier à notre **Assemblée Générale ordinaire**, selon l'ordre du jour suivant :

Rapports (moral, administratif et financier) de l'exercice 2018  
Approbation des rapports par l'assemblée  
Perspectives pour 2019  
Renouvellement du conseil d'administration  
Montant de la cotisation

En cas d'impossibilité d'être présent(e)(s), veuillez donner procuration nominative (bulletin au verso).  
Les candidats à l'entrée au conseil d'administration doivent se faire connaître avant le 18 janvier.  
Se représentent Sylviane Carrier, Dominique Pouquet, Simon Carrier, Pierre Cespédès, et Gérard Mathis.  
Egalement rééligibles Laurine Gudin, Rémy Auger, et Thierry Brevet. Franck Auger ne se représente pas).  
Le **Conseil d'Administration se réunira ensuite** pour élire son nouveau bureau.

**La Présidente : Vidya GASTALDON**

✂ .....

## **BULLETIN D'ADHESION 2019 à « BRENOD DECOUVERTES »**

NOM : ..... PRENOM 1 : .....  
ADRESSE : ..... PRENOM 2 : .....  
..... PRENOM 3 : .....  
..... PRENOM 4 : .....

Cotisations : adultes : **9 euros** par personne, jeunes de moins de 18 ans **4 euros**, et de soutien.  
(Surcotisation pour tennis de table : 7 € versés à l'inscription au club).

**RAJOUTER 9 EUROS PAR FAMILLE POUR FRAIS D'ENVOI PAR POSTE AUX MEMBRES N'HABITANT PAS À BRENOD**

<b><u>Récapitulatif :</u></b>	<b>Adulte(s)</b>	<b>9 € X ....</b>	<b>= .....</b>
	<b>Jeune(s)</b>	<b>4 € X ....</b>	<b>= .....</b>
	<b>Soutien</b>		<b>= .....</b>
	<b>Frais de port postal de la gazette ( 9 € )</b>		<b>= .....</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>= ..... Euros</b>

(adresse en cas d'envoi de la gazette par mail : ..... @ .....) )

Je souhaite en retour un reçu : OUI NON (à entourer)  
Je suis disposé à aider bénévolement : OUI NON (à entourer)  
Je souhaite participer aux réunions du C.A. : OUI NON (à entourer)

**Chèque à l'ordre de « BRENOD DECOUVERTES ».**

**A déposer au commerce Gudin à Brénod, ou à remettre ou poster à BRENOD DECOUVERTES,  
ou à Alain Petitjean, 75, En Suirand, 01110 BRENOD**

**PROCURATION POUR L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DE BRENOD DECOUVERTES**  
**VENDREDI 18 JANVIER 2019 à 20 Heures 30**

.NOM : ..... PRENOM : .....

**Donne procuration et pleins pouvoirs à :**

NOM : ..... PRENOM : .....

**DATE : .... /.... /..... & SIGNATURE : .....**

✂ .....

**PROCURATION POUR L'ASSEMBLEE GENERALE ORDINAIRE DE BRENOD DECOUVERTES**  
**VENDREDI 18 JANVIER 2019 à 20 Heures 30**

.NOM : ..... PRENOM : .....

**Donne procuration et pleins pouvoirs à :**

NOM : ..... PRENOM : .....

**DATE : .... /.... /..... & SIGNATURE : .....**

✂ .....