

La Bafouille du Réseau

LE BULLETIN DE LIAISON DES ADHERENTS DU RESEAU D'ECHANGES
RECIPROQUES DE SAVOIRS DE POISAT

BREVES

Une partie de l'équipe d'animation a suivi une formation de deux jours avec Claire et Marc Héber-Suffrin, co-créateurs du mouvement des Réseaux d'Echanges Réciproques de Savoirs. Une formation qui avait pour thème : "comment animer un réseau". Deux jours enrichissants et qui regroupaient près de 80 personnes de la

Notre réseau de Poisat compte aujourd'hui 59 adhérents ! Vous trouverez dans cette Bafouille le tableau des échanges en cours. Certains sont prêts à démarrer. N'oubliez pas que vous pouvez, si c'est possible, rejoindre un échange en cours. Pour cela, envoyez un courriel : rierspoisat@free.fr



Nous étions présents au Forum des associations de Poisat le samedi 3 Septembre dernier. Un stand joliment décoré de petites maisons symbolisant chaque échange (écriture, cuisine, cinéma, etc...) réalisées par les adhérents pour notre dernière assemblée générale.

SORTIE VERCORS

26 MAI 2016

proposée par Michel et Nadine

participantes: Any, Geneviève et Rita

Voici un aperçu de la 1ère sortie dans le Vercors qui a réuni 5 personnes le jeudi 26 mai.

"Le beau temps nous a accompagnés et nous sommes allés de Corrençon (golf - départ du GR91) jusqu'au puits des Ravières, là où passe le 45ème parallèle, marqué par une borne, avec, au retour, une halte près du Clariant, lieu où exerçaient autrefois des charbonniers et des tailleurs de bornes servant à délimiter les forêts. Au milieu des orchidées en fleurs, du muguet à peine éclos, et des chants d'oiseaux, ce fut un moment bienfaisant."

Mikado près du
Clariant



45ème parallèle sur le G.R.91



APPEL A TOUS LES ADHERENTS !

Le Réseau a besoin de vous pour aider à créer cette Bafouille du Réseau. Pas besoin d'être spécialiste ! Tous les petits (et les grands) coups de main sont les bienvenus. Solliciter les échanges pour obtenir des textes, des photos ou écrire soi-même, mettre en page, faire des photos... Si on n'y connaît rien, on a vite fait d'apprendre !

Aide ponctuelle ou régulière, proposez-vous auprès de Patrick :
rerspoisat@free.fr

Les pierres qui ont construit Grenoble

par Josette

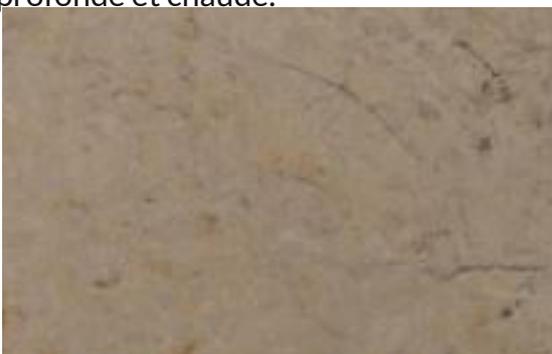
Josette a fait découvrir la géologie au cours de 2 sorties : "Les pierres qui ont construit Grenoble " le 31 mars et une balade à Manival le 7 Juin.

Le vieux Grenoble, pour le peu qu'il en reste, a été construit avec les matériaux les plus accessibles, des calcaires. Ils forment les sommets de la Chartreuse et les falaises du Vercors. Si les plissements qui ont affecté notre région les ont portés en altitude, ils se retrouvent également dans les creux (creux des synclinaux) et sont donc faciles à exploiter. Les carrières sont nombreuses dans la vallée, celles de l'Echaillon, de St Martin le Vinoux, du Fontanil, des Côtes de Sassenage etc.....

Ces calcaires se sont déposés à l'ère secondaire, au Jurassique (autour de 140 millions d'années) et au Crétacé (entre 110 et 80 millions d'années). L'Europe était alors recouverte par une mer venue de l'Est, la Téthys, des îles émergeaient par ci par là, c'était un immense archipel. Nous étions également plus près du tropique du Cancer, quand la mer n'avait pas de profondeur, elle était chaude, comme aujourd'hui aux Bahamas.

Dans ce texte, je vais montrer simplement les fossiles que nous avons découverts et les rattacher aux pierres calcaires dans lesquelles ils sont prisonniers.

Notre première rencontre se trouve sur les dalles du seuil d'entrée du Muséum d'histoire Naturelle. C'est un squelette de gastéropode de forme allongée, une **Nérinae**. Ces escargots marins vivaient aussi bien au Jurassique qu'au Crétacé, dans une mer peu profonde et chaude.



Ici, la Nérinae s'est fossilisée dans des calcaires urgoniens, formations importantes dans le paysage grenoblois puisqu'ils forment tous les sommets principaux du Vercors et de la Chartreuse (à l'exception de la Grande Sûre). Ce sont des calcaires durs, de couleur claire, riches en fossiles, dont les plus nombreux sont des **Rudistes**. Ce sont des bivalves dissymétriques, une valve est hypertrophiée par rapport à l'autre, qui fait plutôt couvercle. Place de Verdun, le soubassement du mur de la préfecture est surmonté d'une petite corniche en urgonien, bourrée de rudistes en sections. Même chose sur les murs du parvis de l'ancien musée de peinture



Rudistes de la Préfecture

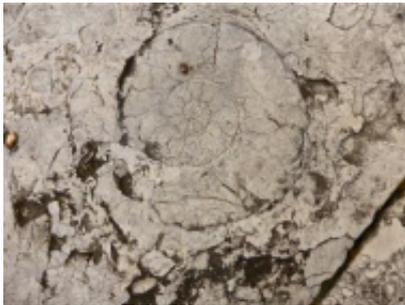


Rudistes de l'ancien musée de peinture

La façade du lycée Stendhal, l'Eglise Saint Louis sont construites en calcaire urgonien.



Le perron de l'ancien musée nous réserve encore des surprises, les calcaires blancs urgoniens et leurs rudistes ne sont pas les seules pierres de construction. Sur les banquettes qui longent le parterre, on découvre d'autres fossiles, une **ammonite** et un **rostre de bélemnite** :



ammonite



rostre de bélemnite

Ce sont des céphalopodes qui ont disparu. Actuellement, les céphalopodes regroupent entre autres les nautilus, les poulpes....Ceux de l'ère secondaire, ammonites et belemnites, nageaient dans la région grenobloise entre deux eaux, parce que là, la mer était profonde. On trouve une superbe ammonite sur le mur de l'ancienne Faculté des Lettres, place de Verdun (côté rue de la Liberté), et une au sommet du téléphérique de la Bastille, près du restaurant du Père Gras. Ces céphalopodes se sont fossilisés dans les calcaires de la Porte de France, qui ont servi à bâtir les fortifications de la Bastille. Ces calcaires ont le même âge que ceux que l'on trouve à l'Echaillon, mais là, la mer était récifale, de nombreux coraux y vivaient, des oursins, des

escargots etc...Avec de la chance, on trouve sur le piédestal des colonnes, côté jardin du Muséum, des radioles d'oursins ; les colonnes, qui sont également en calcaire de l'Echaillon, ont été polies et tous les fossiles ont été effacés.

Les derniers fossiles que nous avons trouvés sont sur le mur ocre du porche du jardin de ville, à côté de la tour de la Trésorerie;



ce sont des **Orbitolines** (petits animaux unicellulaires à coquille calcaire de la mi-crétacé, 115 à 90 millions d'années). Ces Foraminifères se trouvent en abondance dans les couches calcaires argileuses qui s'intercalent entre les blocs d'Urgonien de la Chartreuse et qui s'érodent facilement (elles forment par exemple le sangle qui sépare l'urgonien inférieur du supérieur de la Dent de Crolles, et qui sert de sentier de randonnée).

Les derniers calcaires que nous avons vus sont ceux du Fontanil. Ils ne contiennent pas de fossiles, mais sont facilement reconnaissables car ils sont bicolores, roux et gris : façades de la rue Jean Jacques Rousseau, base du clocher de la cathédrale Notre Dame. Très souvent, pour faire « chic », des dalles monocolores étaient choisies, par exemple pour la partie XVème du Palais de Justice.

Notre balade à travers le vieux Grenoble s'est aussi chargée d'Histoire, nous avons visité les entrées des vieilles demeures de la rue Chenoise etc....

Pour ceux qui seraient intéressés, je pourrai refaire cette balade cet automne.

Atelier cuisine indienne du 27 avril 2016 animé par Rita

Recette du « CHANNA MASHLA »

INGREDIENTS pour environ 4/5 personnes :

2 belles tomates, 2 piments verts, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail

Une grosse boîte de pois chiches (500g égouttés)

1 bouquet de coriandre fraîche

EPICES : graines de moutarde, graines de Cumin, asafoetida, Garam Massala
(mélange d'épices indiennes)



LA RECETTE

Découper tous les légumes en brunoise (= petits dés)

Les mettre dans un saladier

Y ajouter du cumin en poudre, du Garam Massala, et de l'asafoetida

Mettre de l'huile dans une friteuse ou un wok – y mettre à griller les graines de moutarde et de cumin

Rajouter les légumes – bien mélanger, faire revenir

Ajouter ensuite les pois chiches et un peu d'eau pour éviter que cela ne colle.

Laisser cuire environ 15 minutes –



Ce plat peut
s'accompagner de riz ou
de « chapatis » (pains
indiens) – recette à venir !



BON APPETIT !

Marie-Do

La généalogie, pour quoi faire ?

par Yves

Yves propose un échange sur la généalogie.

Si ça vous intéresse, envoyez un mail à rerspoisat@free.fr

La motivation première est d'essayer de découvrir ses ancêtres pour appréhender ses origines. En partant d'informations recueillies au près de ses proches, généralement on peut remonter sur 2 à 3 générations.

L'intérêt général manifesté pour ces recherches a incité les détenteurs de données, par exemple les Archives Départementales ou Municipales pour l'Etat civil, à en faciliter l'accès. Les Associations de Généalogie territoriales, grâce au bénévolat d'une multitude de généalogistes amateurs, ont fait le relais entre ces organismes et le demandeur non initié. Les avancées technologiques des dernières décennies comme Internet ont considérablement changé les moyens d'accéder aux différents types de données (Etat civil, militaires, foncières, etc...). Des outils pour le stockage et la mise en forme de toutes les données généalogiques sont à la portée de tout le monde et facilitent largement tous les échanges.

Bref, c'est inutile de penser que d'autres vont faire la recherche pour vous ou qu'il suffit de taper votre nom sur un moteur de recherche pour voir apparaître tout un pan de votre généalogie !

Au mieux pour des familles installées sur le territoire national depuis des lustres on peut espérer remonter jusqu'au début du XVIII ème siècle, sauf si vous avez des personnages illustres dans vos ancêtres.

Alors pourquoi faire tout cela si c'est juste pour collecter des noms et des dates ! En plus ça demande des années de labeur ! Et bien voilà, chaque famille a une histoire

unique qu'il est passionnant de mettre à jour pas à pas dans un fatras d'autres personnages.

A titre d'exemple, pour ma part, j'ai toujours été intéressé depuis ma petite enfance à essayer de comprendre les relations qu'ils y avait entre moi et toutes les personnes que je côtoyais quotidiennement. Cela a commencé pendant la Seconde Guerre mondiale dans la maison de mes grands parents maternels au moment des alertes de bombardement et ensuite à l'époque coloniale pendant les grandes vacances quand arrivait, pour un mois ou deux, un oncle avec une famille entière que l'on n'avait jamais vue.

A l'heure de la retraite, j'ai pris l'initiative de mettre en valeur toutes les informations recueillies et accumulées à travers les événements familiaux. J'avais déjà eu un précurseur qui avait écrit 80 pages de cahier d'écolier bourrées d'anecdotes qui m'ont été très précieuses pour remonter la branche paternelle. J'avais le temps devant moi, quelques moyens financiers, la possibilité de me déplacer et la pratique d'internet.

A travers la France (Mayenne, Bretagne, Marne, Région Parisienne, Isère, Charente, pour ne citer que celles-là) je ne compte plus les salles d'Archives où j'ai compulsé des registres, visionné des microfilms. J'ai vu les lieux, les villes où certains ont vécu. Quel bonheur que de pouvoir trouver une trace d'un des vôtres ne serait-ce qu'une stèle dans un cimetière perdu dans un hameau au fin fond d'un bourg.





Je suis parti sur les traces de l'ancêtre écossais dans la banlieue d'Edinbourg qui m'a transmis mon patronyme, chirurgien dans la Royal Navy, venu s'établir en Bretagne. A la Bibliothèque de Kew près de Londres, j'ai pu retracer toute sa carrière militaire pendant les guerres napoléoniennes. Et - oh surprise ! - il était sous les ordres de l'Amiral Nelson lors de l'attaque du Port de Boulogne dans la nuit du 16 août 1801. Les Français de l'époque n'avaient pas encore inventé la notion de « migrants économiques ». Avec sa jeune épouse anglaise, ils eurent 7 enfants et fondèrent notre branche française dont je suis un descendant direct.

Des voyages il y en a eu bien d'autres, y compris sur les champs de bataille de la Première Guerre Mondiale où grâce aux archives militaires, j'ai pu localiser avec assez précision la tranchée où tel oncle a été anéanti sauvagement.

Il y aurait encore bien des choses

à raconter sur une généalogie qui s'étale sur 12 à 15 générations, tant de mon côté que sur celui de mon épouse.

La généalogie n'est pas tournée que vers le passé. Elle m'a permis de nouer des liens avec des cousins éloignés tant en France qu'à l'étranger. Ainsi j'ai pu sabrer le champagne en Australie, en Chine aux Etats-Unis avec des apparentés.



La mode à l'heure actuelle est aux réunions de famille ou aux cousinades et il n'est pas rare d'entendre parler de quelques centaines de personnes présentes.

Après 10 à 15 années, l'ossature de la généalogie est constituée... mais il reste toujours quelques points d'ombre pour maintenir votre passion de généalogiste amateur intacte, prête à repartir sur de nouvelles énigmes à vérifier !

Merci à Nadine, Michel, Josette, Yves, Marido, Gianni, l'équipe de l'atelier des langues romanes et Soizic qui ont contribué à cette Bafouille. A votre tour, ces pages vous sont ouvertes pour parler de votre expérience dans le réseau ou de tout sujet à partager : poésie, recette de cuisine, réflexion, proposition.... **Vous avez la parole.** Et les photos sont bien accueillies, elles aussi. Vous envoyez tout ceci à Patrick à l'adresse mail :

rerspoisat@free.fr

Voici un plat typique de Lombardie, facile à réaliser, goûteux et pas

RISOTTO au Gorgonzola pour 4 personnes

Ingrédients

Bouillon de légumes (2 dès c'est OK)
50gr. de Beurre 1 Échalotes
350 – 400 gr Riz Arborio ou Carnaroli– (Riz italien rond)
1 verre Vin blanc
100 - 130 gr Gorgonzola
Sel – Poivre
Parmesan – 100 gr

Préparation

Emincez les échalotes finement
Faire fondre le beurre
Faire blanchir les échalotes quelque minute
Verser le riz et faire revenir pendant quelques minutes
Ajouter le vin blanc et laissez évaporer
Verser une louche de bouillon dans le riz et continuer à plusieurs reprises
afin que le riz ne soit pas sec.
Remuer régulièrement, jusqu'à la fin de la cuisson.
Couper le Gorgonzola grossièrement en dés
Verser le Gorgonzola dans le riz 4-5 m. avant la fin de cuisson
Remuer pour aider le Gorgonzola à bien s'amalgamer au riz
Saler et Poivrer.
A feu éteint ajoutez le parmesan finement râpé et une litchette de beurre.
Laisser fondre quelques minutes en casserole couverte (Le parmesan fond
et fait une couche sur le riz)
Servir à table.

Idées en plus

Pour avoir une saveur plus fine ajouter à fin de cuisson 1-2 cuillères de mascarpone.

Autres types de risotto : (Même préparation sans gorgonzola)

- Avec saucisse italienne au fenouil : faire revenir la saucisse dans un peu d'huile d'olive, puis la couper en petites tranches et la verser dans le riz 5 minutes avant de servir. En même temps verser aussi le jus de la saucisse évaporée d'eau

-Avec safran (verser les fils de safran qui ont fondus dans le bouillon 2h avant la cuisson)

Tableau des échanges

Échanges en cours

Dessin-peinture
Fabrication de lampes d'ambiance et miroirs
Cuisine d'ici et d'ailleurs
Atelier d'écriture
Rencontres cinéma
Astrologie
Utiliser smartphone
Utilisation d'Excel
Initiation html/css
Utiliser un ordi Mac
Faire un doodle
Exploration monde musical
Jeux théâtraux
Anglais conversation
Espagnol conversation
Italien intermédiaire
Français pour étrangers
Langues romanes
Relaxation
Danse expressive
Marche d'entraînement

Échanges ponctuels

Sorties champignons
Sorties botaniques
Sorties géologie
Astronomie
Jardinage
Balades
Randonnées

Demandes

Retouches photos (calques)
Retouches photos (Mac)
Powerpoint
Blog sur Mac
Italien débutant
Allemand débutant
Jouer du djembé
Chant pour le plaisir
Taille fruitiers perfectionnement

Si vous souhaitez :

- entrer dans un échange en cours
 - faire une nouvelle proposition
 - faire une nouvelle demande
 - répondre à une proposition ou une demande dans les tableaux ci-dessous,
- envoyez un mail à rerspoisat@free.fr

Échanges qui vont démarrer

Aquarelle
Photographie
Couture
Lectures partagées
Psychologie
Généalogie
Informatique débutant
Créer album photos Internet
Montage vidéo
Jeux de société
Italien conversation
Premiers secours
Entraînement mémoire
Connaître l'AVC
Jidocando

Propositions

Dessins de fleurs
Fabrication bouillottes
Tricot, crochet, patchwork
Broderie
Bricolage
Rempaillage
Décors de Noël
Tableaux végétaux
Démarches administratives
Défense consommateur
Préparer voyage en Italie
Préparer voyage façon globe-trotter
Orthographe
Alphabétisation
Résumé de livres
Traitement de texte
Facebook
Fabrication jeux pédagogiques
Soins aux plantes
Soins du visage
Intestin irritable
Danse méditative
Balades à vélo
Natation

Comprendre les langues romanes

Au rythme d'une fois par mois, l'atelier est animé par Fabrice avec la méthode ICE, intercompréhension européenne.

A partir de textes dans des langues apparentées (espagnol, portugais, italien, roumain ...), Fabrice nous donne 2 ou 3 textes de contenu différent, mais qui parlent du même sujet.

Il nous propose de repérer les mots qui nous semblent familiers, ou proches de mots en français. On peut alors avoir une idée du sujet traité.

Progressivement nous pouvons repérer dans les mots s'il s'agit de verbe, nom, adjectif, article ... et comparer comment "ça" marche suivant les langues.

Au passage, on détecte comment l'accent tonique peut être indiqué, la place de l'article, le pluriel

C'est un moment ludique, un peu comme un puzzle dont on n'a pas le dessin final.

Ces échanges sont l'occasion de parler des particularités régionales (patois, expressions locales), les membres du groupe n'étant pas tous originaires de la même région de France.

Les membres de l'échange

QUELQUES RAPPELS :

Le téléphone du réseau : 07 83 63 29 04

L'adresse mail du réseau : rerspoisat@free.fr

Le site du réseau : <http://rerspoisat.free.fr>

Mise en page et réalisation technique de la Bafouille :
Patrick (en attendant la création d'une équipe
rédactionnelle avec les adhérents du réseau qui le