

LA GIROFLEE LIBRE

«Rien n'est en soi ni bon ni mauvais. Tout dépend de ce qu'on en pense»
Hamlet

Bulletin de liaison du quartier de la Ville au Bois.....sous la direction de l'Association de la rue du Colonel Fabien

N° 6 Mars-Avril 1996

Prix du N° : 0 frs.

Editeur: Susan Clot
Co-Editeur: Isabelle Chatrio-Longrand
Comité de rédaction : Sabine Besnard,
Françoise Dutray.

EDITORIAL

Lundi 25 mars l'association a organisé une conférence à la Ville au Bois (voir article plus loin). Pour moi, cette conférence avait beaucoup d'importance pour plusieurs raisons.

D'abord, et avant tout, elle a été le résultat d'une collaboration entre diverses personnes de notre commune : des membres de l'association qui se sont occupés de l'organisation de la soirée, La Caisse des Ecoles qui nous a facilité l'utilisation de la salle, les services techniques de la Mairie qui ont nettoyé les locaux et livré les chaises ; le collège qui nous a prêté du matériel, et enfin la bibliothèque R.D. qui a aidé Brigitte Boucher dans ses recherches. Brigitte elle-même est venue animer la soirée en tant que voisine, malgré un emploi du temps très chargé, justement parce qu'elle est sensible à nos efforts pour créer et entretenir des liens d'amitié dans le quartier. Grand merci à ceux qui ont participé à cette manifestation.

Ensuite, cette soirée a permis de témoigner de ce qu'il est possible de faire au sein d'une association telle que la nôtre : servir de catalyseur, regrouper les habitants autour de projets communs, développer les synergies locales, et ce, sans faire appel à des idéologies religieuses ou politiques, mais parce que les liens qui nous unissent sont ceux de proximité et d'amitié. Nous partageons une histoire commune (même ceux qui viennent juste d'arriver) que François Lemaire et Mauricette Caquet nous aide à retracer. Mais en tant que présidente je suis contente de voir que nous ne nous sommes pas repliés sur nous-mêmes. Dans un monde où on nous parle toujours de conflits, et où les voisins ne se parlent souvent que pour régler leurs comptes, ce que nous faisons me semble important.

Susan Clot

.....
Retenez déjà le 14 septembre pour notre fête
.....
de quartier annuelle
.....

Activités "culturelles"

Théâtre

Le petit groupe théâtre continue de se réunir une fois par semaine à la Ville au Bois. Les acteurs progressent à grands pas grâce aux conseils judicieux de Claude Rabourdin. Quant à moi, qui assiste en tant que spectateur, je pique des fous rires incroyables. Mais je ne veux pas tout vous dévoiler ! Notre petite troupe de la rue (Françoise Dutray, Sabine Besnard, et Pierre Tabourier) est complétée par Jérôme Heugel, (Ménélas dans notre Belle Hélène). L'année prochaine nous espérons élargir le groupe en choisissant une pièce avec davantage de rôles. Mais on n'en est pas encore là. Nous avons réservé la salle Dunoyer de Ségonzac le 6 décembre 1996 (la St. Nicolas). Que ceux qui voudraient venir notent déjà la date. La soirée sera une occasion de plus à faire la fête. Nous vous tiendrons au courant au fur et mesure que nous avançons.

S.C.

P.S. On pourrait donner un nom à notre troupe, histoire de s'amuser un peu. Avez-vous des idées ?

Chorale

La chorale poursuit ses répétitions en vue d'une représentation de "La Belle Hélène", d'Offenbach, le 31 mai à Clamart. Nous avons enfin commencé à travailler avec l'orchestre et les solistes. Tout se met en place petit à petit. Nos rencontres hebdomadaires à la Ville au Bois nous ont permis de rencontrer d'autres choristes qui viennent pour la plupart de Versailles. C'est une expérience différente de celles des années précédentes et très enrichissante.

Conférence

Nous étions environ 25 venus à La Ville Au Bois écouter avec beaucoup de plaisir, la conférence de Brigitte Boucher, "La Nourriture Dans La Littérature Enfantine". Par le biais de plus de cent diapositives, Brigitte nous a fait connaître un grand nombre de livres superbement illustrés, qui traitaient d'une manière ou d'une autre de la nourriture. Brigitte a regroupé ces livres en cinq catégories selon la façon dont le sujet était abordé. Une pause nous a permis de feuilleter tous les livres présentés, dont une grande partie venaient de la bibliothèque R.D. Mme. Buirette la bibliothécaire qui a aidé Brigitte à réaliser ce travail était également présente. Les deux derniers sujets, un peu plus spécialisés : (pathologie et documentaire) ont été suivis d'un pot amical offert par l'association. Cette conférence, animée, agréable et informative a été l'occasion d'une rencontre amicale autour d'un thème. Nous espérons proposer d'autres soirées semblables dans le futur. Si vous avez des idées, ou une proposition à nous faire, elles seront les bienvenues.

JARDINAGE

Le mois de mai ? C'est le mois du muguet bien sur ! Mais c'est aussi le mois des pivoines. Des pivoines on en connaît des rouges des roses : ces grosses fleurs ébouriffées, qui éclataient dans le jardin de nos grand-mères. Mais les pivoines constituent une grande famille qui gagnerait à être mieux connue ; il en existe des centaines de variétés, avec des créations nouvelles tous les ans.

Tout d'abord un peu de classification en commentant par les plus connues les pivoines herbacées (paeonia). Il existe une trentaine d'espèces botaniques réparties sur l'ensemble de la planète. On en trouve même en France dans les montagnes drômoises. C'est la pivoine que l'on connaît en Europe depuis l'antiquité d'où son nom, car la légende dit que Paeoné célèbre médecin Grec l'employa pour guérir Pluton d'une blessure que lui avait fait Hercule. De nombreuses variétés ont été obtenues à partir des espèces botaniques pour la plupart au Japon et en Chine. Elles sont regroupées sous le nom de lactiflora. Dans ce groupe on distingue deux catégories : les pivoines japonaises et les pivoines de Chine. Les premières ont des fleurs simples avec des couleurs riches et éclatantes, leurs fleurs sont grandes (jusqu'à 20 cm de diamètre) et présentent en général un fort contraste de couleur entre les pétales et les étamines. Les pivoines de Chine sont des plantes à fleurs doubles échevelées et souvent parfumées. Leurs grosses fleurs sont les dernières à s'épanouir à partir de début mai en région parisienne. Ce sont en général les pivoines que l'on voit dans les jardins et chez les fleuristes.

Le deuxième groupe contient les pivoines arbustives (Moutan). Il est moins connu et plus récent en Europe. Dans ce groupe on rassemble les espèces ligneuses telles les Suffruticosa les Lutea, les Potanini et leurs hybrides. Ces pivoines sont les pivoines impériales de la Chine. Cette «Reine des fleurs» est connue depuis bientôt trois mille ans en Chine. Les chinois vouaient une véritable vénération à ces pivoines arbustives on les retrouve dans les motifs de décoration

sur les objets d'art comme les vases, les assiettes et les broderies. C'est au début du 8ème siècle que les pivoines arbustives sortent de Chine pour parvenir au Japon. Les Japonais modifient alors profondément les pivoines chinoises qui de grosses fleurs très doubles sont transformées en fleurs simples légères et aux coloris lumineux. L'art japonais a aussi largement utilisé la pivoine comme modèle pour la décoration et les gravures. Il a fallu attendre la fin du 18ème siècle pour que les premières pivoines arbustives arrivent en Europe. Au cours du 19ème de nombreux croisements ont été effectués en France et en Angleterre qui ont produit des variétés encore en vogue actuellement. Ces fleurs sont très proches des pivoines chinoises elles sont doublées, grosses et contiennent de très nombreux pétales. Elles sont parfois tellement énormes que gorgées d'eau par la pluie elles disparaissent facilement parmi les feuilles. Leur splendeur est souvent de courte durée mais pendant quelques jours c'est un tel éblouissement qu'il est difficile de leur reprocher d'être aussi éphémères. Les pivoines arbustives sont plus difficiles à reproduire ce qui explique leur rareté et leur prix. Chaque plante doit être greffée sur une racine de lactiflora pour obtenir une réplique du plan mère. Cette greffe est de plus particulièrement difficile alors que les pivoines herbacées se divisent sans problème par éclatement de touffe.

La culture des pivoines est assez facile. Elles ne sont pas exigeantes une fois bien plantées. Elles aiment un terrain bien drainé, une terre enrichie par une fumure organique et pas trop acide. Les pivoines aiment le soleil mais un peu d'ombre dans l'après midi ne leur fait pas de mal. Pour la plantation (automne ou hiver), il faut diviser les touffes pour les pivoines herbacées et ne pas enfouir les yeux trop profondément 2-3 cm sinon la plante ne fleurira pas ou peu. Enfin, il y a quelques maladies spécifiques des pivoines mais qui sont heureusement rares. Les pivoines sont donc des plantes sans problème qui une fois plantées peuvent fleurir dans une variété de coloris, pendant plusieurs dizaines d'années.

François Besnard

Bernard le Jardinier

*Cher Bernard,
Je vous ai entendu dire à votre dernière conférence "Méfiez-vous des seins de glace"! Depuis je dors avec trois pullovers. Mais quelles autres précautions sont à prendre afin d'éviter cette maladie éffrayante?
Mme. X*

*Chère Madame,
Vous faites erreur ! J'ai parlé des saints de glace. Effectivement, voilà un dicton populaire que n'est pas uniquement une légende car il a été confirmé par les statistiques modernes:*

*"Au printemps ramènent l'hiver
Pancrace, Gervais et Mamert".*

Entre le 10 et le 14 mai la France du nord subit souvent des hautes pressions atmosphériques qui amènent un flux continental froid pendant quelques jours. Ce retour offensif du froid inquiète quelque peu les jardiniers. Mauvaise réputation pour ces "saints de glace".

**"Dictons de la Pluie et du Beau Temps",
J. Collard et G. Dubois, Edition Belin**

" la fête des plantes "

La fête des plantes de Courson a lieu deux fois par an. François Besnard nous en a parlé déjà cet automne. La prochaine fête aura lieu le dernier weekend de mai. François Besnard et Anne Abel peuvent vous donner tous les renseignements ainsi que les directions pour aller à cet endroit merveilleux dans l'Essonne.

Il faudrait faire une autre séance jardinage dans la rue. Malheureusement il ne reste que peu de temps avant les vacances d'été. Pensez-y quand-même, car le printemps est un très bon moment pour faire des échanges d'idées et de plantes.

Quel Mode de Garde Pour les Enfants?

Josy Saison est directrice d'une crèche familiale à Boulogne-Billancourt Elle nous explique le fonctionnement de cette structure

La crèche familiale est un service public municipal. Elle accueille les enfants âgés de 2 mois et demi à trois ans, dont les parents ont une activité professionnelle. Contrairement à la crèche collective, où les enfants sont gardés dans les locaux même de la crèche, elle fait intervenir des assistantes maternelles (appelées autrefois nourrices) qui assurent la garde à leur domicile. Dans cette crèche elles sont 32. Elles doivent être agréées par une commission départementale. Cet agrément est donné pour une durée de 5 ans. La première année l'assistante maternelle ne peut garder qu'un seul enfant, puis selon ses compétences et le lieu d'accueil, l'équipe de la crèche décide de l'agréer pour un deuxième ou au maximum pour un troisième enfant. Le personnel de la crèche familiale (une directrice ayant une formation de puéricultrice, et des éducateurs de jeunes enfants) assurent l'encadrement par des visites régulières destinées à la surveillance du bon développement physique et affectif des enfants ainsi que des conditions de garde (sécurité, repas, jeux, sorties). La crèche organise aussi dans ses locaux des jardins d'enfants pour les enfants de la crèche âgés de plus de 18 mois afin de les préparer à l'école maternelle. La crèche est également chargée de répondre aux réclamations des parents : traitement des demandes d'inscription, encaissement de paiement, règlement de litiges entre les parents et les assistantes. Enfin, chose essentielle à savoir: l'inscription se fait tout au début de la grossesse et l'admission est subordonnée à la décision d'une commission municipale en fonction des places disponibles (dans cette crèche 80 enfants), la crèche répartissant ensuite les enfants chez les Assistantes Maternelles.

La crèche familiale garantit un accueil favorable au bon épanouissement des enfants. Malheureusement, le nombre de place demeure insuffisant, et toutes les demandes n'obtiennent pas satisfaction.

Josy Saison

Les Bonnes Adresses Gourmandes du Colonel

Les découvertes du palais

Il arrive qu'on n'ait pas envie de se mettre derrière ses fourneaux, qu'on ait envie de se faire un petit plaisir, ou qu'on ait besoin "d'ailleurs"... Nous avons récemment testé trois endroits que nous souhaitons vous faire découvrir (pour le meilleur et pour le pire) :

- l'Asie sur la Nationale 10 où le Dragon de Chine a remplacé le Grand Bleu mérite une certaine attention : la salle est spacieuse, certes décorée local (on aime ou pas), le service y est accueillant et rapide, la carte variée à l'infini et c'est plutôt bon. Nous avons essayé le barbecue de crevettes. C'est une bonne expérience mais qui appelle les commentaires suivants : d'une part, il est annoncé pour deux personnes or, les 80 crevettes qui le composent permettent de nourrir agréablement une famille nombreuse ; d'autre part, il est prudent de prévoir de changer de tenue le lendemain (ou de prendre autre chose si on y va pour le déjeuner) car les vêtements s'imprègnent très fortement des embruns des crustacés...

- l'Italie - sur la Nationale 10 aussi, juste avant les Arcades, le Patio. L'annonce de l'ouverture d'un restaurant italien dans l'Echo de Viroflay, avec pizzas cuites au feu de bois était alléchante.

- C'est agréable une bonne pizza, avec un bon vin italien et un expresso ristretto.

En fait, notre expérience fut décevante : rien d'italien, de la pâte à pizza bourrative, jonchée d'une mixture sans caractère et un café digne de chicorée restée 5 heures sur le poêle... Cela ne peut que s'améliorer... peut-être.

- l'Italie encore, mais un bout de la vraie, à Versailles - Tuttigusti - au 6 rue de Satory (rue nouvellement piétonne, près du chateau). Il ne faut pas y aller pour le cadre : c'est très simple, enfumé et petit. Mais, pour 65F, on y déguste d'excellentes charcuteries italiennes, un plat de pâtes au choix et fromage (italiens bien sûr) ou dessert (Tiramisu - gâteau à la ricotta) C'est bon, convivial et le patron, originaire de Bologne aime faire partager son amour des productions de son pays (vins, en particulier...) On peut, aussi, simplement, aller y faire quelques emplettes de produits italiens : fromages, pâtes, vin, huile d'olive, grappa etc... c'est ouvert de 9h à 24h, 7 jours sur 7...

Christiane Lengrand

Gâteau Grenoblois

5 oeufs
125 gr de sucre
150 gr de noix en cerneaux
1 cuillerée à soupe de chapelure
50 gr de chocolat
75 gr de beurre
Travailler les 5 jaunes avec le sucre. Ajouter les noix hachées, la chapelure, le chocolat fondu et le beurre également fondu. Incorporer les blancs en neige. Verser dans un moule à manqué beurré. Cuire environ 40 mn à four moyen (th. 4/5). Garnir de crème chantilly et de cerneaux de noix.

Jeannine Bassez

La terrine de foie gras : un jeu d'enfant !

Confectionner soi-même son foie gras... Non, ce n'est pas difficile ! Non, ce n'est pas la peine d'aller suivre un stage d'une semaine dans les Landes ou en Dordogne pour apprendre à fabriquer un excellent foie gras qui fera l'admiration de votre conjoint(e), de vos enfants ou de vos amis ! On aime à entourer de mystère et de complexité la fabrication du foie gras mais beaucoup de recettes sont à la portée de tous. Il a également la réputation d'être un plat cher. C'est bien sur vrai au restaurant ou chez un traiteur, mais c'est un luxe qui devient plus abordable si on le fait " maison " : une très belle terrine demande deux foies gras de 500-600 grammes et revient donc à environ 250 francs (prix avril 1996). Avec ça, vous pouvez faire le régal de 5 personnes et pour trois repas au minimum !

Je vous propose une recette difficile à rater. Attention, il faut s'y prendre au moins 3 jours à l'avance (12 heures de marinade puis 2 à 3 jours de repos au réfrigérateur).

- Séparez délicatement les deux lobes des foies de canard. Avec un couteau pointu et à lame lisse, retirez la fine pellicule qui recouvre les foies (le plus facile, c'est de racler doucement les foies pour enlever cette petite peau translucide). Puis, toujours avec le couteau, retirez les nerfs et les veines. S'il faut éviter de faire de la charpie, n'hésitez pas quand même à bien tirer sur les nerfs et à bien enlever les traces de sang.

- Mettez les lobes dans un plat creux pouvant juste les contenir. Salez les et poivrez les. Arrosez de vin doux. Couvrez le plat avec du papier film et faites des rotations avec le plat afin que le vin se répartisse bien sur les lobes. Mettez au réfrigérateur pendant 12 heures environ. Durant ces 12 heures, retournez les foies à deux reprises dans leur marinade.

- Après ces 12 heures, rincez rapidement les lobes sous l'eau froide courante puis essuyez-les avec un torchon ou du sopalin. Mettez-les ensuite dans la terrine et laissez-les en attente pendant une heure pour qu'ils ramollissent un peu. Au bout d'une heure, bien tasser les lobes dans la terrine.

- Préchauffez le four à 90°C (thermostat 1). Une fois que le four est chaud, glissez-y la terrine et laissez cuire 35 à 40 minutes. En fait, on sait que la terrine est cuite quand la graisse remonte à la surface et qu'elle est claire. Sortir la terrine, la couvrir et la laisser refroidir à température ambiante avant de la mettre au réfrigérateur.

- Attendez 2 à 3 jours avant de servir le foie gras accompagné de tranches de pain grillées, de gros sel de Guérande, de poivre concassé et arrosé d'un vin idoine : sauternes, côteaux-du-layon, bonnezeaux, montbazillac mais aussi - je vous le recommande - d'une bouteille de gewurtztraminer provenant d'une bonne maison.

- La terrine se conserve au moins 8 jours au réfrigérateur. Huilez légèrement l'entame pour éviter qu'elle ne se dessèche.

- La fois suivante, vous pourrez varier les plaisirs en vous lançant dans la confection de foie gras truffé mais pas forcément avec des truffes : foie gras aux pruneaux, aux figues fraîches, à la ciboulette, aux pistaches etc.. Pour cela, avant la cuisson, incorporez au milieu de la terrine, entre les lobes, les ingrédients de votre choix....

Ingrédients et matériel :

2 foies gras de canard crus de 500-600 grammes chacun

15 cl de vin de muscat blond (muscat de Rivesaltes)

1 cuillère à café de sel de mer fin (bien remplie)

1 cuillère à café de poivre concassé ou de poivre au moulin.

1 terrine en porcelaine à feu rectangulaire ou en verre (type moule à cake)

Vous pouvez acheter, toute l'année, du très bon foie gras frais, au marché Notre Dame de Versailles chez Pierre Gentelet (Carré à la Marée) ou à la Maison du Sud-Ouest. Je déconseille le foie gras d'Auchan qui est généralement un foie gras d'importation, farineux, fade et qui fond à la cuisson comme neige au soleil.

Les prix varient fortement selon la période de l'année (la meilleure saison en termes de prix étant Noël). Le 7 avril dernier, le foie gras de canard des Landes (excellent) s'élevait à 245 francs le kg chez Pierre Gentelet (256 f/kg chez l'autre fournisseur). Le " tout venant " est à 160 francs/kg.

Isabelle Chatria-Longrand

Deux recettes de caramels

1. Caramels à la crème

20 cl de crème fraîche

200 g de sucre

Faire cuire le tout jusqu'à ce qu'on obtienne une belle couleur brune (et une bonne odeur !)

Verser dans un moule huilé. Attendre une minute pour appuyer avec la deuxième partie du moule (40 caramels)

Véronique Chaguey

2. Caramels au chocolat

100 g de chocolat

100 g de miel

100 g de beurre

Mettre le tout dans une casserole. Quand tout est fondu, pousser à l'ébullition, et toujours en tournant, laisser cuire 3 ou 4 minutes selon que l'on désire des caramels plus ou moins mous. Verser dans un moule spécial*, huilé. Pour le démoulage, vérifier en appuyant si on peut les détacher.

La grand'mère de Sabine

On peut trouver des moules à caramel dans les magasins spécialisés en ustensils de cuisine

Antoine Lengrand, 15 ans, se tient à la disposition des familles de la Rue pour faire du baby-sitting (30 24 68 90)

*

Pour vos petits cadeaux (fête des mères, anniversaires, etc). Aurélie Clot vend ses pâtes à sel. Plusieurs modèles entre 25 et 50 f. Possibilité de travail sur commande (30 24 53 41).

*

François et Gisèle Lemaire rappellent que, sur la route de Bruxelles ou d'Amsterdam, il y a un joli pays qui s'appelle Sobre-le-Château, en Avesnois (petite suisse du nord) où l'on peut faire escale dans leur petite maison. Rens. auprès des propriétaires (30 24 76 92).

*

L'Association aura un stand à la brocante du 23 juin. Le thème du stand est "Le Corbeau et le Renard". Vous pouvez y vendre des objets...ou faire don de quelques objets qui seront vendus au profit de l'association, en les amenant directement sur le stand. Contactez Sabine rapidement afin qu'elle puisse tout prévoir (30 24 35 45)

*

Anne Abel vend des palissades en bois croissillonnées (5 longueurs 1 m. x 1,50m environ) tel: 30 24 41 70 (le soir)

*

Jeannine cherche des renseignements sur la culture des orchidées (30 24 32 57).

La Vie Des Associations

Vers La Semaine de Quatre Jours
Connaissez-vous l'Association *Nouvel Equilibre*? Pierre Larrouturou, son président, est venu en parler à l'Atrium à Chaville. Plusieurs membres de notre association étaient présents. *Nouvel Equilibre* a une triple vocation : faire connaître la semaine de 4 jours, aider les entreprises à la mettre en place, et prévoir des actions qui pourraient accompagner cette démarche afin de lutter contre l'exclusion, développer la vie associative, renouveler la citoyenneté et personnaliser l'éducation. Cette association est totalement indépendante de tout parti politique et travaille en réseau avec d'autres organismes Européens qui poursuivent des buts similaires.

Martina Bellier

Activités plein-air

J'ai toujours chez moi le filet et le ballon de volley que l'USMV nous a prêtés il y a quelques années quand nous avons essayé de former une petite équipe. Vous pouvez les emprunter quand vous voulez. Parfois un groupe de jeunes entre 20 et 30 ans fait une partie le samedi ou le dimanche. C'est un groupe sympa, pas des cracks mais assez costauds (gare aux foulures de doigts) ! Si vous avez envie qu'ils vous passent un coup de fil le jour où ils pensent aller au terrain, dites-le-moi.

Susan

Alain et Josy Saison sont en train d'organiser la sortie "pique-nique, promenade" dans la vallée de la Chevreuse. La date à retenir est le 29 juin. Nous aurons des précisions ultérieurement. Cette sortie a pour but une visite à Mauricette Caquet qui est maintenant bien installée dans sa nouvelle maison et qui nous recevra dans son jardin avec nos provisions à l'heure du goûter.

Beaucoup d'entre nous ont des savoirs pratiques ou théoriques dans des domaines divers. Pourquoi ne pas les partager ? La séance bouturage menée par Bernard le Jardinier, le mini-salon du vin, et la conférence de Brigitte sont des exemples "d'échanges de savoirs" tout simples, sans prétention. D'autres voisins et amis ont des savoirs parfois très exotiques. Voilà quelques exemples recensés au fil de conversations : Sabine Besnard voudrait bien nous montrer comment faire du "papier cuve", Aurélie Clot pourrait donner une leçon de pâte à sel. Emmanuelle, membre de la chorale White Spirit a habité Bangkok pendant quatre ans. Elle voudrait bien nous expliquer l'art du massage (rien à craindre, le massage thaïlandais n'est pas forcément ce que l'on imagine) ! Françoise Dutray peut nous parler de la maternologie. François Besnard et Bernard Clot peuvent montrer leurs collections de pierres et de fossiles. Ce genre de troc de savoirs existe dans beaucoup de communes. Il suffit de dresser une liste des "offres" et une liste des "demandes". Ensuite de voir comment s'organiser. Il n'y a qu'à !

FLASH "FETE"

Le groupe pilotage de la fête du quartier a fixé la date de celle-ci : le 14 septembre. La fête aura comme thème cette année les Fables de La Fontaine. Il y aura des jeux pour enfants l'après-midi et un buffet le soir. Chacun apportera un plat froid et un dessert. Il faut absolument que des gens nous fassent rapidement part de leurs idées et se proposent pour animer l'après-midi et la soirée, afin que nous puissions dès maintenant prévoir l'organisation. tel : Sabine (30 24 35 45) ou Claire (30 24 50 21).

Toujours pour la fête, Sabine organise un atelier de masques. Ces masques "bestiaire de La Fontaine" pourront être portés à la fête et à la brocante. L'atelier, pour adultes et enfants, se tiendra à la Ville au Bois (en sous-sol) tous les vendredis entre le 17 mai et le 21 juin à partir de 17h.

Histoire de la Rue du Colonel Fabien

Fr. Lemaire et M. Caquet

La maison de Christiane et Louis Lengrand
16, rue du Colonel Fabien

Cette maison fut édifée en 1925-1926, sur un terrain de 691 m².

Nous devons ces précisions aux archives découvertes par Christiane dans un recoin secret du grenier, et nous savons ainsi les noms des premiers propriétaires du terrain qui fut acheté le 10 juillet 1920 à Jules Herbron nourrisseur, par Charles Bienvenu, maréchal ferrant, pour le prix de 2100 francs.

En fait, pour ce prix là, le terrain ne possédait pas encore sa superficie actuelle, il n'avait que 300 m² environ.

Mais deux mois plus tard, Charles Bienvenu revendit ce terrain à Joseph Schneider, marchand de nouveautés qui venant d'acquérir une parcelle attenante du même Jules Herbron, devint possesseur du terrain actuel de 691 m².

Avant d'aller plus loin, évoquons les noms des premiers propriétaires des terrains du «Chemin de St Germain» ancien nom de notre rue du Colonel Fabien.

Ce furent: Herbron, Moser, Troupin.

Nous les retrouvons dans tous nos actes de propriété. Jules et Antoine Herbron étaient 2 frères qui avaient hérité de leur père décédé en 1886.

Ils possédaient, semble-t-il, les 2 tiers supérieurs du côté pair de la voie.

Antoine étant décédé, sa veuve vendit sa part à Jules qui devint le seul propriétaire. Suzanne Troupin, célibataire, possédait probablement le 1/3 inférieur (sa maison était celle où habitent Vincent Clément et Nathalie Freyre).

Jean Moser, pépiniériste, possédait la quasi totalité des terres du côté impair du chemin.

Le 8 Février 1908, ils conclurent une convention relative à la création du chemin de St Germain qui mettait fin à un cahier des charges du 28 Mars 1900 qui ne leur plaisait pas.

Laissons parler la convention:

«Il sera établi entre les propriétés de Troupin-Herbron d'une part et de Moser d'autre part, un chemin de terre allant du chemin des sables à la sente de la procession»
«Le sol de ce chemin sera fourni par chacun des intéressés, conformément aux cotes figurant sur le procès verbal ci-annexé»

«Chacun des comparants ou leurs acquéreurs, aura droit au passage à tous besoins et usages à pied, à cheval, avec voiture, chevaux et bestiaux à toute heure du jour et de nuit sur la voie ou chemin de terre et dans toute son étendue»

«Si un différend quelconque venait à surgir relativement au chemin, il sera examiné et jugé par la masse des propriétaires réunis en syndicat»

«Tous seront tenus de donner un avis et chacun sera obligé de se soumettre à l'avis de la majorité»
C'est sans doute cet esprit démocratique qui nous inspire encore aujourd'hui dans notre rue !

Le 1er Juillet 1909, ils conclurent ensemble une convention avec la Compagnie Générale des eaux.

Mais revenons à l'histoire de la maison :

Mr et Mme Joseph Schneider conservèrent ce terrain nu, jusqu'au 16 Mars 1925, date à laquelle ils le

vendirent à Mr et Mme Georges Gaume, dessinateur-mécanicien, pour un prix de 10730 francs.

Ce sont ces derniers qui édifient la partie principale de la maison actuelle.

Mariés en 1907, ils avaient une fille de 18 ans.

A la suite du décès de sa femme survenu le 28 Mai 1927, Mr et Mme Gaume vendant leur maison le 28 Mai 1929 à Mr Arthur Lévy, négociant, pour le prix de 100000 francs.

Mauricette et François se souviennent bien de la famille Lévy.

L'un des enfants: Philippe, venait souvent s'amuser avec nous. Ses parents possédaient l'une des premières automobiles de la rue. Entre temps, le chemin de St Germain devient la rue «Antoine Herbron» en souvenir du frère défunt de Jules.

La famille Lévy habita notre rue pendant 8 ans.

Le 18 Septembre 1937, Mr Antonin Jules Amédée Garnaud (grands-parents de Jacques) en fait l'acquisition pour la somme de 126750 francs.

Laissons parler Jacques :

Mes grands-parents paternels sont nés tous deux en 1884 dans les Deux Sèvres :

Mon grand-père fut prénommé ainsi en l'honneur des trois députés républicains des Deux Sèvres qui en 1884, se prénommaient Antonin, Jules et Amédée.

Antonin devint facteur-receveur des PTT et ma grand-mère, Lucie, directrice d'école laïque, tous deux à Courlay dans les Deux Sèvres.

Ils achetèrent cette maison en vue de leur retraite pour se rapprocher de leurs 3 enfants travaillant en région parisienne.

Ils vinrent y habiter dès qu'ils furent en retraite et y vécurent longtemps.

En Octobre 1976, ma grand-mère âgée de 92 ans se cassa le col du fémur et fut hospitalisée. Mon grand-père en fut affecté et en mourut le 1er Novembre suivant.

Ma grand-mère revint chez nous car elle ne pouvait rester seule dans sa maison et mourut le 23 Mars 1979.

Mauricette et François les connurent pendant 40 ans.

François se souvint de l'épisode de la brouette !

En Juin 1940 lorsque Maman décide d'évacuer, c'est à Monsieur Antonin Garnaud qu'elle m'envoie emprunter sa brouette, pour y placer notre bardo et le transporter en hâte -car les allemands approchaient -jusqu'à la gare de Viroflay R-G, où passait le dernier train en direction du sud Ouest.

Je mis la brouette dans un refuge de l'ancienne gare mais évidemment, en revenant 2 mois plus tard, je ne l'ai jamais retrouvée.

Fidèle à notre promesse de restitution, Maman demanda à Mr Boulay de fabriquer une brouette légère et solide comme il en avait le secret et nous la rendîmes à Mr Garnaud le cœur un peu gros !

Pendant la guerre, tandis que les officiers allemands occupent la Maison de la Ville aux bois, ils réquisitionnent le téléphone d'Antonin Garnaud, le seul de la rue à posséder cet appareil sans doute en tant qu'ancien receveur des PTT.

Un jour, vers 1943-44, alors qu'un avion allemand, s'était écrasé dans les bois de Fausses Reposes, des allemands vinrent utiliser ce rare téléphone. C'est avec une certaine appréhension qu'Antonin leur montra le lieu où était installé le combiné, car à côté de celui-

ci, était déposé imprudemment une carte d'Europe faisant état de l'avance des troupes alliées (renseignements pris, bien sûr, à Radio Londres). Mais après avoir téléphoné, les allemands repartirent sans un mot...

Ancien combattant de la guerre 1914-1918, Antonin n'aimait pas beaucoup voir ceux qu'on appelait encore «les boches».

A la libération, il fut élu Maire-Adjoint de Viroflay. Nous lui devons le changement de nom de notre rue qui devint celle d'un héros de la Résistance «Le Colonel Fabien» à grands coups de fanfare et de drapeaux. Mais c'est aussi pour une raison pratique qu'il milita pour ce changement, car, nous dit Jacques: Il y avait des confusions de courrier entre les rues de Jules et d'Antoine Herbron et mon grand-père était sensible aux difficultés des facteurs dont il se sentait toujours solidaire (La rue Jules Herbron existe toujours à Viroflay).

S'il est vrai que notre rue changea de nom en 1945, elle ne changea pas d'allure et resta en l'état de chemin rempli d'ornières jusqu'en 1972.

Mais le 15 Juin 1974, jour d'inauguration de notre nouvelle rue, nos anciens étaient à l'honneur et nous possédons une très belle photo d'Antonin, Lucie Garnaud et Louise Boulay (maman de Mauricette) réunis sous le même parasol !

Le 30 Janvier 1981, les trois héritiers d'Antonin et Lucie dont Robert Garnaud (père de Jacques) vendirent la maison à Louis et Christiane Lengrand qui la firent agrandir et agrémenter d'une large baie vitrée telle que nous la connaissons aujourd'hui.

Nous ne serions pas complets si nous ne parlions pas de la tour crénelée qui apparaît dans la perspective de la propriété Lengrand et qui appartient à Mme Poisson dont la propriété s'ouvre sur la rue Joseph Bertrand. Cette tour carrée reste légendaire pour moi, François, car pendant ma petite enfance, lorsque les arbres et les arbustes n'étaient pas encore poussés, elle surgissait pour moi effrayante et pleine de mystère. C'est ainsi que je m'imaginai qu'elle abritait le père fouettard, dont on menaçait les enfants pour les faire tenir tranquilles. Ce père fouettard dans sa tour crénelée d'où il allait sortir, hantait mes rêves d'enfant. En fait, cette tour faisait partie d'un ensemble de bâtiments qui ont été démolis par la suite.

Dans ces bâtiments étaient entreposés par l'ancien propriétaire, Mr Pascal, que Mauricette et moi avons bien connu, des anciennes voitures à chevaux et même une diligence dans laquelle Mauricette se souvient d'avoir joué.

Il y avait aussi de très beaux uniformes militaires, un cheval empaillé, des armes anciennes ainsi qu'un canon! Toutes ces merveilles étaient entourées d'une véritable forêt vierge et personne n'osait s'y aventurer car la légende prétendait que Mr Pascal y avait placé des pièges à loups !

Tout cela a été bradé et enlevé après sa mort, au moyen d'une voiture à bras que Mauricette voyait descendre remplie de reliques, vers la boutique de Mr Reuthman, brocanteur sur la route nationale.

