N° 1 | AVRIL 2021 | GRATUIT

Milo LETTRE

Villechenève

LA GAZETTE DE VILLECHENEVE

P.4 - 5

CLAIRE JEAN

CREATRICE D'OBJETS EN VERRE

« J'ai choisi ce métier pour ma passion du verre, une matière noble que l'on peut modeler au gré des envies tout en prenant en compte l'aspect technique de celui-ci »

...

INFOS VILLAGE.....P.2

ECONOMIE.....P.3

MILORANDO.....P.10

LE MOT DE MAIRE

Le 1er numéro de la Milolettre vient de sortir suite à la volonté d'élus municipaux et d'habitants bénévoles de communiquer des informations brèves sur le quotidien de notre commune.
Un document papier, loin des moyens modernes de communication, nous a semblé utile car consultable par tous.
Cette Milolettre trimestrielle portera à votre connaissance, en quelques lignes, divers événements qui peuvent intéresser les Milottiers. Ce sera un complément au bulletin annuel.
Je souhaite longue vie à la Milolettre et courage aux rédacteurs…

Bernard CHAZELLES

TRAVAUX / ETUDES EN COURS AU 1er TRIMESTRE 2021 :

Salle de la poste :
Son aménagement a débuté en février et s'est terminé courant Mars. Trois box associés à une salle d'attente seront mis à disposition moyennant une location mensuelle. Un ascenseur PMR sera installé à terme pour valoriser le 1er étage.
Le souhait des élus est d'apporter à la population des services dans l'environnement paramédical. Les élus (es), lors du conseil municipal du 25 février 2021, ont décidé d'étendre les services aux activités médicales s'il y avait de la demande de la part de professionnels.

Ecole numérique :
L'étude étant terminée, le dossier d'aide du Ministère de l'Education Nationale a été validé. L'acquisition du matériel est en cours.

Rénovation des bâtiments de l'école :
Les premières rencontres avec l'architecte ont débuté mi-février.

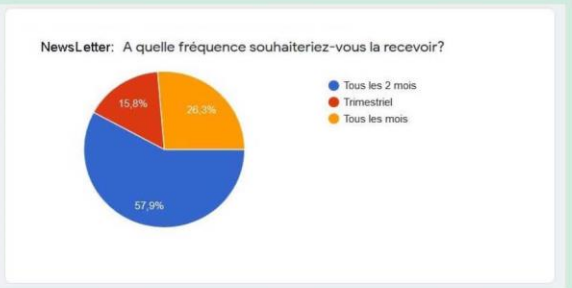
Aménagement du site de la madone :
Une étude de faisabilité sur la mise en place d'un réseau électrique pour le site de la madone, en collaboration avec le SYDER, est en cours.

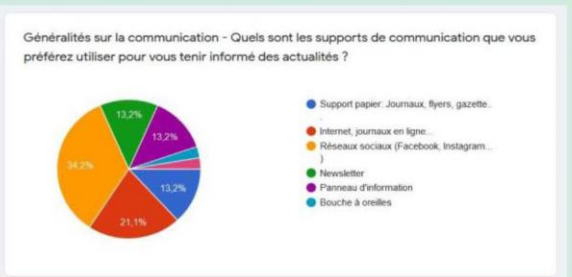
Vente de lots à bâtir :
La commercialisation de 4 lots à bâtir **impasse des Boutons d'or** débutera en Avril. Pour toute information, adressez-vous en mairie.

Plan guide du village :

L'objectif est d'établir un schéma directeur sur l'aménagement du village et son devenir dans les vingt prochaines années. L'étude vient de débuter.

Résultats du sondage communication 2020





ZOOM SUR VILLECHENEVE

Notre commune dénombre 60 entreprises, nombre en croissance de 10 % chaque année depuis 2015, ce qui traduit l'attractivité économique de notre territoire.
En 2020, 11 entreprises se sont implantées alors que seules 3 ont cessé leur activité.

59 de ces entités accueillent moins de 10 salariés, seule l'entreprise Les Trois Chênes accueille plus de 100 salariés sur son site de Villechenève.
18 sont dirigées par des indépendants qui travaillent depuis leur domicile.

Les secteurs d'activité les plus représentés sont :

- Le secteur agricole avec 10 entreprises, dont des GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation) qui font principalement de l'élevage de vaches laitières
- les commerces de proximité
- Le secteur du bâtiment

LE MARCHÉ DU MERCREDI

Sur notre commune, le marché se tient chaque mercredi matin de 7h à 12h30 sur la place du Marché.

Quatre commerçants vous accueillent dans une atmosphère chaleureuse et bienveillante pour vous faire découvrir des produits locaux et de qualité.

William RAVIER

de St ANDRE LE PUY présent depuis 2014, propose un large choix de fruits et légumes.

André BROSSAT

boucher de père en fils, fidèle à notre marché depuis plus de 30 ans, nous fait vivre son amour pour son métier.

Jacques POULARD

nous invite depuis 2013 à partager sa passion des fromages et produits laitiers issus principalement de 7 producteurs locaux.

Sébastien BOINON

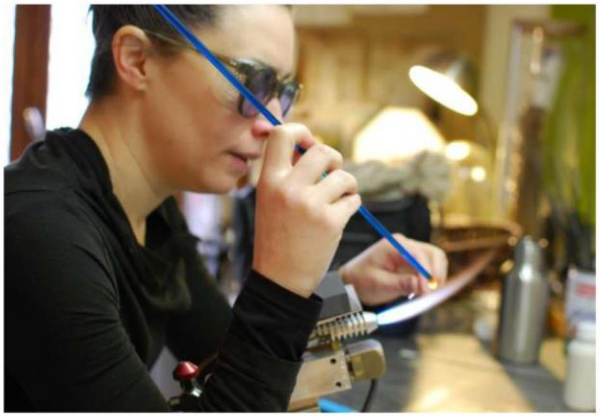
notre maraîcher local pur milottier, nous propose de découvrir depuis bientôt 20 ans ses légumes de saison issus d'une agriculture raisonnée.

Tous sont unanimes, ils apprécient la convivialité de notre marché, ainsi que leur relation privilégiée avec leurs clients, qu'ils connaissent pour certains depuis de nombreuses années.
La pérennité de notre marché dépend de chacun d'entre nous.

PS : J'ai passé un moment magique lors de cet interview, un lieu où le temps ne compte pas. Une expérience à découvrir ou redécouvrir ! Philippe

>>> Vous êtes acteur de la vie économique de Villechenève, et vous souhaitez nous en parler:
Ecrivez nous à communication@villecheneve.com – MILOLETTRE/ECONOMIE

CLAIRE JEAN,
Une passion époustouflante



Bonjour Claire,
Tout d'abord merci de m'accueillir dans ton atelier à Villechenève. Peux-tu te présenter, nous donner ton parcours ainsi que ton métier ?

Bonjour, je me présente Claire JEAN, je suis créatrice d'objet en verre, dans les Monts du Lyonnais, à Villechenève plus exactement. Je fais de la création de bijoux en verre, des pièces uniques sur mesure à la demande du client, des mini-mondes sous globes, agrémentés de bois, de porcelaine et d'argent, ainsi que des sculptures et des cadres en bois.

J'ai arrêté mes études générales en seconde et intégré le CIPA, qui m'a permis de faire de multiples stages dans le vitrail, le chalumeau, le thermoformage, le verre soufflé à la canne à main levée. Pour donner suite à cela, j'ai passé un CAP et un BMA (Brevet des Métiers d'Art)
« Arts et techniques du verre », spécialisation verre à la main à Yzeure dans l'Allier.
Je me suis formée au chalumeau en autodidacte en m'achetant du matériel et je me suis formée dans mon atelier pour finir par un CAP en bijouterie en formation adulte au GRETA à Valence.

J'ai choisi ce métier pour ma passion du verre, une matière noble que l'on peut modeler au gré des envies tout en prenant en compte l'aspect technique de celui-ci.
J'aime aussi la partie créative de ce métier, l'histoire que dégage mes créations, je ne souhaitais pas faire un objet pour faire un objet, mais une création qui raconte une histoire comme mes collections « au commencement » ou encore « papotage ». Le rapport au client aussi est important, je fais des créations à la demande, ce qui nécessite une écoute attentive en fonction de leur besoin, une malléabilité de mes créations et une adaptation pour satisfaire les clients.

Quelles sont tes matières et comment les travailles tu ?

Je travaille principalement avec du verre italien qui vient de MURANO, de renommée internationale. J'achète 3 différents catégories de verres, le verre opaque qui ne laisse pas passer la lumière, le verre transparent qui laisse passer la lumière, et le verre translucide, qui laisse passer la lumière mais on ne voit pas à travers. A partir de cela, je crée du verre dépoli, j'enlève la brillance à l'acide. Pour travailler, j'ai un chalumeau et travaille avec la flamme bleue à 1200°.
Le verre est plein de tensions, donc je préviens le verre tout doucement. C'est un dialogue de travailler avec lui, et je le chauffe tout doucement pour ne pas le brusquer. Quand je le travaille, il a une texture miel, donc il faut le tourner régulièrement pour avoir une perle.

Ou trouves-tu ton inspiration ?

C'est un combo, je la trouve tout d'abord dans la nature, les éléments naturels qui nous entourent, dans les magazines de décoration pour voir un peu les tendances ainsi que dans la matière, qui me permets une ouverture à l'imaginaire. Les contraintes du verre m'aident à la création.

Pour la petite histoire, c'est probablement en Mésopotamie vers moins 4 500 ans, que fut découverte la manière d'élaborer le verre.
Ce fut vraisemblablement le fruit du hasard, lors de la fusion de sables calciques avec de la soude pour la cuisson des poteries ou, par des marins phéniciens qui, un jour voulurent établir un camp près de Belus en Asie Mineure, et ne pouvant trouver de pierres pour établir leur foyer, utilisèrent des blocs de soude qu'ils transportaient dans leur navire. Avec la chaleur du feu, le sable et la soude se transformèrent en pâte de verre.

Si vous souhaitez vous informer sur les créations de Claire
Son site internet : https://www.clairejean.fr/
Facebook : https://www.facebook.com/clairejeancreation
Instagram : https://www.instagram.com/clairejeancreation/

Ou peut-on trouver tes créations ?

Je fais partie d'un collectif de créatrices, nous avons un atelier boutique à Lyon « 7 ICI » à Lyon, rue des Capucins.
Je vends aussi dans une boutique en Suisse, à Neuchâtel. J'ai des pièces à Sainte Foy l'Argentière aux Loulous Tricotés, et je suis sur des manifestations, salons et expositions temporaires.

Je ne saurai jamais assez remercier Cindy, co-créatrice du collectif « Entr'Elles des Monts », qui m'a conviée à son premier marché artisanal et m'a poussée à me lancer. C'était en 2018.

Je vois sur ton atelier de jolis objets, que prépares-tu ?

Je prépare une nouvelle collection avec de nouvelles boucles d'oreilles type créole, des bagues représentant des planètes ainsi que des bracelets. Je vais sortir aussi une collection dédiée à 2021 à la suite de cette crise sanitaire pour l'espoir, elle s'appelle 'le trèfle à quatre feuilles'

Interview réalisée par Julie – Le 23/02/2021

Merci Claire :)

>>> Vous êtes artiste, artisan, musicien, vous avez une activité que vous souhaitez nous raconter, écrivez nous à communication@villecheneve.com – MILOLETTRE/art et artisanat

Le coup de ❤ de la bibliothèque

Entre fable sociale et farce satirique, c'est une belle leçon de tolérance. Beaucoup de sujets sont abordés : place et droits des femmes, liberté religieuse, de pensée…

La famille de Bianca détient un étrange secret : les femmes se transmettent une peau d'homme. Cette peau, qu'elles enfilent comme un vêtement, les transforme physiologiquement en homme et leur permet de vivre des expériences inédites et réversibles car cette peau s'enlève aussi facilement qu'elle se met.

HUBERT est un scénariste et coloriste de renom, ZANZIM un dessinateur reconnu.
Cette BD (dès 16 ans) a obtenu plus de 6 prix dont le "Fauve Angoulême 2021 lycéen".

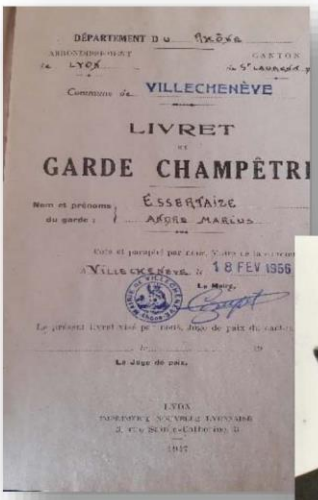
>>> Vous aimez les livres, les BD, les revues…. Faites-nous partager vos coups de cœur, en nous écrivant à communication@villecheneve.com - MILOLETTRE/ coup de cœur

Avis à la Population

UN MÉTIER OUBLIÉ : GARDE CHAMPÊTRE

Toujours coiffé d'un képi, aidé soit d'un tambour, d'une trompette ou d'une clochette, le **garde-champêtre** donnait lecture de la LOI ou des nouvelles dispositions adoptées pour la commune. Les nouvelles du cru étaient aussi portées à la connaissance des habitants.

Le garde-champêtre relevait les contraventions et les délits constatés par procès-verbaux.
En plus de la surveillance des propriétés rurales et forestières, de la chasse, le garde champêtre se voyait attribuer un accroissement de compétences résultant de lois spéciales dont la plupart sont toujours en vigueur aujourd'hui : comme la police de la Pêche.


DÉPARTEMENT DU Rhône
ARRONDISSEMENT DE LYON — CANTON de St Laurent
Commune de VILLECHENÈVE

LIVRET
DE
GARDE CHAMPÊTRE

Nom et prénoms du garde : ESSERTAIZE André Marius

Vu et prêté par nous, Maire de la commune de Villechenève, le 18 FEV 1956
Le Maire,

Le présent Livret visé par nous, Juge de paix du canton de
Le Juge de paix,

LYON
IMPRIMERIE NOUVELLE LYONNAISE
2, Cours Suchet (Cliché n° 2)
1947

Son livret

André Essertaize
Le dernier garde-Champêtre de Villechenève

Son tambour

Né à Villechenève en 1927, il entra au service de la commune à 17 ans en 1944 en tant qu'aide cantonnier au côté de son père Claudius (lui-même coiffeur).
Il était chargé entre autres de ramasser les « équevilles » (1) avec un tombereau. Il devint cantonnier en 1953 puis en 1956 il fut nommé Garde Champêtre à Villechenève. Très discret et réservé, il eut du mal à se faire respecter par les « resquilleurs » qui pêchaient illégalement. Ces discours avaient toujours lieu après la messe du dimanche sur les marches de l'église puis sur la place de la bascule. Fidèle à la tradition, les discours débutaient toujours par un roulement de tambour et le célèbre « avis à la population »

(1) Poubelles

Un article de Ginette et Pascale

M. Essertaize occupera ce poste fidèlement jusqu'à sa retraite en 1987, soit pendant 41 ans sans jamais dresser de procès-verbaux.

En tant que musicien il faisait parti de la fanfare de Villechenève « l'Echo du Mont d'Azole »

Un hommage lui sera rendu le 28 aout 1987 par le maire M. Macoudière, entouré des élus locaux.

Il est mort le 15 juin 2017 à St Laurent de Chamousset à l'âge de 90 ans.

Nous tenons à remercier Maurice Girard et Mme Macoudière pour leurs informations.

Rémi Cuisinier

Le dernier livre de Rémi Cuisinier de Haute Rivoire « 1941 – 1955 Rémi un gamin débrouillard » des Editions Sydney Laurent nous dévoile les paroles de la chanson du Mai qui résonnait dans nos campagnes la nuit du 30 Avril au 1er Mai.
La jeunesse parcourait le village et la campagne cette nuit-là, accompagnée d'un accordéon et chantait cette ritournelle devant chaque habitation avec l'espoir de réveiller les occupants qui leur distribuaient des œufs, des boissons ou de l'argent.
Au petit matin ils se retrouvaient devant une succulente omelette, souvent au café du village.
Cette aubade était censée apporter du bonheur pour l'année entière aux généreux donateurs.

La chanson du Mai

De bon matin je me lèverai
A la rosée, à la rosée de mai
De bon matin je me lèverai
A la rosée, à la rosée de mai

Dans mon jardin je descendrai
A la rosée du joli mois de mai
Dans mon jardin je descendrai
A la rosée, à la rosée de mai

Un beau bouquet je cueillerai
A la rosée du joli mois de mai
Un beau bouquet je cueillerai
A la rosée, à la rosée de mai

D'un fil d'argent je l'attacherai
A la rosée du joli mois de mai
D'un fil d'argent je l'attacherai
A la rosée, à la rosée de mai

Et à ma mie je l'enverrai
A la rosée du joli mois de mai
Et à ma mie je l'enverrai
A la rosée, à la rosée de mai

Un messager je choisirai
A la rosée du joli mois de mai
Un messager je choisirai
A la rosée, à la rosée de mai

S'il ne veut pas et bien j'irai
A la rosée du joli mois de mai
S'il ne veut pas et bien j'irai
A la rosée, à la rosée de mai

Un gros mimi je recevrai
A la rosée du joli mois de mai
Un gros mimi je recevrai
A la rosée, à la rosée de mai

Et l'an qui vient j'y retournerai
A la rosée du joli mois de mai
Et l'an qui vient j'y retournerai
A la rosée, à la rosée de mai

Et l'an qui vient j'y retournerai
A la rosée du joli mois de mai
Et l'an qui vient j'y retournerai
A la rosée, à la rosée de mai

Nous avons également trouvé dans le livre de Rémi Cuisinier une légende qui se déroulait dans les bois d'Azole vers 1880. C'est le récit de la Vouivre, un monstre qui sévissait autour de Villechenève.

Il y a très longtemps dans nos Monts du Lyonnais, tout le monde parlait d'un animal étrange qui, toutes les nuits, volait au fond des vallons. Les gens en faisaient une description parfois différente : certains lui attribuaient une tête et un corps de serpent, d'autres trouvaient que cette bête faramineuse avait une tête de cheval et des ailes de chauve-souris. Mais tous étaient d'accord pour affirmer que ce dragon volant avait sur la tête un gros diamant brillant. Depuis l'époque des Gaulois on appelait ce monstre étrange « la Vouivre »
Dans les bois d'Azole près de Villechenève, village situé en haut des Monts du Lyonnais, habitait dans une cabane Pétrus un jeune bûcheron qui était un bon luron et que le travail ne rebutait pas.
Il travaillait à la journée pour le Seigneur du lieu qui lui donnait en salaire quelques sous et plus rarement quelques pièces d'or. Notre brave jeune les mettait dans une jarre, en prévision de son mariage avec Perrine, une servante de Villechenève.
Un soir, Pétrus n'arrivait pas à fermer l'oeil et il décida d'aller se promener dans les bois d'Azole, pour voir les arbres qu'il pourrait couper le lendemain. C'était la pleine lune et le temps était clair. Il arriva dans une clairière avec une très grande mare. La lune se reflétait dans l'eau et lui-même voyait son image à côté.
Tout à coup, il entendit un bruissement dans les herbes et à sa grande surprise il vit des serpents se diriger vers l'eau qui était verte de limon. Pétrus devint tout pâle et il sentit un frisson lui parcourir l'échine si bien qu'il monta prestement dans un gros chêne centenaire.
De là-haut, ce qu'il vit lui fit dresser les cheveux sur la tête : les serpents s'enroulèrent les uns autour des autres, pour finalement n'en former qu'un seul, très gros et d'une dizaine de mètres de longueur. Puis deux petits serpents bavant d'écume, vinrent lécher les flancs et étirèrent la peau du monstre. Et petit à petit des ailes lui poussèrent: Pétrus était comme pétrifié en voyant ce dragon volant. Mais ce n'était pas fini, car au bord de l'eau plusieurs serpents, avec leurs gueules, ramassèrent du limon et en firent un petit tas. Puis ils se mirent à souffler et à cracher des étincelles sur le tas. Aussitôt, cet amas de limon se transforma en diamant aussi brillant que le soleil.
Puis délicatement deux serpents enroulèrent ce joyau et vinrent le déposer sur la tête du dragon. Alors Pétrus s'écria : Ah ! Mon Dieu ce n'est pas croyable, mais c'est la Vouivre !
Alors qu'il était dans ce monde qui lui paraissait irréel, notre brave bûcheron se trouva enroulé par deux serpents qui l'entraînèrent vers la Vouivre. Il essaya de se cramponner avec les pieds, mais pas moyen. Il rassembla toutes ses forces et, énergiquement, en s'accrochant aux dernières branches du chêne, il réussit à se libérer et à échapper à ses assaillants.
Reprenant un peu ses esprits. Il regarda du côté de la mare et entendit quelques clapotements dans l'eau qui faisaient des bulles et des ondes, puis plus rien, c'était le grand silence.
Alors à moitié mort de peur, Pétrus descendit de son arbre et à toutes enjambées, regagna sa cabane.
Le lendemain, comme tous les dimanches, notre brave Pétrus alla au bourg de Villechenève. Tous les gens qu'il croisa le regardèrent comme une bête curieuse, il ne comprenait vraiment pas. Car quand il leur disait bonjour, personne ne lui répondait. Il entendait même certains se demander qui était cet étranger à la région. Mais le pire, ce fut quand il rencontra Perrine sa promise. Elle lui dit qu'il n'avait qu'à passer son chemin, car elle ne le connaissait pas. Alors il demanda à un vieux paysan ce qu'il avait de si extraordinaire pour que les gens le fuient, alors celui-ci le pris par le bras et l'emmena vers la fontaine du bourg. En se mirant dans l'eau, Pétrus comprit aussitôt que sa barbe et ses cheveux si noirs la veille étaient devenus tout blancs et sa peau était toute ridée et fripée. Il ressemblait vraiment à un vieillard.
Il comprit que c'était un coup de la Vouivre.
Depuis ce temps là, plus personne ne s'aventura dans les bois d'Azole et même les bandes de brigands qui occasionnellement s'y cachaient, fuirent cette contrée maléfique.
De bouche-à-oreille, la nouvelle se répandit comme une trainée de poudre et dans tous les Monts du Lyonnais plus personne ne parla de voir la Vouivre et de lui prendre son diamant sur la tête.

La Ferme de Pascal Ducreux

une production locale de passionnés

Pascal m'ouvre la porte de sa bergerie, située à Villechenève. Les brebis, béliers et nouveaux nés, comme pour nous dire bonjour, bêlent. Jean, le père de Pascal s'active à la traite sous le regard attentif de Nina, leur chien de berger.

Pascal Ducreux a monté son EARL en 2003. Ancien magasinier dans le secteur du textile, il a passé son Brevet Professionnel REA (Responsable d'Exploitation Agricole), puis s'est formé à la conception du fromage. Il a voyagé pendant 6 mois entre l'Aveyron et la Drôme, dans des exploitations de chèvres et de Brebis, à apprendre les différentes techniques et conceptions de fromages frais, tomme etc…

C'est avec l'aide de son père, Jean, sa mère, Marie Christine et deux employés, Julie et Jonathan que Pascal gère avec passion son exploitation. Il possède environ 400 brebis qui sont à la bergerie de novembre à avril, et au pâturage de mai à octobre. Chaque brebis fait une portée par an, les agnelles restent et les agneaux sont vendus. Pascal est heureux de me dire qu'il maitrise tout de la production à la commercialisation du produit qu'il transforme.

Jean et Jonathan s'occupent de la production de lait, de l'aspect logistique tandis que Pascal et Julie produisent les fromages et les commercialisent.
Pas de répit, les vacances, les week-end et les grasses mat' Pascal et ses collègues apprécient quand ils en ont ! On s'active lors de la première traite à 6h du matin (la seconde est à 18h), on donne à manger foins, luzernes, et puis on prépare les fromages, on les stocke et on les livre. Chaque fromage a son ferment, une température spéciale et son temps de pause. Et pour couronner le tout, Pascal me montre cette belle cave ou les tommes sont stockées pendant plusieurs mois pour l'étape de l'affinage.
Pour Pascal, l'exercice de son métier demande beaucoup de patience, il faut être passionné et aimer les relations avec les bêtes et les clients.

Interview réalisée par Julie

<u>Ou trouver ses différents produits ;</u> Tomme, Brique ou rond de brebis, yaourt, fromage blancs, galette :
Le vendredi matin sur le marché de Neuville sur Saône
Le vendredi après-midi sur le marché de Dardilly
Le samedi sur le marché d'Ecully
Le Coin de Ferme à Tarare
La Barotte à Bully
Le Relais des Saveurs à Legny
Le boucher au SPAR de Panissière
L'auberge d'Affoux, de multiples restaurants entre Villefranche sur Saône, Saint Foy les Lyon et Lyon, dont le célèbre étoilé La cour des Loges.

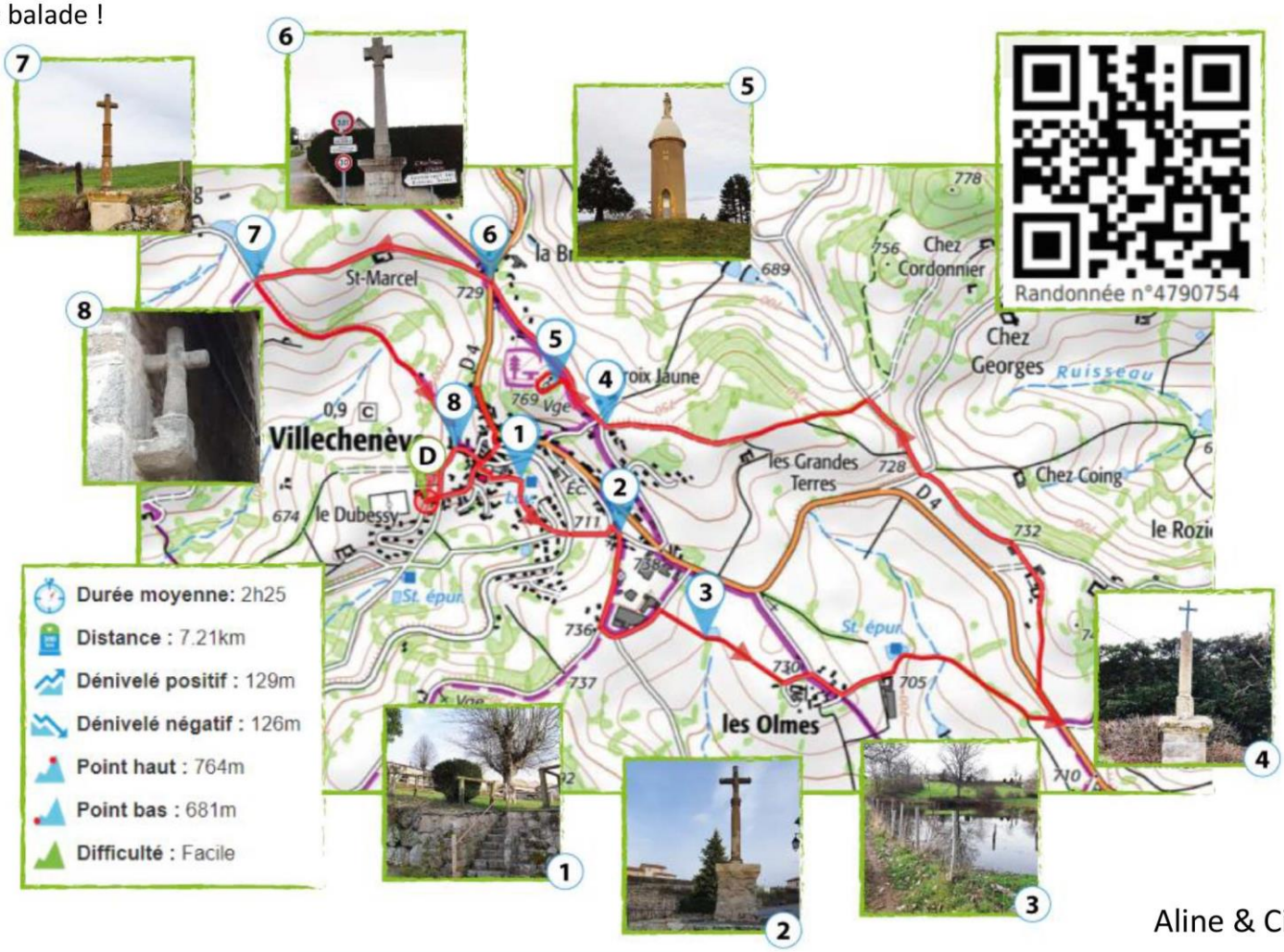
>>> Dans chaque numéro nous mettrons en lumière un agriculteur ou un GAEC. Faites vous connaitre : communication@villecheneve.com - MILOLETTRE/ Agriculture

Place de l'église

PHOTO DU MOIS

Crédit photo: Christelle C.

Pour ce premier numéro de la Milolettre, l'équipe Milorando vous a concocté un circuit sympa qui passe par plusieurs points d'intérêt de notre village et vous fera découvrir les quartiers des Olmes, le Coton, les Grandes Terres, la Brioude et St Marcel.
Nous vous proposerons un nouveau circuit original à chaque édition principalement sur notre commune. Pour le détail du trajet, rendez-vous sur le site ou l'application **Visorando**, à l'aide du QR code ci-contre, où en allant directement sur le site en tapant "Villechenève" dans la localité ou randonnée n°4790754
Bonne balade !



Aline & Cindy

Informations pratiques

Garez vous sur le parking de la salle polyvalente.
Au point de départ, derrière la salle, vous trouverez un joli espace de jeux pour tout âge, ainsi qu'un abri pour pique-niquer.

Trajet moitié goudronné, moitié chemin de terre, accessible tout de même en poussette à grandes roues.

Villechenève #1 : Découverte du village et de ses alentours côté sud

Découvrez le village de Villechenève et ses proches alentours grâce à cette rando facile et accessible à tous.

Vous verrez notamment les 2 lavoirs joliment rénovés, ainsi que quelques-unes des 14 croix de la commune.

Admirez le panorama 360° depuis le site de la Madone.

Convient aux enfants.

Notre village comporte **2 associations** qui ont pour but de faire découvrir nos jolis sentiers et faire plaisir aux sportifs ou amoureux de la nature : **les Fourmis dans les pattes (Milotrail)** et **Les randonneurs de la Milotte** qui organisent notamment leur trail généralement début Mars, et la Randonnée le dernier dimanche d'août.

Le trail de 2020 fut le dernier avant l'arrêt de toutes les manifestations, et malheureusement celui de cette année est annulé compte tenu du contexte sanitaire. La randonnée de 2020 a été annulée et l'incertitude pour celle de 2021, prévue le dimanche 29 août si les contraintes gouvernementales sont maintenues et que la vaccination des bénévoles n'est pas terminée.

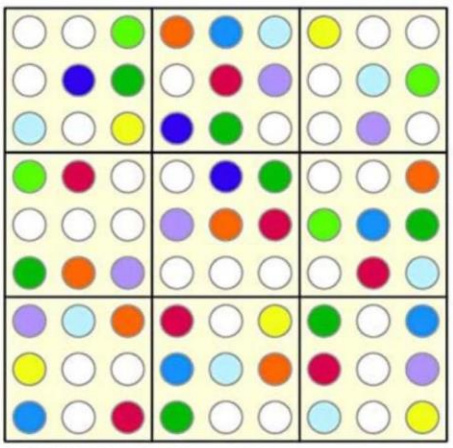
Mais ils vous attendent très nombreux l'année prochaine soit en tant que participants au 5 ou 11 ou 21 km pour le trail et entre 6 et 25 km pour la marche, soit en tant que bénévoles pour aider à l'organisation ou simplement à la journée et participer à ce moment convivial

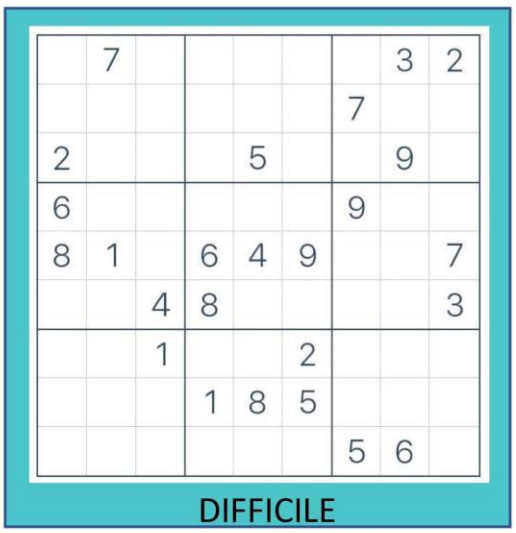
MOTS MILO-MÊLES

B	T	M	I	L	O	T	T	I	E	R	C	G	Y	M
A	R	A	S	I	M	B	E	L	O	T	E	O	C	B
C	A	R	C	A	N	T	I	N	E	A	N	P	Z	I
T	I	E	C	U	M	A	D	O	N	E	T	E	B	B
I	L	E	V	B	M	A	R	C	H	E	M	T	E	L
V	I	L	L	E	C	H	E	N	E	V	E	A	A	I
E	P	A	T	R	I	M	O	I	N	E	M	N	U	O
G	V	V	U	G	F	E	T	E	S	G	O	Q	S	T
I	A	O	M	E	O	S	A	S	V	L	I	U	E	H
C	C	I	J	C	H	E	N	E	S	I	R	E	J	E
H	H	R	C	L	A	S	S	E	S	S	E	M	O	Q
A	E	F	E	N	T	R	E	L	L	E	S	A	U	U
S	O	L	M	E	S	I	N	T	E	M	P	O	R	E
S	C	M	E	A	J	E	U	D	E	P	I	S	T	E
E	I	O	I	L	E	S	A	Z	O	L	M	O	D	A

VILLECHENEVE
MILOTTIER
LAVOIR
BEAUSEJOUR
EGLISE
TRAIL
CME
PETANQUE
CENTMEMOIRES
ENTRELLES
INTEMPORE
MARE
MODA
AUBERGE
CLASSES
VACHE
BIBLIOTHEQUE
BELOTE
MARCHE
JEUDEPISTE
GYM
FETES
ETOILESAZOL
PATRIMOINE
LACTIVE
CHASSE
MADONE
OLMES
CHENES
MJC
ASV
CANTINE

MINI-MILO-SUDOKU





DIFFICILE

LE SAVIEZ VOUS?

La MILOTTE, Légende ou réalité

Un jour d'Octobre, un charretier remontait de Feurs pour aller sur Tarare par le col du Signy avec un chargement de mélasse, jus de pressage des betteraves.

Déjà les chevaux peinaient pour tirer le lourd chargement ; Mais voilà qu'il se mit à neiger: ! Le charretier, devant la peine des chevaux qui ne pouvaient plus monter, décida de s'arrêter se reposer à Villechenève. Ne pouvant plus repartir, il fit don de son chargement de mélasse, en patois nommé M'LOTTE, aux villageois qui l'utilisèrent pour faire de la confiture.

Le nom de Milotte est-il inspiré de cette belle histoire ?

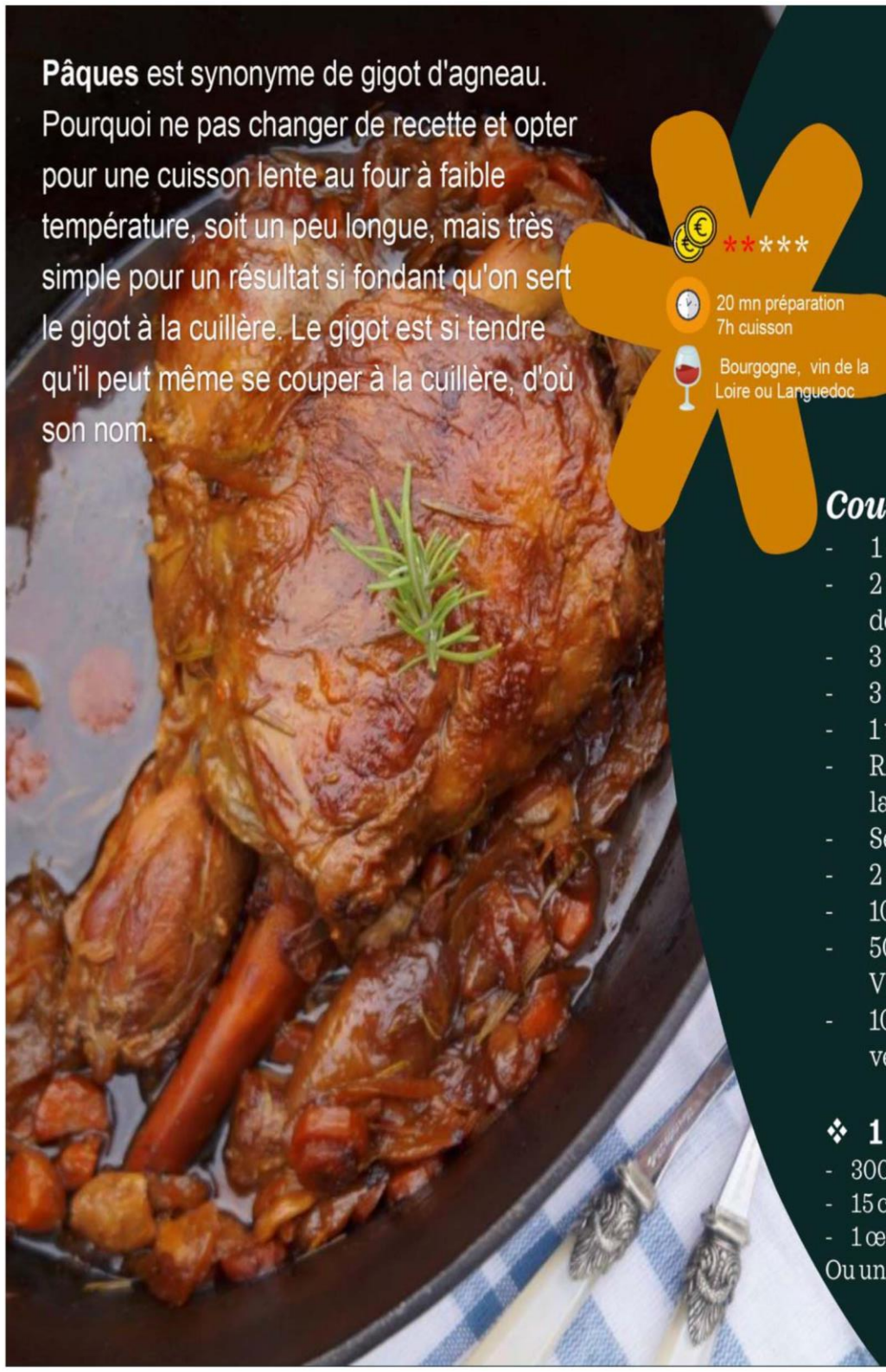
Toujours est-il que les habitants de Villechenève se nomment les MILOTTIERS

Chaque année, au mois de Juillet, les Milottiers organisent la fête de La confiture.

Directeur de la publication:
Bernard Chazelles
Rédacteur en chef:
Commission communication
Rédaction:
Comité Milolettre
Pour toute information sur le contenu, écrire à :
communication@villecheneve.com
Distribution dans les boites aux lettres.
Vous trouverez également votre Milolettre dans les commerces de Villechenève, en mairie & à la poste.

Vous souhaitez recevoir notre lettre d'info mensuelle par Email :
mairie@villecheneve.com

>>> Vous avez envie de participer à la Milolettre? Venez rejoindre notre comité de pilotage: Ecrivez-nous à communication@villecheneve.com – TEAM MILOLETTRE



Pâques est synonyme de gigot d'agneau. Pourquoi ne pas changer de recette et opter pour une cuisson lente au four à faible température, soit un peu longue, mais très simple pour un résultat si fondant qu'on sert le gigot à la cuillère. Le gigot est si tendre qu'il peut même se couper à la cuillère, d'où son nom.

GIGOT CUILLÈRE - GIGOT DE7H

*****

20 mn préparation
7h cuisson

Bourgogne, vin de la Loire ou Languedoc

Origine :

Recette historiquement appelée « Agneau à la brayaude », les « braies » étant les larges culottes portées par l'un des peuples antiques (tel Astérix et Obélix) ayant eu l'idée de plonger des cuissots de gibier (ou moutons qu'ils élevaient) dans les braises d'un feu tombant pour les cuire longuement. En 1830, on trouve enfin une trace écrite, dans le livre de M. DURAND qui publie un livre de « recettes méconnues de terroir ». Elle devient communément ***GIGOT de 7h*** (temps de cuisson) ou encore ***GIGOT cuillère*** qui exprime la tendresse et le fondant obtenus en suivant le procédé de cette recette.

Courses:

- 1 gigot d'agneau ≃2 kg
- 2 tranches de lard fumé (ou 150g de lardons)
- 3 carottes
- 3 échalotes
- 1 tête d'ail entière
- Romarin / thym/1 feuille de laurier
- Sel/poivre
- 2 CàS d'huile d'olive
- 10g de beurre
- 50 cl de vin blanc doux (type Viognier ou Sauvignon)
- 10 cl d'eau avec 2 CàC de fond de veau dilué

❖ 1 pâte « morte »

- 300 g de farine
- 15 cl d'eau
- 1 œuf

Ou une pâte brisée du commerce

Recette :

1. Préparer la pâte « morte » qui vous servira à fermer hermétiquement votre cocotte avant de l'enfourner, en mélangeant la farine, l'eau et l'œuf jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse à modeler.
2. Allumer le four à T° = 120C°pour une cuisson longue, lente et douce.
3. Frotter le gigot entièrement avec une gousse d'ail épluchée.
4. Verser l'huile et le beurre dans la cocotte. Y faire dorer le gigot sur toutes ses faces. Ajouter les autres gousses d'ail et les laisser à peine blondir.
5. Eplucher et couper assez finement les échalotes et carottes pour les déposer au fond de la cocote pour y déposer le gigot doré par-dessus.
6. Insérer tous les ingrédients restants (romarin, feuille de laurier, gousses d'ail), saler, poivrer.
7. Couvrir avec les 50 cl de vin blanc et les 10 cl de fond de veau.
8. Entourer la cocotte avec la pâte morte de façon à rendre le plat hermétique et enfourner pour 5h à 120C° puis 2 h à 100C°.

Vous pouvez le préparer la veille (5 heures de cuisson) et le renfourner le lendemain pour 2 h à 120°C; il n'en sera que meilleur !