



Accueil  
Amitié  
Activités

## LETTRE TRIMESTRIELLE N° 7

Novembre 2022 ISSN 2778-9365

### Editorial

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,



L'Association A3A a rouvert ses portes la deuxième quinzaine de septembre 2022. Toutes les activités ont repris.

Suite au départ d'Annick Blase, professeur de dessin, nous avons un nouveau professeur le lundi après midi, Catherine Canbakan.

L'Association A3A a participé, comme chaque année, à plusieurs activités de la Mairie de Saint Maur des Fossés :

- Activités d'été dans les squares et au bord de la Marne, les activités présentées par l'A3A étaient le stretching, la zumba, en juin et septembre
- La journée des associations le 4 septembre 2022 s'est déroulée dans une bonne ambiance et nous avons rencontré de nombreuses personnes.
- La semaine bleue du 3 au 8 octobre 2022. Plusieurs activités de l'A3A ont été présentées dans les locaux de la nouvelle Maison des Seniors à la Varenne ainsi que dans nos locaux, 1 Villa Foch Saint Maur et 87 bd de la Marne à la Varenne : art floral, cartonnage, danse en ligne, gym douce, peinture sur porcelaine, pilates, stretching, vitrail et zumba. De nouveaux adhérents se sont inscrits lors de cette semaine très bien organisée.

L'Association a augmenté son nombre d'adhérents de 20 % par rapport à la fin de l'exercice précédent.

Nous vous souhaitons une très bonne fin d'année 2022.

Bien cordialement

La Présidente

**Danielle Dartiguelongue**



La rédaction

## Un peu d'histoire : La Nacre

A une heure de PARIS se trouve le berceau de la « LA TABLETTERIE », cette activité consiste à fabriquer des objets usuels, de jeux ou religieux.

Au XVIIème siècle, MERU et ses environs étaient réputés pour le travail de la nacre, de l'os, de la corne, du bois et de l'écaille pour usiner des branches d'éventail, des dominos et des boutons. Ce travail, permet, pendant la morte saison, aux paysans un revenu. A MERU cet artisanat de la tabletterie est importé par les nourrices revenant de PARIS.



Au XVIIème siècle, entre 1776 et 1791, 2000 personnes y travaillent et MERU est la capitale de la nacre, la proximité de PARIS permet l'acheminement des objets pour une riche clientèle.

Entre 1830 et 1890, le perfectionnement (machines à vapeur) de certaines techniques contribue à l'émergence de la tabletterie de luxe qui fera la renommée de ce territoire rural. (SAINTE-GENEVIEVE, LE DELUGE, CORBEIL-CERF, ANDEVILLE, et 4 autres villages. Chaque village a sa spécialité, on y voit environ 45 usines se développer ainsi que le travail à domicile.

Au XIXème siècle, MERU est réputée pour ses boutons de nacre qu'elle exporte en Russie, Etats Unis et toute l'Europe.

Suite aux grèves du début du XX siècle, de la dévaluation du « Franc » l'industrie décline entre 1920 et 1938, 15 établissements ferment, 150 salariés sont en très grandes difficultés.

### FABRICATION D'UN BOUTON DE NACRE :

On utilise un coquillage, du nom de « TROCA », de forme conique pouvant atteindre 15 cm de diamètre et de couleur blanc cassé avec parfois des nervures rouges, qui est garni d'une épaisse couche de nacre.

Il est pêché pour sa chair et sa nacre dans une région allant du sud de l'Inde à l'est de l'Australie et des îles de Polynésie à la Corée, sur la côte baignée par la mer de Chine. Il arrive dans des sacs de toile, les ouvriers doivent les trier en fonction de leur diamètre et découper des « pions » ils devaient produire un maximum de pions par coquille. Ils étaient payés à la pièce.

Ensuite ils sont décapés à l'acide sulfurique, puis poncer dans des tonneaux en fer dans un mélange d'eau de marbre concassé pendant plusieurs heures.

Puis ils sont écoutés pour en réduire l'épaisseur par une machine à ruban et une meule. Après quoi ils sont tournés pour former un bourrelet ou une cuvette. L'appréciation de l'ouvrier était cruciale pour la bonne exécution de cette étape.



Les plus beaux pouvaient être gravés par **les femmes dont on apprécie l'habileté**. On éliminait les rayures. On les polissait en les trempant dans de l'acide pour obtenir **le premier brillant**, avant de les polir dans de la sciure, ils étaient ensuite **blanchis** dans un bain d'eau oxygénée. On perçait les boutons de 2 ou 4 trous.

Le teinturier, en fonction de leur forme, de leur taille, de la partie du coquillage, procédait à leurs teintures.

On les triait par 1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> choix, on les comptait grâce à la **grosse (pelle avec 144 alvéoles)** avant de les couvrir pour les plus beaux sur des cartes, les autres étaient vendus en vrac.

Bibliographie : Laurence BONNET, la nacre, la tabletterie, l'éventail. Edition District des sablons.

# Pourquoi les bouteilles de vin sont de 0,75 litre ?

Depuis le XIX<sup>ème</sup> siècles (1866) la norme veut que tous les vins soient vendus dans des bouteilles d'un format de 75 cl, savez-vous pourquoi ?



Voici quelques éléments de l'histoire :

Autrefois, les Anglais étaient les principaux clients et consommateurs de vin des domaines viticoles français. Or, les Britanniques utilisaient le gallon impérial comme unité de mesure. Un gallon impérial équivaut à 4,54609 litres. Afin de faciliter la conversion (il n'était pas courant de calculer les livraisons de vin en gallon impérial), les deux parties (français et anglais) ont tenté d'arrondir les volumes. De ce fait, 225 litres de vin équivalaient à 50 gallons. Cette quantité était transportée en barrique.

Un chiffre arrondi dans la transaction de vin avec les Anglais : mis à part le fait de faciliter les conversions, il fallait également arrondir les chiffres. Pour ce faire, 225 litres en barrique étaient l'équivalent de 300 bouteilles de 75 cl.

La solution de la bouteille à 75 cl : dans cette solution de conversion, la bouteille de 75 cl est devenue un standard en matière de contenance du vin (6 verres de 12,5cl). Elle a été normalisée dans la transaction avec les Anglais, puis sur le marché européen également. Aujourd'hui, le vin se vend en lot de 6 ou de 12 bouteilles. Tout simplement car 6 bouteilles représentent un gallon.

Il est à noter que, pendant un temps, on pouvait retrouver l'étiquette « 73 cl » sur les bouteilles. Pourquoi ? Eh bien parce qu'elles avaient une contenance de 75 cl, mais lorsqu'on y mettait le bouchon, elles débordaient et perdaient 2 cl. Aujourd'hui, la contenance est donc de 77 cl, avec toujours les 2 cl perdus lors de la mise en place du bouchon. Nous pouvons donc afficher sans mentir 75 cl sur nos bouteilles de vin.

Les caractéristiques d'une bouteille de vin de 75 cl diffèrent sensiblement d'une région à une autre comme la hauteur d'une bordelaise qui n'est pas la même qu'une alsacienne, par exemple ; la bordelaise mesure 300 mm de hauteur tandis que la bourguignonne fait 320 mm. En parallèle, l'alsacienne, elle, culmine à 370 mm.

## Pourquoi les bouteilles de vin sont vertes ?

Les couleurs des bouteilles de vin sont souvent vertes, car cette teinte filtre bien les rayons du soleil pour le vin rouge, nocifs pour son vieillissement.

## Voici les différents formats de bouteilles par contenance

- Piccola : 0,20 litres (soit 1 verre de vin)
- Chopine ou quart : 0,25 litres (soit 1/4 bouteille)
- Fillette : 0,375 litres (soit 1/2 bouteille)
- Medium : 0,5 litres (soit 2/3 bouteille)
- Bouteille** : 0,75 litres (soit 1 bouteille)
- Magnum : 1,5 litres (soit 2 bouteilles)
- Jéroboam : 3 litres (soit 4 bouteilles)
- Réhoboam : 4,5 litres (soit 6 bouteilles)
- Mathusalem : 6 litres (soit 8 bouteilles)
- Salmanazar : 9 litres (soit 12 bouteilles)
- Balthazar : 12 litres (soit 16 bouteilles)
- Nabuchodonosor : 15 litres (soit 20 bouteilles)
- Melchior ou Salomon : 18 litres (soit 24 bouteilles)
- Souverain : 26,25 litres (soit 35 bouteilles)
- Primat : 27 litres (soit 36 bouteilles)
- Midas ou Melchisédech : 30 litres (soit 40 bouteilles)



## LA REDACTION A AIMÉ

**Christiane ZAMIT**, vous propose un nouveau choix de livres.

ÉDOUARD PHILIPPE  
GILLES BOYER  
Impressions  
et lignes claires



### Edouard PHILIPPE et Gilles BOYER : IMPRESSIONS ET LIGNES CLAIRES

Du 15 mai 2017 au 3 juillet 2020, Édouard Philippe a été Premier ministre et Gilles Boyer son conseiller avant d'être élu député européen. Depuis vingt ans, ils ont partagé tous les combats et ont vécu ensemble ces 1 145 jours à Matignon. Il en reste des images, des moments, des lieux, des rencontres, des décisions difficiles, des crises violentes et imprévues : en définitive, des impressions qui peuvent, parfois, laisser entrevoir quelques lignes claires. Édouard Philippe et Gilles Boyer nous offrent un livre majeur, un témoignage exceptionnel, entre le récit et l'essai sur l'art de gouverner. C'est une leçon d'histoire et un éclairage unique sur les actes, les lieux, les hommes du pouvoir.

### Valérie PERRIN : CHANGER L'EAU DES FLEURS

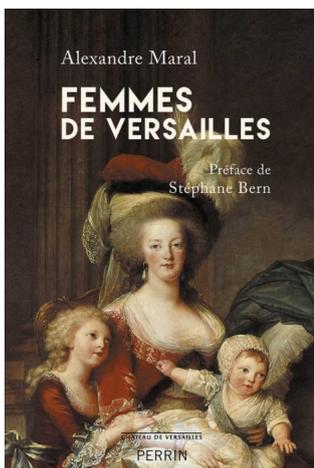
Violette Toussaint est garde-cimetière dans une petite ville de Bourgogne. Les gens de passage et les habitués passent se réchauffer dans sa loge où rires et larmes se mélangent au café qu'elle leur offre. Son quotidien est rythmé par les confidences des visiteurs et la joie des fossoyeurs. Un jour, parce qu'un homme et une femme ont décidé de reposer ensemble dans son carré de terre, tout bascule. Des liens qui unissent vivants et morts sont exhumés, et certaines âmes que l'on croyait noires, se révèlent lumineuses.

*Changer l'eau des fleurs* est un hymne au « merveilleux » des choses simples. Après le succès des *Oubliés du dimanche*, Valérie Perrin, virtuose dans l'art d'explorer les sentiments, nous livre un deuxième roman bouleversant où suspense, sensibilité et justesse éclatent à chaque page.

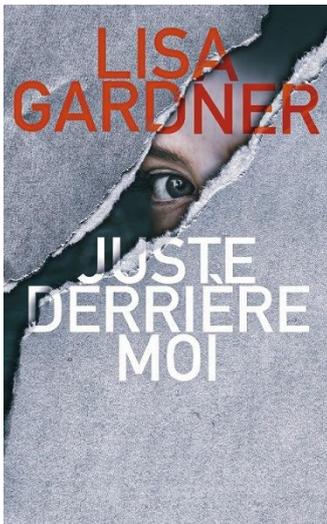


### Alexandre MARAL : FEMMES DE VERSAILLES

Pour la première fois, les portraits croisés des femmes qui firent Versailles, de Mme de Maintenon à Marie-Antoinette.



Résidence des trois derniers rois de France de l'Ancien Régime, Versailles fut également le séjour de leurs épouses : Marie-Thérèse, qui y mourut en 1683, Marie Leszczyńska, qui y vécut de 1725 à 1768, et Marie-Antoinette, qui y fut dauphine en 1770, puis reine de 1774 à 1789. Chacune à sa manière, ces trois personnalités ont laissé leur empreinte à Versailles, celle de Marie-Antoinette étant aujourd'hui la plus lisible. Les membres féminins de la famille royale occupèrent également une place importante à Versailles, de la sémiante duchesse de Bourgogne sous Louis XIV aux inoxydables filles de Louis XV. D'autres femmes, enfin, illustrèrent Versailles : Mme de Maintenon, devenue l'épouse secrète de Louis XIV ; les nombreuses favorites de Louis XV, de Mme de Mailly à Mme Du Barry en passant par l'indétrônable Mme de Pompadour ; les amies de Marie-Antoinette, la duchesse de Polignac notamment.



### Lisa GARDNER : JUSTE DERRIÈRE MOI

Un massacre dans une station-service. Un coupable tout trouvé : Telly. À neuf ans, il avait déjà tué...

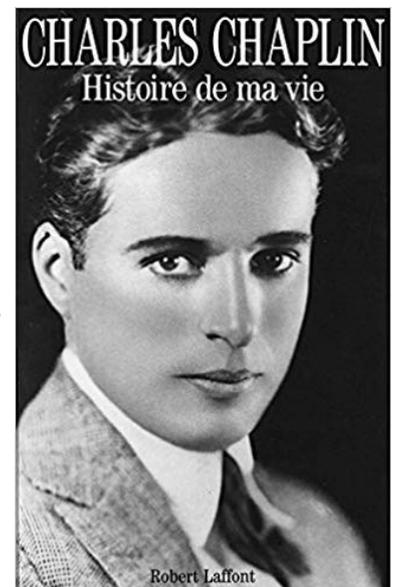
Sharlah, treize ans, n'a pas revu son frère Telly depuis le jour où, pour lui sauver la vie, il a mortellement blessé, à coups de batte de baseball, leur père, un homme alcoolique et violent, qui a assassiné leur mère dans une crise de folie.

L'adolescent est aujourd'hui le premier suspect dans une affaire de fusillade... Pourquoi essaie-t-il de se rapprocher de sa sœur ? Sharlah est-elle en danger ?

### Charles CHAPLIN : Histoire de ma vie

Au cours de sa vie, Chaplin a accordé des centaines d'interviews, il a eu de nombreux biographes, mais c'est en écrivant *Histoire de ma vie*, et en se racontant lui-même, qu'il s'est livré, et a laissé paraître l'homme derrière la légende.

L'histoire de ce génie – dont les amis s'appelaient Douglas Fairbanks et Mary Pickford, Enrico Caruso, George Bernard Shaw, Churchill, Gandhi, Einstein, Cocteau et Picasso – est en même temps celle du cinéma américain, de Hollywood, de sa naissance et de son développement extraordinaire. C'est aussi l'histoire d'un homme seul malgré la célébrité, d'un homme qui ne cache rien des vicissitudes de sa vie sentimentale jusqu'à la rencontre avec Oona et le bonheur familial en compagnie de leurs huit enfants. D'un homme enfin dont la vie fut un combat. Combat contre la pauvreté d'abord, combat politique aussi, et, par-dessus tout, combat pour son art. Un des géants qui ont marqué le siècle.



### Olivier DE KERSAUSON : Veritas tantam - potentiam habet ut non subverti possit



Le monde change : il vacille, il tangue.

Olivier de Kersauson est de ceux qui l'interrogent sans cesse tout en le connaissant bien. Son point de vue si caractéristique, son écriture pure et sans détours ont fait de lui un témoin hors norme de notre époque. Depuis le large, ce grand marin aperçoit nettement les contours de notre société en constante mutation. Pour lui, une seule chose compte : garder le cap au milieu des tempêtes. Alors, comment faire pour ne pas chavirer ? Comment rester libre dans une société de plus en plus contrainte ? Comment ne pas sombrer dans les " idéologismes " ?

Olivier de Kersauson, moraliste autant que poète, revient avec un essai qui ne pourra laisser personne indifférent tant, au fil du temps, sa pensée donc sa plume, s'aiguisent.

## Jean d'Ormesson nous invite à passer un bon moment ..

### Un petit chef d'œuvre de drôlerie animale concocté par Jean d'Ormesson.

Le français une langue animale...

« Myope comme une taupe », « rusé comme un renard » « serrés comme des sardines »... des termes empruntés au monde animal ne se retrouvent pas seulement dans les fables de La Fontaine, ils sont partout.

La preuve : que vous soyez fier comme un coq, fort comme un bœuf, têtu comme un âne, malin comme un singe ou simplement un chaud lapin, vous êtes tous, un jour ou l'autre, devenus chèvre pour une caille aux yeux de biche.

Vous arrivez à votre premier rendez-vous fier comme un paon et frais comme un gardon et là,... pas un chat !. Vous faites le pied de grue, vous demandant si cette bécasse vous a réellement posé un lapin. Il y a anguille sous roche et pourtant le bouc émissaire qui vous a obtenu ce rancard, la tête de linotte avec qui vous êtes copain comme cochon, vous l'a certifié : cette poule a du chien, un vraie panthère.

C'est sûr, vous serez un crapaud mort d'amour. Mais tout de même, elle vous traite comme un chien. Vous êtes prêt à gueuler comme un putois quand finalement la fine mouche arrive. Bon, vous vous dites que dix minutes de retard, il n'y a pas de quoi casser trois pattes à un canard. Sauf que la fameuse souris, malgré son cou de cygne et sa crinière de lion est en fait aussi plate qu'une limande, myope comme une taupe, elle souffle comme un phoque et rit comme une baleine. Une vraie peau de vache, quoi !

Et vous, vous êtes fait comme un rat. Vous roulez des yeux de merlan frit, vous êtes rouge comme une écrevisse, mais vous restez muet comme une carpe.

Elle essaie bien de vous tirer les vers du nez, mais vous sautez du coq à l'âne et finissez par noyer le poisson.

Vous avez le cafard, l'envie vous prend de pleurer comme un veau (ou de verser des larmes de crocodile, c'est selon).

Vous finissez par prendre le taureau par les cornes et vous inventer une fièvre de cheval qui vous permet de filer comme un lièvre. C'est pas que vous êtes une poule mouillée, vous ne voulez pas être le dindon de la farce.

Vous avez beau être doux comme un agneau sous vos airs d'ours mal léché, faut pas vous prendre pour un pigeon car vous pourriez devenir le loup dans la bergerie. Et puis, ça aurait servi à quoi de se regarder comme des chiens de faïence.

Après tout, revenons à nos moutons : vous avez maintenant une faim de loup, l'envie de dormir comme un loir et surtout vous avez d'autres chats à fouetter.

Billet d'humour de Jean d'Ormesson

## Et si on vous contez les rues de Saint Maur...

**Rue de la pompe** : Ce nom désigne la pompe installée en 1859 par Caffin, lotisseur du quartier, pour desservir les habitants en eau. On peut encore l'apercevoir, car elle a été intégrée à l'architecture d'une maison construite en 1913 et située 94 promenade des Anglais.

**Avenue de la Trémouille** : Charlotte-Catherine de la Trémouille (1568-1629), veuve d'Henri 1er de Bourbon, prince de Condé, acheta en 1598, le Château de Saint-Maur et les terres mis en vente lors de la succession de Catherine de Médicis. Accusée d'avoir empoisonné son mari (il l'aurait surprise dans les bras de son amant dont elle eut un fils : le futur Henri II), elle fut emprisonnée quelques années. Quand Henri IV accéda au trône, en 1595, il la fit immédiatement libérer et son fils fut fait prince de sang. (*Voir avenue de Condé et rue du Château de Condé*).

**Square Saint Hilaire** : Saint Hilaire, du latin *hilarus* qui signifie joyeux (vers 315/367) docteur de l'église et évêque de Poitiers fut le principal adversaire de l'arianisme en occident (l'arianisme contestant la divinité du Christ). Le choix de ce saint semble lié au calendrier : saint Maur est fêté le 15 janvier et saint Hilaire deux jours plus tôt. Quelque relique aurait été recueillie à l'abbaye vers 850. Le premier bourg, situé aux Mûriers, vers le croisement de l'avenue des Perdrix et de l'avenue des Sorbiers, s'appelait Celie, de *celia*, chapelle : c'est là en effet que se trouvait la première chapelle qui est à l'origine du quartier de la Varenne. On y comptait une centaine d'habitants au XVIIIème siècle.

**Place de la Croix-Souris** : Ce lieu-dit est évoqué dès 1543 et la croix qui orne le fronton du café rappelle probablement une croix plus grande placée à ce croisement et qui érigée en bois, devait régaler les souris.

**Rue Cousin** : Etienne Jules Cousin, baron de Marinville, maire de Saint Maur du 31 juillet 1837 au 27 mai 1843. Il fut le premier à faire construire une mairie, le long de la rue du Four, sur le terrain de l'ancien cimetière proche de l'église Saint Nicolas. Elle accueillait aussi l'école. Le logement de l'instituteur et même une pompe ! Son inauguration donna lieu à un bal au bénéfice des pauvres. Le baron améliora aussi les chemins, fit « mettre des poteaux indicateurs aux abords du bourg et porta de six à dix le nombre des réverbères avec lampes à huile ». « ces heureuses initiatives lui valurent la reconnaissance et les félicitations du conseil municipal ».

**Avenue Charles Péguy** : (depuis 1973, autrefois avenue de Verdun). Le passage à niveau de la Guillotine a été supprimé en 1972, ce qui a définitivement séparé l'avenue de Verdun en deux parties. Après avoir décidé, le 3 novembre 1972, de donner à cette rue le nom d'Oradour-sur-Glane, ville martyre et filleule de st Maur, le conseil municipal se ravisa le 23 février 1973, et la baptisa du nom de celui dont on fêtait, cette année là, le centenaire de la naissance : Charles Péguy (1873-1914) écrivain, poète, polémiste et assaïste, profondément mystique, fut tué dès le début de la bataille de la Marne.

## Elle nous a quittés récemment

Nous avons le regret de vous informer du décès de **Madame BEDUZ, connue sous le diminutif Cathou** le 9 août 2022 dans sa 62ème année, elle était inscrite à l'activité Vitrail. Ses amis regretteront sa bonne humeur et sa gentillesse.



# LE COIN DES GOURMANDS

Idée pour un plat de fête

## DUO DE SAINT JACQUES ET LANGOUSTINES A LA SAUCE CITRON ET GINGEMBRE

(pour 2 personnes)



**Préparation** : 25 mn—  
cuisson 15 mn

**Ingrédients** : 4 grosses langoustines, 6 noix de st Jacques, 10 cl de vin blanc, 1/2 jus de citron, 1 gousse d'ail, 1 grosse échalote ou 2 petites, 2 cm de gingembre frais, 60 gr de beurre, un fond d'huile d'olive, thym/laurier/ciboulette, sel poivre.

**Préparation** : Dans une casserole d'eau mettre le thym et le laurier. Faire bouillir et y plonger le temps indiqué sur l'emballage les langoustines. Réserver. Eplucher le gingembre et le râper. Presser le jus de citron. Verser dans une casserole ainsi que le vin blanc. Mettre sur le feu. 2 - Peler et hacher l'ail et l'échalote et, lorsque le liquide bout, les y ajouter ainsi que le gingembre. Laisser réduire de moitié. Baisser le feu et ajouter progressivement le beurre en morceaux. Saler poivrer et maintenir la sauce au chaud. 3 - Mettre l'huile dans une poêle et faire cuire les langoustines 2 mn puis ajouter les Saint-Jacques . Les saler et poivrer légèrement. Laisser cuire 2mn sur chaque face. Pendant ce temps ciseler finement la ciboulette. Disposer les Saint-Jacques et langoustines sur un plat de présentation. Napper de la sauce citron



## GATEAU RENVERSE AUX POIRES ET

## AU GINGEMBRE



**Ingrédients** : 200 gr

de cassonade, 800 gr de petites poires mûre à point, 150 gr de farine, 150 de beurre mou (+ un peu pour le moule), 3 œufs, 40 gr de gingembre frais, 2 c. à café de levure chimique, 60 gr de crème épaisse à 30% de matière grasse

**Préparation** :

Préchauffez le four à 180°. Beurrez le moule à gâteau.

Réalisez un caramel ambré avec 100 gr de cassonade (sans ajouter d'eau). Dès qu'il a atteint la bonne couleur, stoppez la cuisson et versez-le dans le fond du moule. Epluchez les poires, coupez-les en quatre et retirez le cœur. Déposez joliment les morceaux de poire au fond u moule.

Tamisez la farine avec la levure.

Pelez le gingembre frais et râpez-le. Mélangez le beurre et la cassonade restante à l'aide d'une spatule ou d'un fouet. Ajoutez les œufs un par un, puis la crème et le gingembre. Terminez par la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez la préparation sur les poires. Enfournes pour 40mn. Laissez reposer le gâteau 5 mn puis retournez-le sur un plat. Servez tiède ou froid.

# ACTIVITES CULTURELLES

## CONFERENCE :

Le 13 octobre 2022, Martine FONTANA, Numérologie, Astrologue et Tarologue professionnelle a animé une conférence sur le symbolisme qui a eu lieu devant une assemblée très intéressée à La Varenne. Le thème était le pouvoir des 4 éléments : Feu, Eau, Air, Terre.



## VISITE DU QUARTIER DE LA HUCHETTE :

20 Octobre 2022 visite du quartier de la Huchette à Paris.



Un temps merveilleux nous a accompagnés avec notre guide André Buyse. Nous étions nombreux pour cette belle promenade dans le quartier de la Huchette.

Une visite de Saint-Julien le Pauvre (église Melkite de rite byzantin) et de Saint-Séverin et sa palmeraie de pierre. Le plus vieil arbre de Paris et l'étrange librairie Shakespeare.....

Et, bien sûr, notre guide nous a raconté de belles histoires et de nombreuses anecdotes plus savoureuses les unes que les autres.



## PROCHAINES ACTIVITES CULTURELLES : A noter dans vos agendas

- ◆ **12 Janvier 2023—Conférence de Martine FONTANA « Les Cathédrales »**
- ◆ **14 Mars 2023—Visite avec André Buyse « Cimetière Montmartre »**

