



Accueil
Amitié
Activités

LETTRE TRIMESTRIELLE N° 10

Janvier 2024 ISSN 2778-9365

Editorial

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Les membres du Conseil d'Administration vous souhaitent 1 an de sérénité, 52 semaines de santé, 12 mois de douceurs, 366 jours de splendeur, une année de bonheur.



Meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2024 à toutes et tous.

Cette année va être une année de changement, en effet, toutes nos activités seront regroupées au 1 Villa Foch car le site du 87 bd de la Marne sera définitivement fermé fin juin 2024.

Nous espérons vous y accueillir toutes et tous dans les meilleures conditions.

L'Association A3A a besoin de bénévoles pour fonctionner, si vous voulez vous joindre à nous, si vous avez envie de nous aider, nous sommes à votre disposition, pour voir avec vous ce que vous pourriez lui apporter en fonction de vos compétences.

Bien cordialement

La Présidente

Danielle Dartiguelongue



La rédaction

Responsable de la rédaction et conception : Danielle Dartiguelongue - Relecture : Annie Marix et Anne Marie Parizot
Impression et diffusion : A3A n° ISSN : 2778-9365
Association A3A (loi 1901) 1, Villa Foch « Le Parc », 94100 Saint Maur des Fossés. Tel : 06 75 63 42 14 / 01 48 89 70 92
mail : a3a@a3a.club Site internet : www.a3a.club.fr

Un peu d'histoire :

L'ORDONNANCE de VILLERS-COTTERETS

Son titre exact est : **ORDONNANAM DU ROY SUR LE FAIT DE JUSTICE**

Antérieurement au mois d'août 1539 les textes étaient rédigés en latin. Pour exemple, le 14 février 842 à STRASBOURG les petits fils de CHARLEMAGNE se prêtent serment d'assistance, LOUIS le GERMANIQUE prononce son serment en langue romane (ancêtre du français) pour la partie occidentale de l'empire, CHARLES LE CHAUVE fait de même en langue tudesque (l'ancêtre de l'allemand) partie orientale de l'empire, pour être compris par tous les soldats présents.

Les habitants de l'EMPIRE de CHARLEMAGNE ont oublié le latin. Le serment est rédigé par le chroniqueur NITHARG, ce sera le premier document où le latin « cède la place aux langues vulgaires » roman et tudesque

Dès le 13ème siècle, les notaires du roi écrivent en français et c'est entre le 14ème et 16ème siècle que le français s'impose pour le document administratif.

L'ordonnance de VILLERS-COTTERETS en août 1539 est un texte normatif édicté par FRANCOIS 1^{ER} entre le 10 et 25 août 1539 enregistré au parlement le 6 septembre 1539 (ce texte n'est pas daté). C'est le plus ancien texte normatif encore en vigueur à ce jour : ses articles 110 et 111 n'ayant jamais été abrogés. En 1579, L'ORDONNANCE de BLOIS impose les registres des mariages et décès en français

Dès sa promulgation dans certaines provinces, il est compris comme imposant le français **seul** dans les actes administratifs, c'est le cas du QUERCY et de certaines provinces occitanes. Dans d'autres, par exemple TOULOUSE, on passe du latin à l'occitan.

Cette ordonnance ne fait que confirmer un mouvement centralisateur linguistique déjà amorcé, le français était la langue parlée à la Cour de la France, dans la moitié du nord de la France, par la noblesse et le clergé, les commerçants et certains écrivains.

La population parle essentiellement les langues d'oïl, d'oc, provençal, breton et alsacien, ne bénéficiant pas du prestige royal elles sont souvent nommées « patois »



Cette ordonnance comprend 192 articles, promulguée par FRANCOIS 1^{ER} et rédigée par le chancelier GUILLAUME POYET en l'honneur de qui elle sera appelée : GUILLEMINE, GUILLELMINE ou WILHELMINA en référence au prénom de son auteur. La postérité ne retiendra que les articles 110 et 111. Cette ordonnance sera en partie dépouillée de son contenu.

Elle limite la compétence des tribunaux ecclésiastiques aux seules causes concernant les sacrements et la discipline. Elle fixe les règles de la procédure criminelle, règlemente la « question », torture qui ne sera abolie que par LOUIS XVI le 24 août 1780. Elle impose l'usage du français dans la rédaction des actes judiciaires et notariés. Elle ordonne aux curés de tenir la rédaction des registres de baptêmes et de sépultures, elle interdit les confréries des gens de métiers.

Ceux sont les articles 50 à 55 qui organisent « l'état civil », cela concerne la presque totalité de la population, à l'exception : de la communauté juive, et de quelques individus excommuniés. Elle permet de connaître les héritiers d'un défunt et d'éviter un éventuel mariage à plusieurs reprises (le divorce n'existe pas).

Cette ordonnance ne s'appliquera à l'ALSACE qu'après son annexion à la France qui est protégée par les traites de WESTPHALIE ET DE NIMEGUE les actes continueront à être rédigés en latin pour les catholiques et en allemand pour les protestants.

Dans l'article 51 écrit en vieux « François » dont la traduction suit :

Aussi sera retenue pour preuve des baptêmes, lesquels contiendront le temps et l'heure de la naissance et dont l'extrait servira à prouver le temps de la majorité ou de la minorité et fera pleine foi à cette fin (le temps signifie le jour, le mois et l'année).

En 1561 le DUC DE SAVOIE rend obligatoire l'usage du français dans les actes publics du DUCHE DE SAVOIE et dans la VALLE D'AOSTE.

LE CHATEAU DE VILLERS COTTERETS

Au VI^{ème} siècle CLOVIS attribue à l'un de ses lieutenants une métairie entourée de chaumières.

En 715 mort de DAGOBERT, une bataille sanglante a lieu dans la forêt de la Côte ou Cuice appartenant à ce domaine.

Au XI^{ème} siècle le château de la MALEMAISON appartient à des Seigneurs qui sont des brigands de grands chemins.

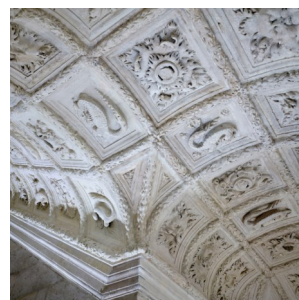
En 1165 il est agrandi par PHILIPPE D'ALSACE, comte de FLANDRES époux d'Elisabeth fille de Raoul IV

En 1214 le Comté DE VALOIS est réuni à la Couronne il devient propriété royale.

En 1284 PHILIPPE III LE HARDI le concède à son fils cadet qui prend le titre de COMTE DE VALOIS, il sera à l'origine de la branche des Valois. Il est rebâti et orné avec magnificence et luxe.

Entre 1337 et 1453, la guerre de cent ans passe et ravage le château qui sera abandonné.

En 1498 LOUIS XII le donne à son petit cousin François âgé de 5 ans, à charge à lui de rétablir le CHASTEL.



En 1506 FRANCOIS y viendra pour chasser pour la 1ère fois.

En 1515 François 1^{er} monte sur le trône et fait renaître le duché des Valois.

De 1530 à 1535 le roi surveille les travaux de reconstruction, ses fréquents séjours amènent aubergistes, marchands et artisans qui s'établissent près du château pour nourrir les ouvriers

En 1558 HENRI II signe le traité l'AULD ALLIANCE qui unit la FRANCE, l'ECOSSE et la NORVEGE contre l'ANGLETERRE

En 1579 ORDONNANCE de BLOIS impose les registres des mariages et décès en français

En 1661 LOUIS XIV l'offre à son frère « MONSIEUR »

En 1664 MOLIERE y donne une représentation de TARTUFFE

En 1667 l'ORDONNANCE DE SAINT GERMAIN EN LAYE impose que les registres soient tenus en double exemplaire.

En 1722 LOUIS XV dort au château, une fête y est donnée pour 1000 invites qui boiront 80000 bouteilles de bourgogne!!

En 1790 il devient bien national, l'aristocratie en est chassée et devient une caserne pour l'armée républicaine

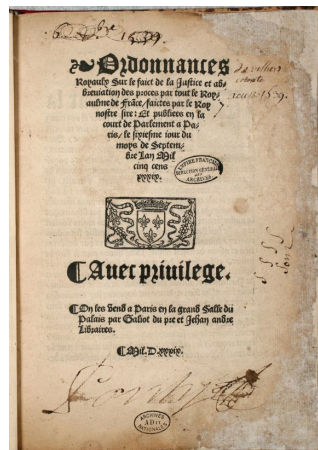
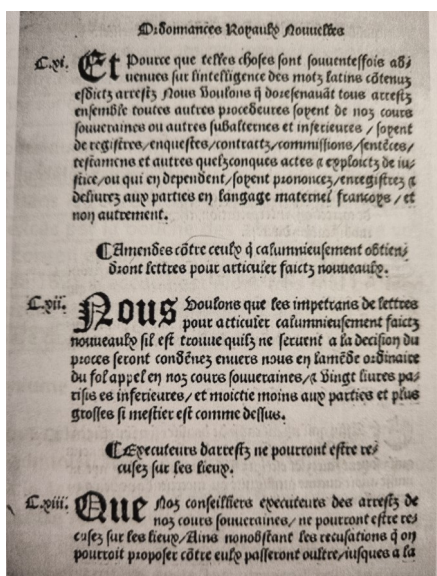
Le 17 mai 1804 NAPOLEON, par décret, le transforme en un dépôt de mendicité qui accueille environ 1000 mendiants ou délinquants.

A la fin du XIXème siècle il sert de maison de retraite, avant d'être transformé pendant la guerre de 1914/1918 en hôpital, il reprendra son rôle de maison de retraite jusqu' en 2014 date à laquelle il est abandonné, mais en 1997 **il a été classé au titre des monuments historiques.**

En 2017 Monsieur MACRON le visite, il en commande la restauration qui débute en 2020 pour un budget de 185 millions d'Euros.

En 2024 il accueillera le sommet de la FRANCOPHONIE.

Si vous voulez consulter les 2 ORIGINAUX sur parchemin, il vous faudra vous rendre aux archives départementales de MARSEILLE ou à celles du département de l'ISERE.



LE SAVIEZ VOUS ?

Comment placer les verres à table : Que préconise l'étiquette ?

Un guide raisonné des manières de placer les verres à table, pour faire de votre mise en place un véritable festin pour les yeux, conforme aux traditions.

La première règle qu'il convient de respecter consiste à ne placer sur la table que les verres qui seront effectivement utilisés au cours du repas. En aucun cas plus de quatre par personne. Selon la tradition, on dispose le verre pour le vin rouge, à la pointe du couteau, à droite de l'assiette, et le verre à eau à gauche. Si l'on prévoit de servir du champagne à table (un usage qui n'est pas prévu par la tradition, soulignons-le), on placera la flûte dans une deuxième rangée derrière le verre de vin. Autre règle : si plusieurs vins sont servis au cours du repas, on les placera dans l'ordre de dégustation à partir de la pointe du couteau. L'alignement des verres doit en effet former un angle de 45 degrés vers la gauche à partir de la pointe du couteau, dans un ordre croissant en taille. Du verre de vin (le plus petit) au verre à eau (le plus grand contenant).

Notre vision de la table est, fort heureusement, sujette aux évolutions dictées par la mode et les nécessités pratiques : ainsi, il n'est pas rare de voir des verres à eau sans pied ou à pied bas sur les tables. La règle s'adapte et on les disposera alors au-dessus de la pointe du couteau à viande. Si du vin est prévu, on placera le verre en deuxième place, à gauche. Il convient de noter que la disposition peut varier en fonction de la fonctionnalité et de l'esthétique de la table.



Vous avez reçu pour les fêtes un poinsettia mais comment le conserver.

Température : ne devrait pas dépasser 20° le jour et 16° et 17° la nuit. Une chaleur trop élevée abrège la coloration des bractées (plus de 30°). On évite donc de le placer près des chauffages et télévision.

Il ne supporte pas les courants d'air (mettre une bougie allumée qui vous renseignera sur les courants d'air). On arrosera modérément avec de l'eau à température quand le sol semble sec au toucher.

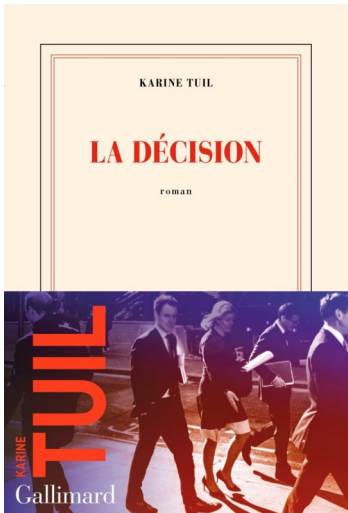
Rempotage et taille : fin avril, on réduit les tiges qui seront rabattues d'un tiers en ne laissant que 2 ou 3 feuilles, on peut alors mettre la plante dehors si la température est supérieure à 13° dans un endroit semi ombragé. En août on effectue une deuxième taille, on garde 3 à 4 feuilles. Après cette taille l'arrosage est moins exigeant juste pour empêcher le dessèchement de la terre.

Fertilisation : un engrais type 20-20-20 peut être utiliser 1 fois par mois.



LA REDACTION A AIMÉ

Christiane ZAMIT, vous propose un nouveau choix de livres.



Karine TUIL : La décision

Mai 2016. Dans une aile ultrasécurisée du Palais de justice, la juge Alma Revel doit se prononcer sur le sort d'un jeune homme suspecté d'avoir rejoint l'État islamique en Syrie. À ce dilemme professionnel s'en ajoute un autre, plus intime : mariée depuis plus de vingt ans à un écrivain à succès sur le déclin, Alma entretient une liaison avec l'avocat qui représente le mis en examen. Entre raison et déraison, ses choix risquent de bouleverser sa vie et celle du pays...

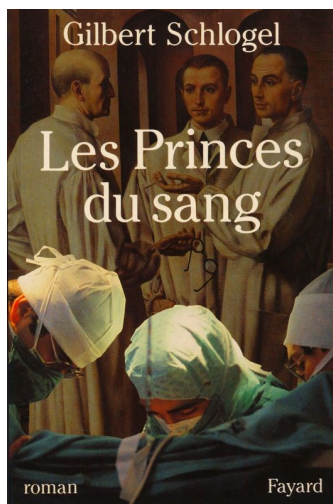
Avec ce nouveau roman, Karine Tuil nous entraîne dans le quotidien de juges d'instruction antiterroristes, au cœur de l'âme humaine, dont les replis les plus sombres n'empêchent ni l'espoir ni la beauté.

Tatiana de ROSNAY : Nous irons mieux demain

Quand l'amitié devient emprise. Mère célibataire de vingt-huit ans, ébranlée par le décès récent de son père, Candice Louradour mène une vie sans saveur. Un soir d'hiver pluvieux, à Paris, elle est témoin d'un accident de la circulation. Une femme est renversée et grièvement blessée. Bouleversée, Candice lui porte assistance, puis se rend à son chevet à l'hôpital. Petit à petit, la jeune ingénieure du son et la convalescente se lient d'amitié. Jusqu'au jour où Dominique demande à Candice de pénétrer dans son appartement pour y récupérer quelques affaires. Dès lors, tout va basculer... Pourquoi Candice a-t-elle envie de fouiller l'intimité d'une existence dont elle ne sait finalement rien ? Et qui est cette Dominique Marquisan, la cinquantaine élégante, si solitaire et énigmatique ? Nous irons mieux demain retrace le chemin d'une femme fragile vers l'acceptation de soi, vers sa liberté. Il fait aussi écho aux derniers mots d'Émile Zola, le passager clandestin de cette histoire.



Gilbert SCHLOGEL : Princes de sang

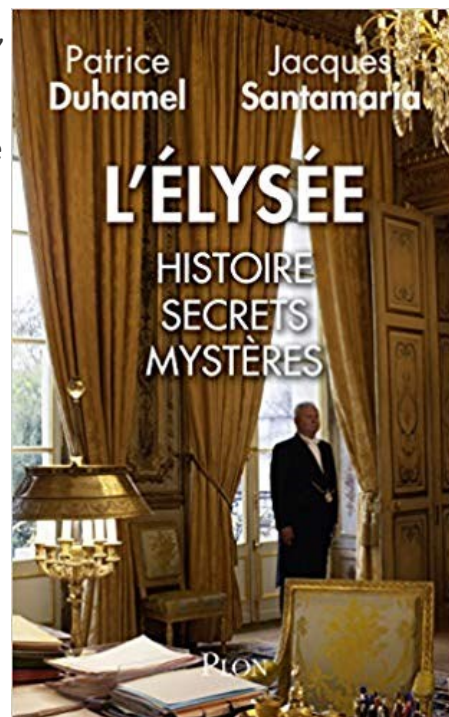


Cette passionnante saga romanesque nous fait revivre, à travers cinq praticiens d'une même lignée, l'histoire de la chirurgie depuis le XVIIIe siècle. Simples "barbiers" sous Louis XVI, novateurs intrépides durant les guerres de l'Empire, notables respectés à la fin du XIXe siècle, ils ont vu naître l'anesthésie, la radiologie, les antibiotiques, les greffes d'organes. D'artistes, ils sont devenus des techniciens de haut niveau. Soumis aux tempêtes de l'histoire et de la passion, ils ont rendez-vous chaque jour avec leur combat contre la mort.

Patrice Duhamel et Jacques Santamaria : L'ÉLYSÉE « Histoire secrets mystères »

Premier palais de la République, l'Élysée brille d'un éclat particulier... et d'un certain mystère. Patrice Duhamel et Jacques Santamaria invitent à un voyage dans la grande et petite histoire de ce lieu pas comme les autres devenu le cœur du pouvoir. Une nouvelle édition, enrichie et mise à jour, de ce dictionnaire drôle et sérieux, truffé de révélations supplémentaires et d'anecdotes inédites.

Cinq ans après leur premier livre consacré à l'Élysée, Patrice Duhamel et Jacques Santamaria sont retournés explorer le premier des palais de la République. Avec l'envie d'en savoir plus sur les secrets et mystères que protègent ces murs trois fois centenaires, de découvrir des aspects inédits de la vie du Palais à toutes les époques, et aussi d'enquêter sur la dernière décennie, qui a vu deux présidents de la génération d'après guerre se succéder à la tête de l'État. Au fil du temps et de leur investigation, vous saurez ainsi pourquoi le général de Gaulle a quitté l'Élysée de la même manière que Napoléon ; comment Louis Napoléon Bonaparte, Adolphe Thiers et François Mitterrand y ont abrité leur double vie ; quels secrets d'État Valéry Giscard d'Estaing a transmis à François Mitterrand le jour de la passation de pouvoirs ; quel est le point commun entre les présidents Doumergue et Sarkozy ; ce que contenaient les violents SMS que deux ministres se sont échangés en plein Conseil dans le Salon Murat ; pour quelles raisons François Hollande a annulé au dernier moment un dîner d'État au risque de provoquer une rupture diplomatique ; comment les Premières dames successives ont vécu leur passage à l'Élysée... Les réponses à ces questions, et à bien d'autres, font ainsi apparaître, sous un jour original et souvent inattendu, le palais présidentiel, que les Français sont de plus en plus nombreux à visiter chaque année.



LE COIN DES GOURMANDS

ROULE DE SAUMON mariné aux herbes et pamplemousse

Préparation : 20 min

Ingrédients : 120 g de

fromage de chèvre frais, 4 tranches de saumon fumé, 4 pamplemousses roses, 8 cl d'huile d'olive, 1 botte de coriandre, 10 g de baies roses, 100 g de roquette, fleur de sel de Guérande, poivre

Préparation : Laver les pamplemousses et prélever le zeste d'un des pamplemousses. Peler les pamplemousses à vif, récupérer les suprêmes (quartiers sans la peau) et les couper en dés.

Dans un saladier, mélanger le chèvre, les zestes de pamplemousse, les $\frac{3}{4}$ des dés de pamplemousse, les $\frac{3}{4}$ des baies roses et la moitié de la coriandre ciselée. Préparer la marinade d'herbes en mélangeant l'huile d'olive, le reste de coriandre ciselée, la fleur de sel et le poivre. Disposer les tranches de saumon sur un film alimentaire. Les assaisonner sur les deux faces avec la marinade puis déposer la préparation à base de chèvre puis les tranches de pamplemousses dessus et les rouler avec le film alimentaire. Réserver 2 h au frais. Dérouler le rouleau de saumon et le poser sur un lit de jeunes pousses de roquette, agrémenter du reste des dés de pamplemousse. Arroser de marinade d'herbe et saupoudrer de quelques baies roses avant de servir.



FILET DE CANARD

mariné au miel et vinaigre balsamique

Ingrédients pour 2 personnes : 1 filet de canard, **Pour la marinade** : 3 c. à s. de vinaigre balsamique, 3 c. à s. de maïzena, 2 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de sauce soja, 4 c. à s. de miel, 1 c. à c. de ciboulette ciselée, graines de coriandre, 1 échalotte émincée

Préparation : 10 mn—Cuisson : 6 mn

Dans un récipient mélangez tous les ingrédients de la marinade

- Entaillez le gras du filet de canard en croisillons et le déposez dans la marinade. Couvrir et mettre au frais 2 heures en retournant de temps en temps le filet de canard.
- Poêlez le filet côté peau 3 mn
- Faites cuire l'autre face du filet 3 mn

Vérifier la cuisson

- Verser la marinade en fin de cuisson, laissez caraméliser dans la poêle.

Découpez le filet en tranches épaisses et arrosez de sauce.



PETITES MOUSSES AU CHOCOLAT BLANC ET AU CITRON VERT

Préparation : 25 mn, repos 2h—cuisson 5 mn (pour 6 personnes)

Ingrédients : 200 g de chocolat blanc, 400g de crème fleurette entière bien froide, 1 citron vert bio, 1 feuille de gélatine.

Prélevez le zeste du citron. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Hachez finement le chocolat blanc et placez-le dans un autre bol. Faites chauffer doucement 100 g de crème fleurette. Retirez-la du feu et ajoutez la gélatine essorée entre vos mains. Fouettez pour la faire fondre complètement puis versez sur le chocolat et mélangez avec une cuillère en bois pour obtenir une ganache bien lisse. Ajoutez le zeste de citron vert râpé et mélangez de nouveau. Battez le reste de crème afin d'obtenir une chantilly bien ferme (gardez 30 mn au congélateur votre fouet et le saladier dans lequel vous battez la crème fleurette) et incorporez-la délicatement à la ganache. Répartissez la préparation dans des petits ramequins individuels et placez 2h au réfrigérateur.



ACTIVITES CULTURELLES

VISITE 14 Décembre 2023 : Goûter conférence au Grand Colbert



Les plus grands restaurants de Paris.

Très agréable moment passé en bonne compagnie.

Une plongée dans la gastronomie historique de luxe. Bien installés au grand Colbert célèbre brasserie belle époque classée monument historique et situé à proximité du quartier de la bourse et devant un goûter sympathique nous avons écouté notre guide nous raconter l'histoire de plusieurs grands restaurants parisiens comme Maxim's, le Grand Vefour, le Fouquet's, La Tour d'Argent...

Comme à chacune de ses interventions notre conférencière est passionnante et sait retenir notre attention grâce à un exposé vivant et très documenté. Elle nous a permis de faire un tour dans le passé parisien des années folles très riche en émotions et de rêver au milieu de tous ces fastes.

Ainsi bel après midi gourmand et instructif dans un cadre agréable.



Nos prochaines activités culturelles

PROCHAINES ACTIVITES CULTURELLES :

19 janvier 2024 à 14h30 : « Les résidences royales et princières en Ile de France, subsistantes ou démolies » Par Franck Beaumont - 1 Villa Foch—Saint-Maur-des-Fossés

5 février 2024 à 14h30 : La fabrique du luxe « les marchands-merciers parisiens au XVIIIème Siècle. Par Anne Kolivanoff

4 Avril 2024 à 14h30 : Visite du Père Lachaise « Le plus grand jardin de Paris » avec votre guide André Buyse