



République Française - Département de la Loire - Arrondissement de Roanne

**MAIRIE DE SAINT ROMAIN LA MOTTE 42640**

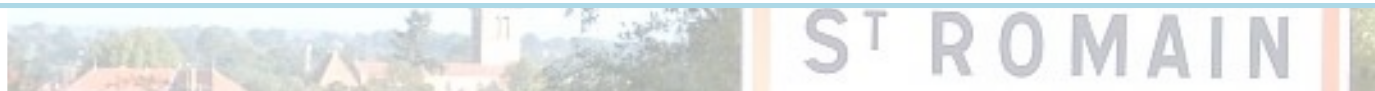
Tél. 04-77-64-50-43 Fax 04-77-64-58-14

**Août 2011**

site Web [www.stromain.fr](http://www.stromain.fr) Mail: [mairie-stromainlamotte@voila.fr](mailto:mairie-stromainlamotte@voila.fr) ou [le-ptit-curieux@laposte.net](mailto:le-ptit-curieux@laposte.net)

# LE p'tit curieux

N°38



**Le dossier :**

**La vigne, produit de notre terroir**



# Sommaire



- 4** - Naissance d'une boulangerie  
 - Stade de football  
 - Route de Riorges  
 - Vignes relais

- 8** - La vigne depuis des millénaires...  
 - ...et en Côte Roannaise  
 - Les dictons sur la vigne

- 12** - Un peu d'histoire  
 - Un peu de vocabulaire  
 - Distillation: les privilèges  
 - Cépage Gamay Saint Romain

- 16** - Voyage initiatique  
 - Nouvelle association  
 - Elevage canin  
 - Le bon accueil  
 - Fête de l'école  
 - Inauguration des portes  
 - Fête patronale  
 - Commémoration 8 mai  
 - Médiathèque  
 - Jardinage

- 25** - Fêtes de quartiers  
 - Club des jeunes  
 - Centre de loisirs  
 - Association des familles  
 - Basket

- 31** - Sortie deux chevaux  
 - Vieilles motos

- 33** - Deux jeunes Saint Romanais à l'honneur

- 34** - Pouvez-vous répondre ?

- 35** - Courrier des lecteurs  
 - Réponses aux jeux



## Hôtel Le Relais de Roanne Restaurant Le Saint Romain



Un hôtel\*\*  
 Logis de France  
 2 cheminées

Une cuisine  
 de qualité  
 récompensée  
 par 3 cocottes  
 Logis de France

Deux salles  
 de séminaires

RN7 Roanne Nord - Le Temple - 42640 St-Romain-La-Motte  
 Tél. 04 77 71 97 35 - [www.hotel-relais-roanne.fr](http://www.hotel-relais-roanne.fr)



Jacques DUPIERRIS

## " L'édito "

Le Saint-Romain nouveau arrive

Depuis l'ouverture de la promenade du clocher, vous êtes nombreux à découvrir les paysages Saint-Romains.

Notre espace rural verdoyant a été longtemps planté de vignes, de ce cépage « Gamay » Saint-Romain dont ont été replantés beaucoup de coteaux après le passage, dans nos régions, de la maladie

du phylloxera. Si la vie à la campagne a beaucoup évolué, de notre « promontoire » nous imaginons également ce qu'était cette petite bourgade rurale et les activités qui lui étaient liées. Celle-ci s'est étendue avec l'urbanisation qui s'est amorcée dès les années 1970.

Elle prend aujourd'hui une nouvelle dimension, un nouveau visage.

Le projet d'aménagement « Saint-Romain 2030 » sur lequel a été bâti le PLU de 2008 nous projette dans une nouvelle phase de développement. C'est en s'appuyant sur ce document de planification que la municipalité peut mettre en œuvre l'organisation future de notre bourg et l'implantation des équipements nécessaires à une commune qui entend garder son identité rurale.

La nouvelle boulangerie en est le point de départ.

Dans notre document de 2008, nous réaffirmions notre souhait de développer le commerce dans ce secteur, sous l'aspect de logements locatifs avec des activités commerciales en rez-de-chaussée. Cet espace est dans l'axe du développement de Saint-Romain-la-Motte, dont notre objectif est de le maîtriser foncièrement et économiquement.

Le déplacement du terrain de football en sera le deuxième acte, permettant par cela le développement économique de la zone du Temple, pilier de développement économique de deuxième rang du Roannais.

En ces jours de rentrée, notre bourg va connaître un bouleversement dans son fonctionnement. Le challenge relevé par la municipalité, l'équipe de maîtrise d'œuvre et toutes les entreprises pour conduire la construction de ce nouveau commerce à l'entrée de Saint-Romain-la-Motte dans un délai contraint doit être souligné et tous doivent en être remerciés.

Bonne rentrée à tous.

Le Maire,

André DANIERE



## naissance en images de la boulangerie





## Une occasion unique de regrouper les équipements sportifs

Le stade René Dégoulange, propriété de la société MUTUELLE de France - Roanne, coûtait à la commune 7 200,00 € par an de location. La possibilité de rachat correspond avec les besoins d'extension d'une entreprise. Toutes les conditions sont donc réunies pour rapatrier cet équipement sportif dans la ZAC proche de la salle ERA. Ainsi stade de foot et salle ERA formeront un ensemble complet, proche du centre bourg pour regrouper sportifs et supporters Saint Romanais. Cet espace sera une chance pour notre école toute proche et conservera un espace de verdure en cas d'urbanisation du village.



L'ancien stade entre dans la zone industrielle



Emplacement privilégié pour le nouveau stade



### JOURNEES DU PATRIMOINE DES 17 ET 18 SEPTEMBRE

#### *Un week-end à ne pas rester enfermé*

Dans le cadre de cette 28ème édition des journées du patrimoine qui se dérouleront les 17 et 18 septembre, les élus municipaux proposent de découvrir une vue panoramique exceptionnelle du haut du clocher. Ce sera également l'occasion d'admirer dans ce même lieu les œuvres de Frédérique Denton-Deal et Renée Denton-Delhomme qui exposeront ces deux jours peintures et sculptures de 10 h à 19 h. Entrée gratuite.

#### ***Rappel urbanisme:***

Suivant les délibérations du Conseil Municipal des 12-11-2009 et 25-08-2011, il est nécessaire de déposer au secrétariat de mairie une déclaration préalable tant pour les constructions de clôture que pour les démolitions d'immeuble.

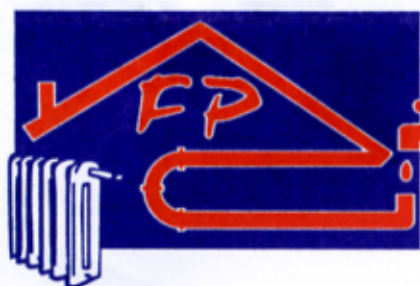


## Route de riorges : réalisation et finition



La réfection de la première tranche de la VC4 est maintenant terminée. Cependant, certaines parties ne donnent pas entière satisfaction. Aussi la municipalité suit de près les travaux sur les points noirs afin que cette voie de communication puisse convenir au mieux aux utilisateurs.

**ATTENTION** : cette route est maintenant limitée à 70km/h



**S.a.r.l. Frédéric  
PUVILLAND**

**CHAUFFAGE PLOMBERIE ZINGUERIE  
COUVERTURE CLIMATISATION  
ENERGIES RENOUVELABLES**

**42640 ST ROMAIN LA MOTTE ☎ / 📠 04-77-64-59-69-**



## Vignes relais



### "QUALITE DE L'OFFRE ET PERENNISATION DES EXPLOITATIONS"

Le vignoble de la Côte Roannaise, d'une surface de 200 hectares, compte 49 exploitations dont 19 produisant plus de 250 hl. Or ce faible nombre d'exploitations et la petite taille du vignoble sont critiques : ils ne doivent pas diminuer.

Actuellement, les futurs vignerons qui souhaitent s'installer hors cadre familial se trouvent devant l'impossibilité de trouver des vignes en production et exploitables en l'état. Les jeunes doivent donc planter eux-mêmes et attendre 3 ans avant de pouvoir effectuer leur première récolte et ainsi attendre 4 ans avant de percevoir un revenu de celle-ci. Les jeunes installés doivent faire une avance de trésorerie

importante.

L'opération « Vignes relais » permet à des porteurs de projet et à des personnes en cours d'installation de disposer rapidement d'un volume de production à commercialiser en limitant les investissements lourds de départ ; ce qui optimise un processus d'installation progressif et réduit cette avance de trésorerie. Une surface de 3 hectares acquise par les collectivités est déjà dans le processus de Vigne Relais. Toutefois, une partie de ces vignes ne correspond pas au cahier des charges de l'AOC Côte Roannaise et doit donc faire l'objet d'un arrachage puis d'une replantation.



#### L'action:

Sur les 3 hectares acquis par les collectivités, 1.4 ha sont en production et 1.6 ha ont été arrachés dans le but d'être replantés de manière plus qualitative après un repos du sol nécessaire pour des raisons sanitaires.

Ainsi, il est prévu de replanter cette surface en 2012 avec des ceps de Gamay et de Chardonnay et de l'entretenir (Installation, travail du sol, et protection phytosanitaire) durant les 2 premières années non productives. Elle sera ensuite intégrée dès 2014 dans le programme Vigne Relais et proposée à une location temporaire pour de jeunes vignerons.

#### Echéancier du projet :

Automne 2011 : Préparation du terrain  
 Printemps 2012 : Plantation des plants  
 Printemps 2013 : Palissage des vignes  
 Printemps 2014 : Vigne en production intégrée au programme Vigne Relais

H.E.D.

PRODUITS &  
 MATERIELS  
 DE NETTOYAGE

*Hygiène Entretien Diffusion*

**Laurent TREMEAUD**

**06 32 38 27 98**

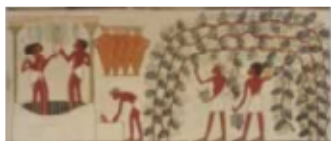
**Alexandre BILLET 06 07 64 81 24**

62 Route de Roanne  
 42720 POUILLY SOUS CHARLIEU

Tél. 04 77 60 75 32  
 Fax 04 77 60 88 53  
[hygiene-entretien-diffusion@club-internet.fr](mailto:hygiene-entretien-diffusion@club-internet.fr)



## La vigne depuis des millénaires ...



Dans l'Égypte Antique, les fresques représentent des scènes de vendanges, ce qui atteste bien que les Égyptiens élaboraient leur vin et consommaient...sans modération

L'Orient Ancien, comme peuvent en témoigner tablettes et papyrus, connaissait déjà le vin. En Grèce, on connaissait le principe de fabrication. Mais il fut introduit en Gaule par les Romains. Dès lors vont naître les plus célèbres

vignobles : le Bordelais (I<sup>er</sup> siècle), la Bourgogne (II<sup>ème</sup> siècle), la Vallée de la Loire et l'Alsace (IX<sup>ème</sup> siècle), la Champagne (I<sup>ère</sup> siècle), Le Rhin et la Moselle (I<sup>ère</sup> siècle).

A l'état primitif, la vigne est une liane. Il est très difficile de dater l'apparition des premières vignes cultivées. La vigne est avec le blé, une des plus anciennes cultures. Géographiquement, la Transcaucasie, (actuelles Géorgie, Arménie et Azerbaïdjan) semblerait avoir été le berceau de la viticulture. Comme en

attestent les plus anciennes traces iconographiques, on produisait également du vin dès la I<sup>ère</sup> dynastie des Pharaons. Depuis le Proche-Orient et la Perse, la vigne se propage vers l'Est, en Inde et en Chine. Mais c'est vers l'Ouest que la vigne va conquérir le monde. Après les Phéniciens, les Grecs et les Romains contribuèrent à la propagation de la culture de la vigne en Europe et assurèrent le commerce du vin, mais aussi dans tout le bassin méditerranéen.



2500 ans avant J.-C.: Les bas-reliefs égyptiens révèlent en Mésopotamie et dans la région du Nil la présence d'une viticulture déjà organisée.

VI<sup>e</sup> siècle avant J.-C.: Introduction de la vigne à Massilia, antique colonie grecque de Marseille.

525 ans avant J.-C.: Développement du commerce maritime en Méditerranée.

500 ans avant J.-C.: Présence d'un vignoble en Inde.

200 ans avant J.-C.: Existence d'un vignoble en Chine sous la dynastie des Huns.

## A L'EPOQUE GALLO-ROMAINE

Les Romains créent en Gaule narbonnaise un important vignoble qui "abreuvera" toute la Gaule de ses vins, et bientôt Rome elle-même. Au I<sup>er</sup> siècle, un événement bouleverse l'histoire de la viticulture. Les Allobroges du

Dauphiné créent une nouvelle variété de vigne, l'Allobroga, résistante aux hivers rigoureux. Parallèlement, les Bituriges Vibisci, pour profiter de leur position commerciale, implantent un vignoble à

Burdigala (Bordeaux) grâce à l'importation d'un nouveau cépage, le Biturica, adapté à un climat pluvieux. La viticulture gagnera peu à peu toute la Gaule.

- 125 ans avant J.-C : Les Romains créent une grande province viticole traversée par la voie Domitienne: la Narbonnaise (Languedoc). La viticulture remonte le Rhône jusqu'à Lyon, puis arrive en Bourgogne, et continue jusqu'au Rhin et en Autriche. Dans le même temps, longeant la Garonne, elle parvient à Bordeaux. Dès le III<sup>ème</sup> siècle, la vigne occupait déjà les régions qu'elle couvre aujourd'hui.

- L'an 80 : "Burdigala" devient la capitale de la province d'Aquitaine.

- L'an 92 : L'empereur Domitien ordonne l'arrachage des vignes en Gaule dans certaines régions réputées médiocres. Rome subit le contrecoup de cette expansion de la vigne, la surproduction des crus provoque des chutes de prix vertigineuses.

- L'an 270: Le sage et vaillant Probus accordera à tous les citoyens, et en particulier aux Gaulois (Gallis omnibus), le droit de planter la vigne, de faire et de vendre du vin.

Expansion de la vigne en France à partir du vignoble méditerranéen:

I<sup>er</sup> siècle : Vallée du Rhône

II<sup>ème</sup> siècle : Bourgogne, Bordelais et sud-ouest

III<sup>ème</sup> siècle : Vallée de la Loire

IV<sup>ème</sup> siècle : Champagne

## AU MOYEN AGE

C'est au Moyen Age que se dessine une nouvelle géographie viticole. Devenu le premier personnage de la cité, l'évêque entretient autour de celle-ci un vignoble de qualité. Les monastères s'installent dans les sites propres à la viticulture pour

satisfaire les besoins liturgiques d'une part, mais plus encore afin d'assurer au mieux leur devoir d'hospitalité. A une époque où les moyens de transport n'avaient guère évolué depuis l'Antiquité, 750 000 hectolitres de vin de

Bordeaux étaient exportés chaque année vers l'Angleterre.



- 1098 : L'abbé Robert de Molesmes fonda à Cîteaux une communauté religieuse, les Cisterciens, qui deviendront progressivement les maîtres de la viticulture monastique.

- 18 mai 1152 : Aliénor d'Aquitaine épouse Henri II Plantagenêt. Ce mariage favorise les exportations de vin de Bordeaux à destination de l'Angleterre.

- 1241 : "Le privilège des vins de Bordeaux"; le port de Bordeaux dictait sa loi aux vins du "Haut-Pays"; ces derniers devaient attendre que toute la récolte bordelaise soit vendue avant de pouvoir remonter la Garonne et embarquer eux-mêmes sur les navires des acheteurs étrangers.

- 1336 : Création du vignoble du Clos de Vougeot en Bourgogne.

- 1395 : Le duc de Bourgogne Philippe le Hardi interdit la culture du Gamay en Bourgogne au profit du Pinot noir.

## ... et en cote roannaise depuis très longtemps.

Il semblerait que le vignoble de la Côte Roannaise ait été constitué dès le VII<sup>ème</sup> et IX<sup>ème</sup> siècle. C'est au début du X<sup>ème</sup> siècle avec l'arrivée des Bénédictins et l'aide des petits seigneurs locaux que la vigne commence à être exploitée. On retrouve, de cette époque, les premiers actes qui parlent de la qualité de la vigne. Au XVI<sup>ème</sup> siècle, le développement du vignoble est considérable. Sa superficie a doublé entre 1620 et 1670. Le développement de la navigation fluviale sur la Loire facilite le transport du vin jusqu'à Paris. Ainsi peu après la Révolution Française, on estime que près de 60.000 hl sont embarqués annuellement pour approvisionner Paris.





Le développement des vignobles, qui a continué après la Révolution, a été stoppé par l'inévitable phylloxera. On parlait autrefois de plusieurs côtes : la côte de Renaison, la côte d'Ambierle, la côte de St André. C'est bien plus tard, à l'époque du phylloxera qu'on commence à parler de Côte Roannaise par souci de simplicité. C'est seulement à partir de la seconde moitié du XXème siècle que ce nom sera couramment utilisé pour en avoir en 1994 la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée (AOC).



## Chiffres clés

### Le vignoble

Nombre d'hectares : 215 ha de vignes sur la Côte Roannaise

90% en appellation d'origine contrôlée Côte Roannaise

10% en Vin de Pays d'Urfé

Volume et commercialisation en AOC

Nombre d'hectolitres : 10000 en moyenne sont produits

Les vins rouges 90%

Les vins rosés 10%

Nombre d'exploitations : 50 producteurs de vins dont 30 exploitations spécialisées

Nombre de communes : 10 communes productrices

Commercialisation : environ 3/4 du volume est commercialisé en bouteilles essentiellement en vente directe et vers le circuit CHR (café hôtel restaurant).

Marché France : 92%

Marché Export : 8%

Principaux pays : Europe du Nord

## Qu'est-ce qu'un cépage?

Un cépage est une variété de vigne qui produit soit du raisin de table (Chasselas, Italia, Muscat...) soit du raisin de cuve (Merlot, Chardonnay, Sauvignon...). Pour identifier un cépage il faut observer la couleur des bourgeons ou des baies, la forme des feuilles ou des rameaux, la dimension des grappes. Cette étude s'appelle l'ampélographie. Il existe plus de 6000 cépages dans le monde dont les raisins diffèrent par leur goût, leur couleur, leur grosseur. En France on dénombre une cinquantaine de cépages principaux. Les plus plantés sont pour les vins rouges : Carignan, Grenache, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Gamay, Cabernet franc, Pinot noir. Pour les vins blancs : Ugni blanc, Chardonnay, Sauvignon, Semillon, Melon, Chenin, Colombard, Riesling.



*Gamay*



*Pinot noir*



*Merlot*



*Chardonnay*



*Syrah*



*Viognier*



*Sauvignon blanc*



*Grenache*



*Carignan*

Les dictons sur la vigne s'égrenent tout au long de l'année. Preuve que beaucoup d'attention entourait cette culture ancestrale.

<i>Janvier</i>	À la Saint-Vincent(le 22), le vin monte aux sarments. S'il gèle, il en descend. À la Saint-Vincent, l'hiver se reprend ou se rompt les dents.
<i>Février</i>	Si le jour de la Chandeleur il fait beau, il y aura du vin comme de l'eau. Beau ciel à la Saint Romain (le 28), il y aura des denrées et du bon vin.
<i>Avril</i>	Tonnerre en avril, blé au grenier, vin au baril. Saint Marcellin, bon pour l'eau, bon pour le vin.
<i>Mai</i>	Froid mai et chaud juin, donnent pain et vin. S'il gèle à la Saint-Bernardin, adieu le vin. A la Saint-Urbain, ce qui est à la vigne est au vilain. C'est à la Saint-Antonin, que vend son vin le malin.
<i>Juin</i>	S'il pleut le jour de Saint Cyr, le vin diminue jusqu'à la tire. S'il pleut la veille de saint Pierre, la vinée se réduit d'un tiers. Pluie de Saint Jean ôte le vin, mais ne donne point de pain.
<i>Juillet</i>	Mi-juillet sec et beau, fait du vin comme de l'eau. Prépare tes tonneaux, si juillet est beau. Juillet ensoleillé, remplit cave et grenier.
<i>Août</i>	Saint Martin fera mûrir les raisins. Pluie de Notre-Dame, fait tout vin ou tout châtaigne. Août pluvieux, rend cep vineux. Août pluvieux, celliers vineux. Du soleil à l'Assomption, beaucoup de vin et du bon.
<i>Septembre</i>	Septembre humide, pas de tonneaux vides. Août mûrit, septembre vendange, en ces mois tout bien s'arrange. Gelée blanche de saint Eustache, grossit le raisin qui tache. Etoiles filantes en septembre, tonneaux pleins en novembre.
<i>Octobre</i>	Gelée d'octobre, rend le vigneron sobre. Tonnerre en octobre, vendanges peu sobres. C'est mauvais signe pour le vin, quand Saint Gall coupe le raisin. Quand octobre prend sa fin, dans la cuve est le raisin.
<i>Novembre</i>	A la Saint Martin, il faut goûter le vin. Pour la Saint Martin, âne qui ne boit de vin ; âne deux fois qui trop en boit. Saint Martin boit le bon vin et laisse l'eau courre au moulin. A la Saint-Martin, la châtaigne et le nouveau vin.
<i>Décembre</i>	26 décembre au vent, laisse vin grandement Noël c'est certain, ne fut jamais marchand de vin.

85, rue Mulsant  
42300 ROANNE  
Tél. 04 77 72 24 93  
Fax 04 77 72 72 43







Saint Romain avait il n'y a pas si longtemps une tradition vinicole. Certains signes sont là pour nous le rappeler notamment le cep de vigne sur le blason de la commune ou le nom des rues du lotissement municipal de Trébande.



## Un peu d'histoire

A Saint Romain-La-Motte, dans les années trente, chaque domaine avait sa vigne. Le vin obtenu servait à la consommation personnelle mais était aussi vendu. Le P'Tit Curieux a tenté en s'appuyant sur les témoignages des Saint-Romains, de retrouver sur une carte de notre village les emplacements des vignes. Ce document ne se veut pas officiel ni exhaustif. Son but est simplement de visualiser qu'une importante surface de Saint-Romain était couverte de vignes. Au moment des vendanges, il fallait alors s'organiser pour être le plus nombreux possible. La main-d'œuvre était recrutée dans les familles mais aussi et surtout chez les voisins selon la règle des journées : si une famille vous avait

«donné» deux jours pour vous aider à vendanger, vous deviez lui rendre ces deux journées. Ces journées servaient aussi de paiement pour réparer un dommage. Une habitante de Saint-Romain racontait récemment au P'Tit Curieux qu'elle avait dû avec ses parents donner une journée de vendanges à son voisin pour le dédommager car, alors qu'elle emmenait ses chèvres au pré, celles-ci s'étaient sauvées pour aller grignoter quelques grappes dans la vigne attenante ! Dans ces années trente, quarante, les chevaux étaient encore beaucoup utilisés à Saint-Romain. Au moment des vendanges, ils devaient donc tirer les chariots sur lesquels étaient posées les bennes. Les vendangeurs venaient y vider

leur hotte et quand elles étaient remplies de raisin, les chevaux ramenaient ces bennes à la ferme où le contenu était versé dans les cuves. Suivait ensuite le foulage : les hommes descendaient dans la cuve pour écraser le raisin. Cette opération pouvait se répéter plusieurs fois. Les jeunes en profitaient pour se "passer à la grimme". Pendant quelques jours, le raisin fermentait dans la cuve puis on la tirait : le jus était récupéré par la bonde de fond et mis en tonneau tandis que le gène était passé au pressoir. Le vin gris, c'est-à-dire non fermenté, était beaucoup apprécié. Les Saint-Romains le buvaient en mangeant des châtaignes lors des veillées, coutume d'une époque où la télévision n'existait pas !

Un tableau publié dans le rapport technique de demande de classement en AOC des vins de la Côte Roannaise, indique clairement que la superficie des vignes sur la commune a lentement décliné jusqu'à arriver à deux parcelles en 2011.

1829	1914	1933	1957	1957
112 ha	133 ha	73 ha	48 ha	215 parcelles 120 viticulteurs

1994	1997	2004	2010	2011
9 parcelles 233 a	8 parcelles 223 a	5 parcelles 153 a	3 parcelles 79 a	2 parcelles Pommier 19a, Guyonnet 43a

## un peu de vocabulaire

La surface d'une vigne était mesurée en œuvrées qui était la surface cultivable par un ouvrier en une journée (environ 500 m<sup>2</sup>). Il faut savoir que cette surface était moins importante à Saint Romain car la terre plus argileuse était plus dure à travailler (environ 480 m<sup>2</sup>).

Une vigne était organisée en rasons eux-mêmes formés de 7 lattes (raies). Chaque rason était séparé par une rase, sorte de grand fossé servant à évacuer l'eau. Le travail de la vigne était rythmé par les saisons. En novembre il fallait enjauner c'est-à-dire mettre de la terre aux pieds des ceps pour tuer l'herbe, soit à la main soit à l'aide d'une décaïonneuse (charrue) ; puis déjàuner au mois de février ou mars (dégager le pieds des ceps). Il fallait ensuite tailler : «taille tôt, taille tard, taille en pleine lune de mars» puis sarmenter (ramasser les sarments coupés).

Au printemps, les travaux étaient importants : il fallait ébourgeonner (enlever les pousses inutiles qui épuiserait le cep), puis essarter ou bêcher. Cette dernière opération était refaite en juin et en juillet ; on parlait alors de repasser ou rebiner. En juin, on relevait (accoler ou attacher) la vigne puis on époutait (couper les bouts). Il fallait régulièrement sulfater pour éviter les maladies.

La période des vendanges, comme toute récolte, était un moment privilégié dans l'année.

Le raisin, d'abord coupé avec une serpette, était récolté dans un panier puis dans l'hoque (hotte) puis la benne avant de terminer, après le transport sur les chars, dans la cuve où il était foulé (écrasé) avec les pieds. Cette opération durait toute la semaine de fermentation. Le gaz (monoxyde de carbone) accumulé au dessus de la cuve devait être chassé à l'aide d'un sac ou d'un parapluie pour éviter toute asphyxie. Avant de descendre dans la cuve, on allumait une bougie : si elle s'éteignait, danger, sinon aucun problème. Il fallait que le jus recouvre en permanence les grappes. Après la fermentation, on enfonçait la fontaine (gros robinet) pour tirer la cuve. Le vin était placé dans des tonneaux (feuillette 100 l, pièce 200 l, demi-muid 500 à 600 l). Le quaquillon 5 l ou le barelet 2 l étaient plus utilisés pour emporter le vin lors des travaux des champs. Le gène (peau et grappe du raisin) était placé sur le pressoir pour récupérer le maximum de jus. Le pressurage (jus sortant du pressoir), assez aigre, était réparti dans tous les tonneaux. Ceux-ci n'étaient pas remplis totalement car le vin continuait à travailler (fermenter) aurait débordé. Le gène pressé s'écarterait. Les côtés étaient coupés



avec une françoise (petite hache) puis remis dessus pour de nouveau être pressés.

Dans le même temps, il fallait entretenir les tonneaux. La gravelle (dépôt sur les parois du tonneau) était enlevée en gassouillant (agitant) de l'eau et une chaîne à l'intérieur du tonneau. Cette activité s'appelait chaîner les tonneaux. Il fallait ensuite les mécher (faire brûler à l'intérieur des plaquettes de soufre) pour les désinfecter et éclaircir le vin.

A noter que le poulain (sorte de plan incliné) servait à rouler les tonneaux sur le char pour le transport. Enfin au printemps, le vin ayant terminé sa fermentation, un dépôt appelé lie s'était formé. Il fallait soutirer (séparer le vin de la lie).

Tout au long de l'année, une pipette ou un tuyau en caoutchouc, permettait de suivre l'évolution du vin et surtout de boire un petit coup à la cave entre amis. Le tonneau servant à la boisson quotidienne était mis en perce.

Le reste de la lie (liquide) et le gène (solide) étaient distillés pour faire le marc (eau de vie de gène ou de lie).



## Distillation : les privilèges

*Nous rappelons que la consommation d'alcool doit se faire avec modération. Attention à votre santé et à celle des autres.*

Différence entre bouilleur de cru professionnel et privilège de bouilleur de cru.

Le bouilleur de cru professionnel possède un alambic (déclaré aux douanes bien entendu) et distille les fruits des gens. C'est sa profession. Les gens paient des taxes et paient aussi son savoir-faire. L'alambic se déplace de village en village. Cela se fait couramment en Auvergne, dans les Pays de Savoie, un peu dans le Jura.

Le privilège de bouilleur de cru : C'est un privilège que certaines personnes possèdent. Ils ne paient pas les 1000 premiers degrés d'alcool produit annuellement (ceux qui n'ont pas le privilège paient ces 1000 premiers degrés à moitié prix). Il n'est pas nécessaire d'avoir le privilège pour pouvoir distiller en France. Depuis une loi de 1960, ce privilège ne peut plus se transmettre comme autrefois de père en fils. Le bouilleur de cru avec son alambic ambulant est une espèce en voie de disparition. Chaque année, on voit plusieurs d'entre eux disparaître et leur privilège s'éteindre avec eux. Depuis 2008, les bouilleurs de cru ne bénéficiant pas du privilège sont taxés à 50 % sur les dix premiers litres d'alcool pur et ensuite à 100 %.



L'origine de ce droit remonte à Napoléon et les derniers à le posséder sont souvent retraités et du milieu agricole. Ce privilège fut héréditaire jusqu'en 1960, où, pour tenter de limiter le fléau de l'alcoolisme dans les campagnes mais aussi sous la pression des lobbies de grands importateurs d'alcool fort ou producteurs français, le législateur en interdit la transmission entre générations: seul le conjoint survivant pouvait en user jusqu'à sa propre mort, mais plus aucun descendant. Plusieurs projets de suppressions du privilège ont été discutés à l'Assemblée Nationale, mais ce sujet est sensible et la décision a été reportée en 2012 (elle a déjà été reportée à de maintes reprises). Cependant la suppression du privilège n'entraîne pas la fin de la distillation car chaque propriétaire pourra distiller ses fruits en payant des taxes.

### Qui peut distiller en France ?

En France les propriétaires de parcelles classées en vergers et vignes sur le cadastre peuvent distiller le produit de leurs parcelles. Les propriétaires d'alpages ou de prés en altitude peuvent distiller les racines de gentiane s'y trouvant.

### Déclaration de distillation

Il faut obligatoirement effectuer une déclaration de distillation avant de distiller. Un document est à demander auprès des douanes.

Sur ce document, il faut mentionner le numéro de parcelle où se trouvent les arbres fruitiers, la commune de la parcelle et la commune où se fera la distillation, la nature des fruits à distiller et le volume (par exemple 100 kg de pruneaux, 180 litres de cidres), la date et les heures prévues de distillation (Du lundi au samedi, sauf dimanche et jours fériés, de 6h00 à 19h00 du 1er octobre au 31 avril, c'est affiché en mairie). Il faut envoyer ce document aux douanes.

### Paiement de taxes

- Les personnes ayant le privilège ne paient pas les mille premiers degrés (soit 20 litres d'eau de vie à 50°). Ils paient à partir du 1001ème degré 14€50 par litre d'alcool pur. Ces personnes économisent jusqu'à 72,50€

- Les personnes qui n'ont pas le privilège paient les 1000 premiers degrés 7€25 le litre d'alcool pur. Puis à partir du 1001ème degré 14€50 par litre d'alcool pur. Il y a un rabais de 10% en cas de paiement dans les trois jours après la distillation.

## Le cépage: Gamay Saint Romain

Cépage roi de la Côte Roannaise, il est cultivé ici depuis plusieurs siècles. C'est le cépage rouge le plus adapté à notre terroir. Il s'épanouit à merveille sur nos terrains sableux d'origine granitique. Il a la particularité de produire de petites grappes très aérées et de pousser très droit. Il tire son nom du village de Saint-Romain-la-Motte où les plants étaient greffés autrefois.

Le Gamay Saint Romain, qui donne moins de grappes, plus aéré donc moins sensible à la pourriture grise, bien travaillé donne des vins de bonne qualité. A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le phylloxéra ravage le vignoble. Les efforts de replantation seront vite anéantis par l'exode rural et les deux guerres mondiales. Le vignoble à la mode ancienne est révolu. Depuis 1985, on assiste à un nouvel élan soutenu par la Chambre d'Agriculture de la Loire. Actuellement les vigneron tentent de réimplanter le Gamay Saint-Romain (issu comme son nom l'indique de Saint-Romain-La-Motte).

### Et sur le site internet de Saint Romain...

Le vignoble est très ancien et le vin blanc de St Romain paraît avoir jadis d'une certaine réputation.

Le Jeudi Saint de l'année 1508, le roi Louis XII, de passage à Roanne, donna trois écus d'or à la maladrerie (léproserie) de Parigny. Cette somme, rapporte Joseph PRAJOUX, ayant été remise au notaire G. Popule, il hypothéqua une vigne blanche de Saint-Romain. Chaque année son propriétaire devait conduire à la maladrerie de Parigny "quatre asnées (environ deux pièces) de vin blanc, bon et pur... comme est le vin dudit Saint-Romain". Ce cru de pays se consommait sur place, car un voyage l'aurait fait "trancher" (aigrir).

Tradition :

Il existait en Roannais une coutume consistant à distribuer du vin lors de certaines fêtes. A Saint-Romain-La-Motte, le vin blanc béni était distribué aux fidèles le jour de Pâques.

Mais c'est surtout le GAMAY ST-ROMAIN, cépage noir à jus blanc qui fera au XIX<sup>ème</sup> siècle la renommée

viticole de la Commune. Non que le vin y était de qualité supérieure : s'il se buvait bien sur place, il se transportait mal.

Les terrains riches et argileux donnaient des plants plus vigoureux et plus résistants que ceux des sols granitiques de la côte. Aussi, les vigneron venaient-ils s'approvisionner en chapons (sarments ou jeunes plants à greffer) pour renouveler leurs vignobles.

Robert BOUILLER signale : "Les livres de compte du sieur MONCIGNY de St-Alban mentionnent l'achat à St-Romain de 55 000 "chapons" entre 1833 et 1862. Après la crise du phylloxéra, les vigneron ont continué de prendre le bois de greffe dans cette commune. Le sol "fort" y assurait, paraît-il, une meilleure reprise du "greffon".

### ***Le phylloxéra de la vigne,***

*Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch), connu aussi

sous le nom de *Phylloxera vastatrix* (Planchon), est l'ennemi le plus redoutable de la vigne. Identifié par Bazille en 1863, ce puceron occupa au début deux foyers importants : le Gard et la Gironde. Partant de ces régions, le phylloxéra gagna en l'espace de trente ans l'ensemble du vignoble français et progressa par la suite en Europe et en Afrique du Nord.

Actuellement, le phylloxéra a envahi tous les pays viticoles ; sa progression se manifeste encore dans certains pays, tels que la Turquie, la Californie ou en Amérique du Sud.





# Voyage initiatique en Cote et ouest Roannais



Initié par les Communautés de communes et le Conseil Général en partenariat avec le musée Alice Tavernier, le Village du livre d'Ambierle, la médiathèque Départementale de la Loire, Jean-Yves Loudes, Viviane Lièvre et Alain Jouve ont réalisé un voyage de cinq semaines, destiné « à capter l'âme de la région ».

L'objectif essentiel étant de valoriser le Pays et sa culture, faire ressurgir l'universel qui y est enraciné, le savoir, redécouvrir le passé mais aussi,

créer de l'Humain, et des liens entre les humains. Il s'agit de sortir de la dérive du territoire dortoir que la société de consommation et la rurbanisation imposent subrepticement. Il s'agit de construire l'avenir en veillant à ce que notre territoire reste bien vivant et donne le meilleur de lui même, pour nous ses habitants, mais aussi pour le Roannais tout entier, et notre société en recherche de nouvelles perspectives.







Notre commune, a accueilli et hébergé pendant trois jours à Pentecôte, nos voyageurs/colporteurs. Ce séjour fut ponctué par quelques temps forts : veillée du dimanche à la salle polyvalente de l'école, au cours de laquelle Jean-Yves Loudes a amené « le Monde » en présentant son récit : « Bienvenue dans le Nord, au pays des Gayants, géants parmi les géants », visite des sites intéressants de St Romain le lundi, mise en

lumière de son histoire, rencontre avec les habitants témoins-informateurs, rencontre avec les élèves de l'école le mardi où les petits se sont familiarisés dans la cour avec les ânes d'Alain et où les grands ont pu dialoguer, poser des questions sur des ouvrages écrits par Jean-Yves et Viviane qu'ils avaient fort bien travaillés en classe.

Convaincu que la littérature peut-être le vecteur de cette universalité à laquelle notre Humanité aspire pour poursuivre sa marche en avant, Jean-Yves Loudes écrit en ce moment le récit romancé de ce périple avec pour titre « Voyages avec mes ânes en Côte Roannaise » en décembre 2011.... Aux dernières nouvelles, notre clocher et sa vue imprenable donnant le recul nécessaire pour mieux comprendre la Côte Roannaise devraient figurer en bonne place.



## Une nouvelle association au village

« Ensemble, rénovons notre église » est née au mois de juin 2011. Cette association a pour but de récolter des fonds pour financer la réfection des peintures intérieures de notre église. En effet, celles-ci n'ont pas été rafraîchies depuis plus de cinquante ans.

Marie-Claude Dalléry, la Présidente,  
Didier Goutille, le vice-président,  
Christine Poncet, la secrétaire,  
Pascal Albert, le trésorier

et plusieurs membres vont donc tout mettre en œuvre dans les mois à venir pour réunir la somme nécessaire (environ 70 000 €) à cette rénovation.

Cette association organisera sa première manifestation le dimanche 2 octobre 2011.

Vous pourrez ce jour-là assister à un concert, animé par les « Voix d'horizons » à 17h en l'église de Saint-Romain-La-Motte. Un programme, financé par de nombreux annonceurs, sera prochainement distribué.

Dans le même temps, l'association sollicite divers organismes pour obtenir des subventions et prépare d'autres manifestations.





## La messuguiere : un élevage canin



Le P'tit Curieux a rendu visite à Monsieur et Madame Jailloux éleveurs/naisseurs canins installés dans notre commune, lieu-dit "Le Rocher" depuis onze ans. Ils nous ont présenté leur métier qu'ils qualifient eux-mêmes de « Passion ». Cette activité les occupe à temps plein. En effet, entre les soins, le nettoyage, la socialisation, les sorties en laisse, les salons et l'administratif, les journées sont bien remplies.



Environ 250 chiots, toutes races confondues, naissent à l'élevage tous les ans. A l'âge de deux mois, ils sont vendus essentiellement (à 80%) lors de salons partout en France.

Ces chiots sont tous inscrits au LOF (Livre des Origines Français). Actuellement, ce sont surtout les chiens de petite race qui sont demandés afin de pouvoir suivre partout leurs maîtres mais

les Bergers Allemands restent les chiens les plus vendus en France.

Quelles races trouver dans cet élevage ?

Des races moyennes (20 à 40 kg) : Berger Allemand, Berger Australien, Golden Retriever, Bull Dog Anglais

Des petites races (moins de 10 kg) :

famille des Shih-Tzu et Lhasa-Apso,

famille des Bichons (Coton de Tulear et Petit Chien Lion),

famille des Cockers Américains, Westies, Jack Russel, Chihuahuas

Et les parents ?

Conformément aux normes sanitaires et vétérinaires, l'élevage compte au maximum 49 chiens adultes. Une femelle rapporte à partir de 12/15 mois et jusqu'à 5/6 ans, suivant les races. Elle prendra ensuite sa retraite grâce à des associations qui stérilisent et replacent les chiennes.

Si Monsieur et Madame Jailloux font naître et élèvent avec soin et passion leurs chiots, ils assurent également le suivi de leurs animaux en apportant à leurs propriétaires de nombreux conseils sur leur éducation, leur alimentation et leur santé.



## Restaurant "Le bon accueil" ici "travailleurs prioritaires"



L'équipe du P'tit curieux s'est rendue au restaurant "Au Bon Accueil", situé en bordure de la RN7 au lieu-dit "Les Baraques".

Ce restaurant existe depuis les années 50.

Depuis cinq ans, Monsieur SCHULZKE, ancien routier, exploite l'enseigne "Au Bon Accueil". Ce bar restaurant n'a plus l'appellation "routier". Cependant, sa réputation n'est plus à faire.

La clientèle est principalement composée de routiers à 99% et aussi de quelques touristes de passage.

Le patron parle couramment trois langues, ce qui permet un contact aisé avec les chauffeurs étrangers. Il fait lui-même la cuisine.

Le restaurant est ouvert, midi et soir, du lundi au jeudi et le vendredi midi.

Le Bon Accueil se situe à égale distance entre Orléans et Avignon (4h15) temps de conduite maximum d'une étape.





## Fête de l'école

Le vendredi 10 juin 2011 a eu lieu la fête de l'école du village à la salle ERA et il a bien fallu cette grande surface pour que nos petits écoliers puissent mettre PARIS à l'honneur. En effet, PARIS a été le projet pédagogique de l'année. Ils ont travaillé de nombreuses heures sur le sujet et sont même allés visiter notre chère capitale. Afin de faire participer les parents au voyage, ils ont présenté PARIS en chansons pour clôturer en beauté.

Pour ce faire, deux podiums ont été montés, un de chaque côté de la salle. Au centre, s'étaient installés les musiciens de l'Harmonie de Saint Germain Lespinnasse. En toile de fond, un écran géant où défilaient les multiples photos prises lors de leur voyage. C'est donc sous la direction de Armelle Loppin, de Christophe Loppin et de l'équipe enseignante que les enfants ont chanté des medleys évoquant les guinguettes, les cabarets, les chansons parisiennes sans oublier les danses et le célèbre FRENCH CANCAN.

D'ailleurs

ne manquons pas de féliciter les costumières, Mmes Gisèle Décloitre, Béatrice Mathelin et

Marie-Christine Lombard pour leur travail. Après le

spectacle, le Sou des Ecoles proposait une vente de sandwiches, de gâteaux et de boissons afin de prolonger la soirée et d'échanger sur cette merveilleuse prestation : CHAPEAU LES ARTISTES !





## Inauguration des portes de l'école

Dans son numéro 37 du mois d'avril, le P'tit Curieux vous avait présenté en avant-première les portes illustrées de l'école. L'inauguration officielle a eu lieu le vendredi 17 juin.



Grâce à Sophie Desplat, artiste numérique, les écoliers ont pu réaliser des visuels permettant de personnaliser

chaque porte de classe sur le thème «Les contes racontés à travers les paysages de Saint-Romain-la-Motte».



Ce projet, validé en novembre 2010 par tous les partenaires (Ecole, Mairie, Inspection Académique), a été financé au

titre de la dotation allouée par le Conseil Général suite aux travaux d'extension du groupe scolaire.



Les enfants étaient fiers de présenter leur œuvre.



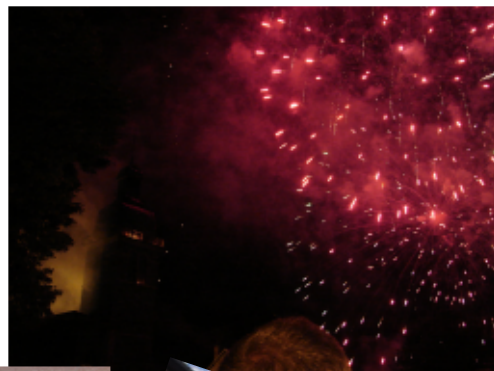
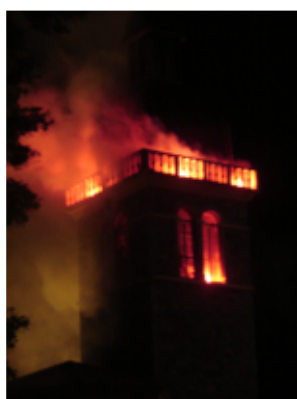
Pour l'occasion, les portes des classes s'étaient ouvertes. A l'intérieur, les enseignants avaient exposé tout le travail accompli par les élèves pendant plusieurs mois pour aboutir au produit fini. Les murs du couloir étaient également tapissés par les travaux de recherche et les œuvres individuelles.



La visite s'acheva sous le préau de l'école autour d'un agréable vin d'honneur partagé par tous.



## Fete patronale : les incontournables...



...et une innovation



commemoration du 8 mai pour  
ne pas revoir l'horreur**Amitié et sportivité entre anciens combattants d'AFN**

C'est dans une ambiance décontractée faite d'amitié et de sportivité que s'est déroulé ce vendredi 29 juillet après-midi, sous un soleil enfin réapparu, le concours de pétanque entre anciens combattants d'A.F.N, les membres de la famille de Marius Dalléry, ancien président des PG-CATM -Prisonniers de Guerre et Combattants d'Algérie Tunisie Maroc- ainsi que de nombreux amis. La saison estivale est propice à de belles retrouvailles telles que celle-ci et les nombreux participants liés autant par l'amitié que par la passion de la pétanque se sont réjouis de voir



le ciel se mettre au diapason. A l'issue de belles parties bien disputées, la doublette Gérard Mignard et Jean-Louis Piney s'est révélée la meilleure suivie de celle formée par Thibaud Goutille et Dimitri Desporte tandis que l'équipe Colette Souchon et Michel Ollagnier se classe troisième. Jérôme Dalléry et Cédric Defond remportent le challenge Dalléry alors que Gérard Brat et Vincent Putanier enlèvent le challenge Pontille.

**Hommage à un ancien adjoint**

La commune vient de perdre en cette mi-juillet l'un de ses anciens serviteurs, Jean-



Albert Cendron, adjoint au Maire de 1977 à 1995, sous la municipalité Paul Paire. Responsable de la voirie, c'est au quotidien que s'exprimait son engagement pour son village en arpentant les voies communales et chemins ruraux à la recherche d'un meilleur confort pour ses concitoyens. Sa passion s'exerçait également au milieu de ses terres agricoles, foulées quarante-huit années durant, attrait qui lui valut un titre de champion de labourage. Très dévoué, à l'écoute des autres, il a été membre du Centre Communal d'Action Sociale et a présidé toujours avec la même affabilité le Syndicat Agricole et le club du 3ème âge "Amitié et Gaïeté" rassemblant jusqu'à soixante adhérents. Toutes les personnes qui l'ont cotoyé se souviendront de lui comme d'une personne au contact facile et d'un tempérament généreux. La grande assemblée présente aux obsèques lundi 18 juillet témoignait de l'estime et de l'affection qu'on lui portait.

# Vous les trouverez à la médiathèque municipale



## Le coup de cœur du P'Tit Curieux



À la Médiathèque, le P'Tit curieux a découvert un superbe ouvrage : « L'univers du VIN » de Frédérique Crestin-Billet, imprimé en 2000 aux Editions Solar.

Ce livre, illustré par 300 photos de Dominique Pascal, vous fera découvrir comment s'élaborent les différents types de vins, comment fabriquer une barrique mais aussi les chansons bachiques, le vin dans la publicité...

Vous y découvrirez les premiers tire-bouchons qui n'ont pas été inventés pour les bouteilles de vin mais pour les fioles de parfum et l'apparition des bouchons en liège au XVI<sup>e</sup> siècle, le vin ne se conservant qu'en fûts jusque-là.

Vous y apprendrez comment et dans quoi était transporté le vin (dolium, outre, amphore...), pourquoi la bouteille porte une étiquette et pas une vignette...

Bref, un livre riche et passionnant à découvrir à la Médiathèque.



« Pays, vins et fromages en Rhône-Alpes » de Sophie Bloch et Jean-François Werner aux Editions Xavier Lejeune (1998) vous proposera un itinéraire touristique et gourmand. Vous y découvrirez comment les produits alimentaires de qualité sont liés à une culture ancestrale et à une passion des habitants de nos régions pour le savoir bien faire.



« Sur les chemins de la côte Roannaise. Paroles de vignerons. » édité en 2004, vous proposera une promenade sur les chemins de la Côte à la rencontre de personnalités aussi riches que diverses. Tous ont la passion de leur terroir, de leur métier ; ils vous invitent à la partager.



FABRICATION DE MENUISERIE P.V.C. ET FERMETURES...

AUVERGNE

BAIE

www.auvergnebaie.com

La fenêtre embellit la maison

04 70 45 81 30

Z.I. Les Cassons - BP 20 - 03500 BAYET - Fax : 04 70 45 81 65



## La treille : plante decorative et utile de votre jardin



Même en ville, il est possible de cultiver facilement de la vigne en jardinière, sur un coin de balcon ou une terrasse. La culture de la vigne n'est pas très compliquée, et avec une occupation réduite, vous obtiendrez non seulement des grappes de raisin, mais également une décoration originale...

Si la vigne pousse en conditions difficiles, elle a en revanche besoin de soleil pour se développer et produire convenablement. Veillez à lui donner une exposition ensoleillée. Par ailleurs, si une terre sèche n'est pas un obstacle à sa croissance, un pot d'un diamètre minimal s'impose : comptez au moins 35L pour un jeune plant.

Choisissez une variété donnée pour résister aux maladies : mildiou, anthracnose, oïdium... Cela vous évitera le gros des traitements. Pas besoin de plusieurs pieds : la vigne est autofertile et peut donc fructifier toute seule.

La vigne est traditionnellement cultivée sur des supports : de simples fils tendus sur un mur, un treillage de bois ou parfois même un grillage de clôture. Elle s'accroche seule sur son support (piquet, treille, ou espalier) grâce à ses petits crampons.

La plantation est très simple, et doit se faire hors période de gel. Un bon terreau, le plant à placer bien au milieu du pot... Ligaturez soigneusement sur le support. Optez de préférence pour un engrais à libération lente. Cela vous évitera les oublis ou les excès d'engrais liquide au cours de la saison.

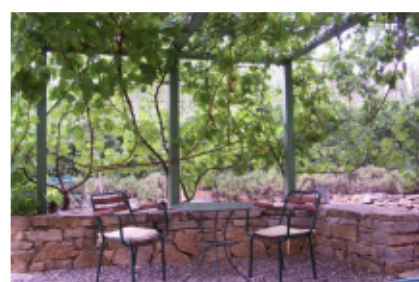
La vigne est une liane et a une végétation vigoureuse. Il vous faudra palisser (attacher) régulièrement en éventail les jeunes rameaux et, le temps venu, pratiquer la taille de la vigne; un exercice intéressant...



Pour cacher un mur exposé au soleil



Pour séparer deux parcelles



Treille en pergola

### **Le ciselage des grappes de raisin de table**

En cette saison, beaucoup s'interrogent sur cette pratique autrefois beaucoup utilisée par les chefs jardiniers des grandes propriétés. Cette opération, un peu oubliée, semble séduire de nouveau les jardiniers amateurs. Le ciselage consiste à réduire le nombre de grains qui composent chaque grappe afin que ces derniers deviennent individuellement plus beaux. On doit opérer dès que les grains atteignent la taille d'un petit pois et utiliser des ciseaux de fleuriste ou de cuisine bien effilés. Il ne faut surtout pas utiliser de sécateur.

**TRANSPORTS URGENTS**  
**TRANSPORTS DE PRESSE**

**GEORGES Bernard**  
" Youde "

42640 SAINT ROMAIN LA MOTTE  
Tél. - Fax 04 77 64 54 66  
Suel 308 888 839 00035 - APE 748 G

**PLOMBERIE-SANITAIRE**  
**CHAUFFAGE CENTRAL**

**SARL VERNAY**

16, rue Louis Ranvier  
42300 ROANNE

Tél. 04 77 69 71 31  
Fax 04 77 69 65 94

# Fetes des quartiers "a chacun son style"



L'an dernier, près de 10 millions de Français ont célébré la Fête des voisins. En ce début juillet, profitant d'une météo superbe, ils sont certainement encore plus à se réunir pour partager ces moments de convivialité. Et les St-Romains n'ont pas boudé ce rendez-vous créé en 1999 à Paris



- Au quartier des Acacias  
Les riverains du lotissement "Les Acacias" ont eux aussi fait la fête. Après 28 ans d'existence, leur première fête des voisins est une réussite avec 90 % de participation. Ambiance, bonne humeur, pétanque, jeux, ont agrémenté cette belle journée. Rendez-vous a été donné pour l'an prochain.

- Au quartier Galmain

Agrandi au chemin Beauregard, le quartier s'est réuni pour la 10ème édition de cette fête annuelle qui a débuté dès 5 h du matin par la cuisson d'un cochon de lait. Après l'installation des tonnelles et tables, les riverains se sont retrouvés vers midi autour de l'apéritif. Après de délicieuses agapes et un buffet de desserts, les enfants ont présenté un spectacle suivi de quelques parties de boules et de joyeux bavardages. La soirée s'est achevée dans la bonne humeur.



- Au quartier des Crouses  
Dans la fraîcheur du petit matin, le feu a vite crépité dans le tourne-broche, et le jambon agrémenté de thym, ail et épices par Raymond, spécialiste du cochon, a commencé à blondir devant les braises. Pendant ce temps, les ménagères ont mis, dans leurs maisons, la dernière main aux desserts et enfourné qui des gougères pour l'apéritif, qui

des tartes ou cookies. A midi au clocher de St Romain, le chemin Curty s'emplissait d'un joyeux mélange d'embrassades et de la présentation de nos très sympathiques nouveaux



voisins Angélique, Serge et leur famille. Les entrées préparées par le charcutier Yvon ont précédé le service du jambon à la sauce maison au poivre vert accompagné de sa bouquetière de légumes. L'après midi a été animé par le traditionnel concours de pétanque dans la cour de Suzanne et Henri, toujours dans la bonne humeur. Venu le soir, il est de tradition de se retrouver une dernière fois autour des "restes" fort appétissants et de profiter de la douceur de juillet. C'est même à la nuit que les tables ont été débarrassées. Un grand merci à René pour l'éclairage ! Les projets sont déjà en place pour l'an prochain : le premier dimanche de juillet, toujours dans le chemin Curty, le partage d'un temps de voisinage se fera autour du finot - spécialité du pays natal d'Yvon - qui accompagnera le traditionnel jambon à la broche. Rendez-vous est donc pris, bon été à tous et bon voisinage surtout au cours de l'année !



- Au quartier du four à chaux  
Comme chaque année, la fête a commencé par le concours de pétanque disputé à la mêlée. Une bonne participation féminine fait espérer que cette après-midi de détente deviendra un temps de vie commun à tous les riverains. La coupe a rejoint la maison de René et c'est d'autant plus mérité que le couple a fait premier et troisième.

Le comité de pilotage avait axé le thème sur l'Espagne avec une sangria géante accompagnée de tapas. Le repas compléta le tableau avec l'incontournable paëlla. Les bons fromages du quartier ont précédé les desserts hétéroclites préparés suivant le goût de chacun. Le cadre très bucolique autour de l'étang de Charles permet d'évacuer le stress et de discuter dans une ambiance calme et sereine.

Prochain rendez-vous, le quartier d'hiver, et finalement peu importe le cadre, pourvu que le cœur y soit.



**La Baguette Enchantée**  
BOULANGERIE - PÂTISSERIE

Pains de campagne, pains spéciaux  
Pâtisserie, Viennoiserie pur beurre  
Pièces montées, entremets personnalisés

Le Bourg - 42640 ST ROMAIN LA MOTTE  
Tél. 04 77 64 53 29

**Du mardi au samedi**  
**de 7 h 00 à 19 h 00 (non-stop)**  
**Le dimanche de 7 h 00 à 13 h 00**  
**Fermé le lundi**

*Les Sens ' Giel*

**BAR** Rose Marie MONLOUP  
Patrick DUMAS

**TABAC**

**PRESSE**

**AUBERGE**  
Cuisine traditionnelle

04 77 64 58 87 Le Bourg - ST Romain La Motte

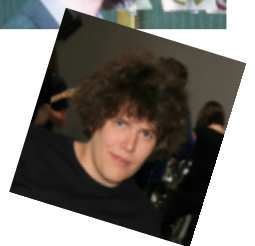
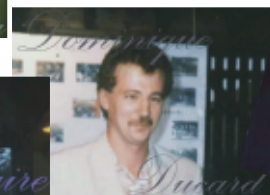
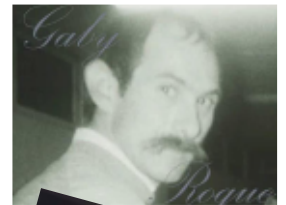


# vitalité et expérience : le club des jeunes a quarante ans

**40 ans et 13 présidents.** Le club des jeunes est une institution du village qui a su gagner ses galons grâce à ses activités diverses et d'envergure.

Une photo manque : celle de la première et seule femme qui fut présidente du club.

Irène CHAPON en co-présidence avec	
Gérard CHAMPROMIS	1971 - 1973
Paul MATHIEU	1973 - 1975
Gaby ROGUE	1975 - 1982
René PAIRE	1982 - 1984
Gaby ROGUE	1984 - 1988
Dominique DUCARD	1988 - 1993
Michel VINDRIER	1993 - 1996
Gilles PAIRE	1996 - 1999
Frédéric ROGUE	1999 - 2002
David LUISETTI	2002 - 2004
Damien GERBEL	2004 - 2006
Pierre DUCARD	2006 -



Suivant ses statuts, le club doit produire une activité par mois. Parmi l'éventail ci-dessous, certaines sont devenues cultes:

Sortie ski aux Gets  
Le réveillon de la Saint Sylvestre  
Voyage et échange avec Havelange en Belgique  
Feux de la Saint Jean  
Starmania  
Notre Dame de Paris  
Concours de pétanque (tête à tête)  
Concours de belote  
Interquartiers  
Les motards de la police de Paris  
Festoche  
Rallye vélo et voiture...



Infos croustillantes à suivre...





## Centre de loisirs : petits rappels

Le centre de loisirs est une association Loi 1901 gérée par des bénévoles.

Composition du bureau:

une présidente : Mme Marquet Odile

un vice-président : M. Fournier Didier

une trésorière : Mme Pauc Michelle

une secrétaire : Mme Jasleire Séverine

et 5 membres du bureau

les salariés permanents :

une directrice : Mme Genoux Maud

une sous-directrice : Mlle Dos Santos Laëtitia

deux animatrices : Mlle Villeneuve Céline et Mlle De Castro Aurélie



Pendant les vacances, le centre de loisirs emploie environ 8 animateurs occasionnels.

Le conseil d'administration se réunit environ toutes les 7 semaines pour des bilans et des perspectives.

Si vous souhaitez participer à la vie du centre, venez nous voir ou contactez nous au 0477645347

### **QUAND LE CENTRE DE LOISIRS EST-IL OUVERT ?**

En périscolaire : tous les jours d'école de 7h30 à 8h20 et de 16h30 à 18h30.

Le mercredi : de 7h30 à 18h30 possibilité repas sur place.

Vacances scolaires suivant le calendrier ministériel : de 7h30 à 18h30.

Pendant le périscolaire, l'animateur récupère les enfants de maternelle dans leur classe; pour les enfants des classes primaires, le regroupement a lieu dans le hall.

Le centre sera fermé : le lundi 31 octobre, du lundi 26 décembre 2011 au lundi 2 janvier inclus.

Nouveauté : le centre de loisirs sera ouvert pour les vacances de Noël du 19 décembre au 23 décembre inclus.

Le centre de loisirs ne pouvant faire face à des dépenses supplémentaires, cette semaine-là sera travaillée uniquement avec le personnel permanent. En conséquence, le nombre d'enfants sera limité et seuls les premiers inscrits seront retenus.

### **COMMENT S'INSCRIT-ON ?**

En s'adressant au centre de loisirs aux heures d'ouverture, muni de son numéro allocataire. Le centre est situé derrière l'église.

### **LES TARIFS PRATIQUES ?**

Une cotisation annuelle forfaitaire de septembre à septembre de 4 € à laquelle s'ajoute des frais d'inscription déterminés suivant le quotient familial ( C.A.F.).

### **QUI FAIT LES REPAS ?**

C'est Daniel qui est cuisinier du restaurant scolaire.

### **QUE FAIT-ON AU CENTRE DE LOISIRS ?**

On joue, on chante, on court...

Des programmes sont distribués à l'école, au centre de loisirs et en mairie.

Différentes activités sont proposées : activités manuelles, sportives, sorties, camps, jeux...

### **QUELLES SONT LES MOYENNES DE FREQUENTATION DU CENTRE DE LOISIRS ?**

En été environ 50 enfants

Petites vacances : 30 enfants

Les mercredis : 15 enfants

### **COMMENT DEVENIR ANIMATEUR AU CENTRE DE LOISIRS ?**

Envoyer un C.V et une lettre de motivation au centre de loisirs

Un diplôme n'est pas obligatoire.

**LES VACANCES D'ETE ? SOUVENIRS, SOUVENIRS...**

Cet été les enfants et les ados étaient nombreux et encadrés par une équipe d'animateurs. Les différents groupes se sont amusés autour du thème pédagogique « le sport et l'environnement » avec des camps au gîte du Flora à St Germain Lespinasse et à la ferme Seigne, des sorties cinéma, le Pal, le kart, de nombreuses activités « chat bidon, cheval fou badminton.. » et pour terminer les vacances de juillet en jeux nous avons accueilli la ludothèque de la Pacaudière autour d'un apéritif dînatoire avec les parents.

**POUR CETTE RENTREE, LE CENTRE DE LOISIRS MISE SUR « le sport et l'environnement »**

En périscolaire nous gardons le système des petits déjeuners avec la participation des familles et de la municipalité, que nous remercions pour cette action.

L'aide aux devoirs est maintenue les lundi et jeudi soir. Nous recherchons une ou plusieurs personnes bénévoles pour cette activité. Veuillez vous faire connaître au centre de loisirs auprès de Maud la directrice.

Pour les mercredis, le programme sera modifié: activités au mois, les enfants seront acteurs de leurs programmes, etc..

Le Mill'ados a connu une forte affluence cette année. Pour débiter cette nouvelle année une réunion d'information est prévue le vendredi 16 septembre 2011 à 19h00 au centre de loisirs.

ordre du jour : nouveau règlement et organisation pour l'année  
présentation des animateurs  
projets  
bilan  
autorisation et inscription

L'accueil des ados est prévu le vendredi qui suivra la réunion de 17h30 à 19h30.

Pour tous renseignements contactez Maud au 04.77.64.53.47 ou au 06.45.38.60.48

## Association des familles : discrétion et efficacité



10 enfants auront été concernés cette année par les sorties patinoire et 15 par les sorties piscine de juillet organisées par l'association Familles Rurales de Saint-Germain-Lespinasse, présidée par Françoise Souchon, incluant les communes de Saint-Romain-la-Motte, Noailly, et Saint-Forgeux-Lespinasse. Encadrés



chaque fois par des parents bénévoles, les enfants rejoignent les sites de Roanne, pour la patinoire les lundi et mercredi des vacances d'hiver, et pour la piscine les lundi, mercredi et vendredi de juillet pour 3 heures de détente qui aboutissent à l'obtention du brevet de natation. Pour les inscriptions et tous renseignements complémentaires, s'adresser à Mme Marie-Françoise BRUN, 201, impasse Galmain, tél. 04.77.64.53.57





## Basket : la fete au service du club



Les jambons tournaient déjà depuis longtemps lorsque les convives arrivèrent. Le temps de l'apéritif permit de terminer la cuisson. Servir environ 500 personnes demande de l'organisation. L'ingénieux manège,

prêté par La-Bénisson-Dieu, contribua à cette organisation. Les bénévoles terminèrent le travail en canalisant dans la sérénité l'assistance vers les serveurs. Un disc-jockey agrémenta le reste de la soirée. Merci à tous les participants et les bénévoles car en vous faisant plaisir, vous avez contribué à la consolidation financière du club.



*Pour imaginer et gérer Autrement  
votre dynamique territoriale...*



- Urbanisme
- Maîtrise d'Oeuvre V.R.D.
- Paysage
- Assainissement

Bureau d'études **RÉALITÉS**  
34, Rue Georges Plasse  
42300 ROANNE  
Tel. 04 77 67 83 06

### La Boîte à Tifs

Coiffure Mixte

**☎: 04 77 64 53 26**  
St Romain La Motte

Mardi au Vendredi : 8h30 à 18h30  
Samedi : 8h00 à 17h30

## AIGUILLY RECYCLAGE

### LOCATION DE BENNES

### RECYCLAGE

« Aiguilly » 42720 VOUGY

**Tél. 04 77 71 63 48 Fax 04 77 69 59 08**



## Sortie en deux chevaux



Bien alignées, elles posent fièrement sur la place de l'église avant de parader au centre du village et de s'éloigner avec dédain pour une destination aux environs de Charolles. Comme chaque année pour le lundi de Pentecôte, quelques habitants de Saint Romain, amoureux de cette voiture emblématique, se retrouvent pour partager le plaisir d'une balade en "deudeuche".



## Les vieilles motos aussi se rassemblent sur la place du village



Grosses ou petites cylindrées, vieilles ou plus récentes, les propriétaires amoureux de ces deux roues particulières se sont donnés rendez-vous au coeur de notre village pour une sortie entre passionnés.



Direction le point culminant de la Loire: Chalmazel. Aux dernières nouvelles, toutes ces machines de collection sont arrivées à bon port. Une seule n'a pu parvenir à destination et a dû terminer le périple sur la remorque balai. Pas mal.





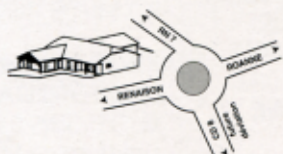
Juste pour voir la sensation ressentie sur une vieille petite moto.



Là, c'est le véritable départ



Pompes Funèbres - Marbrerie



**GOUTAUDIER  
ET FILS**

RENAISON

**04 77 64 21 21 24h/24**

Organisation complète des funérailles  
Prévoyances funéraires - Crémation - Tous travaux de cimetière.  
Chambre funéraire en dehors des villes,  
à côté des familles et des amis.

**Chambre funéraire, Magasin d'articles funéraires :**  
**571 Route de Roanne 42370 RENAISON**

**Maison GRISARD SARL**

*Traiteur*

*Boucherie - Charcuterie*

Pour vos réceptions :  
grands choix de menus selon votre budget, emportés,  
livrés ou servis

2 adresses pour vous servir

10, avenue centrale

halles Diderot

Centre Frais

Tél. 04 77 68 34 05 - Fax. 04 77 71 08 41

ROANNE



**Agence Immobilière**  
*Ludovic Souchon & Cie*

**Ludovic SOUCHON**  
**06 26 43 25 52**

**TOUTES TRANSACTIONS**  
APPARTEMENTS - MAISONS - COMMERCE - TERRAINS

10 place M<sup>al</sup> de Lattre de Tassigny  
42300 ROANNE

Tél. 04 77 78 14 46  
souchonimmobilier@orange.fr

**DEMOLITION**

**POILANE**

**TEL 04 77 23 10 39**  
**FAX 04 77 67 05 14**  
**42720 VOUGY**

# axel ragout et baptiste perroton

## Deux p'tits toques saint romanais



Les jeunes lauréats en compagnie du Cuisinier Meilleur Ouvrier de France 2011, Florent BOIVIN, Chef chez Troisgros.

Cette année, la Chambre de Commerce et d'Industrie du Roannais en partenariat avec l'association « les Tables Roannaises » organisaient le challenge nommé "Le P'tit Toqué". Cette épreuve de cuisine concerne uniquement des élèves de 4ème autour d'un projet culinaire leur permettant de découvrir le métier de restaurateur.

Une vingtaine de restaurateurs du Roannais s'étaient engagés à accompagner chacun 2 élèves dans l'élaboration d'une recette sur un thème imposé. Cette année, il s'agissait de réaliser un plat à base de poulet.

Au départ de l'épreuve, 36 jeunes collégiens s'étaient portés candidat. Chaque participant devait trouver son maître de stage dans les restaurants partenaires pour réaliser son plat

une première fois avec le chef.

Axel et Baptiste, de la même classe à Renaison, choisissent le chef de l'Auberge Costelloise, Christophe Souchon. Après avoir réalisé leur plat avec l'accompagnement de leur chef, ils devaient prendre leur assiette en photo et écrire leur recette puis transmettre le tout au jury.

Au terme de cette première épreuve, le jury retenait douze candidats pour effectuer cette fois-ci, seul, le plat au CFA de Mably.

Tous les candidats avaient trois heures pour dresser leur plat entre 14H00 et 17H00.

Le jury présidé par Pierre Troisgros était composé majoritairement de restaurateurs en activité.

Après une longue délibération, le jury dévoilait les noms des trois meilleurs "P'tit Toqués" ex-aequo parmi lesquels on retrouvait nos deux jeunes Saint Romanais, Axel Ragout et Baptiste Perroton.

Cette reconnaissance leur permettait de recueillir de nombreuses récompenses parmi lesquelles un repas offert chez un restaurateur partenaire et surtout une invitation à passer quelques heures dans les cuisines du grand chef local, Michel Troisgros.

**Impressions d'Axel:** « concours difficile demandant concentration et rapidité mais motivant pour la découverte du métier de cuisinier, un grand merci à M Souchon pour son aide précieuse. »

**Impressions de Baptiste:** « finale difficile avec un manque de temps pour finir mon plat. Un grand merci à M Souchon qui m'a aidé dans la préparation d'une partie de ma recette, et très bonne ambiance entre les concurrents lors du nettoyage des cuisines du CFA »

Les deux jeunes Saint Romanais remercient également l'ancien chef de l'Auberge Costelloise, Daniel Alex pour ses conseils précieux et ses encouragements.

Annnonce des résultats par P. Troisgros



Recette d'Axel : Poulet au miel et graines de sésame sauce massale



Recette de Baptiste : Aiguillettes de poulet à la mousse d'artichaut



Pouvez-vous répondre ?

Saint Romain en images



Pouvez-vous situer ce pont ?

Saint Romain en chiffres

Connaissez-vous la surface des deux dernières vignes plantées sur notre commune?

- 62 a
- 136 a
- 250 a

Decouvertes ludiques de

Saint-Romain-la-Motte

Le rebus de Saint Romain



Saint Romain en charades

Mon premier peut être du Sud ou du Nord  
 Mon second se multiplie par 32 chez l'adulte  
 Mon troisième est le premier pronom personnel  
 Mon quatrième est donné par la pendule  
 Mon tout est un métier

Reponses dans votre prochain P'tit Curieux

**Origine du nom " Trébande "**

Nous avons omis de répondre à la question Saint Romain en mots du numéro 36. Voici la réponse :

Il semble que "Trébande" provienne d'une déformation du mot prébende. Une prébende, c'est l'attribution d'une part de revenus attachés à un titre ecclésiastique. Par ailleurs, nos anciens de St Romain nous apprennent que le quartier de Trébande était occupé principalement par la vigne. Au Moyen Age, le mode de fabrication du vin ne différait guère de ce qu'il est aujourd'hui, le temps de cuvée était moins long et le pressurage moins soigneusement fait, de telle sorte que la qualité du vin provenait surtout de la nature du sol et de son exposition. Cependant, les religieux bénédictins et plus spécialement ceux d'Ambierle, apportaient un soin particulier à la fabrication de leur vin. Il semble que les vignobles travaillés par les prêtres aient donné des crûs supérieurs. C'est ce qui explique pourquoi dans de nombreuses localités les vins de la prébende sont réputés. Une partie du vignoble de Saint-Romain-la-Motte constituait une prébende au bénéfice de l'Abbaye Bénédictine d'Ambierle.

Voici l'origine du Hameau de Trébande. A une exception près, la vigne y a disparu, laissant la place aux constructions récentes...

	<p><b>Froid et Cuisines Professionnelles</b>        81 bis, rue de Borchamp        71110 MARCIGNY        Tel : 03-85-25-17-45        Fax : 03-85-25-34-49        contact@perrier-andre.fr</p>
--	---

**Reponses aux J e u x d'av r i l 2011**

Il s'agissait du pont route de Mareuil sur le Filerin.

**Saint Romain en chiffres :**

Le nombre de boîtes aux lettres sur notre commune se situe dans la tranche 600 à 700.  
 Ce qui fait plus de 1800 P'tit curieux distribués chaque année

**Saint Romain en rébus :**

le - fa - k - t - oeuf - rat - porte - le - court - riz - haie.  
 Le facteur apporte le courrier.

**Saint Romain en charades :**

Cou - riz - et  
 Courrier.



## SEPTEMBRE 2011

Mardi 6	Méchoui	Club du 3ème âge
Samedi 10	Fête des Classes	Classes en 1
Samedi 17	Challenge Di Guisto/Souchon	Section Pétanque
Samedi 17 et dimanche 18	But d'honneur	Amicale boule
Dimanche 25	But d'honneur	lyonnaise
		Section pétanque

## OCTOBRE 2011

Samedi 8	Loto	Section pétanque
Vendredi 14	Concours de belote	Club du 3ème âge
Dimanche 23	Gentleman cycliste	Comité des fêtes

## NOVEMBRE 2011

Samedi 12	Soirée « Mousse »	ASSR Basket
Samedi 19	Repas	PG - CATM
Samedi 26	Loto	Sou des Ecoles

## DECEMBRE 2011

Dimanche 4	Repas des personnes âgées	C.C.A.S.
Samedi 10	Arbre de Noël	Entente Filerin Foot
Vendredi 16	Concours de belote	C.C.A.S.
Samedi 17	Arbre de Noël	ASSR Basket
Samedi 31	Réveillon dansant	Club des Jeunes

Vous pouvez contacter l'équipe par mail:

[le-ptit-curieux@laposte.net](mailto:le-ptit-curieux@laposte.net)

ou par un mot déposé dans la boîte à idées verte se trouvant sur le guichet du secrétariat.

