

Les BABILLAGES d'ALC n°74



OCTOBRE 2025

Accueil-Loisirs-Culture

4, rue du Général LECLERC
92130 ISSY-LES-MOULINEAUX

SAVARY : 01 46 42 46 24

SEMINAIRE : 01 46 48 73 65

www.issyalc.com

alcseminaire@gmail.com

Avec le soutien de la ville d'Issy-les-Moulineaux



Le MOT de notre PRESIDENTE : Danielle HARY



C'est toujours avec le même plaisir que, chaque année, nous vous retrouvons. J'espère que vous avez pu vous ressourcer et glaner des nouveaux projets.

Pour cette rentrée, nous avons expérimenté un nouveau mode d'inscription afin de permettre plus de fluidité le jour de la JPI. En effet, nous avons inscrit, dès juin, ceux qui souhaitent se réinscrire dans le même atelier et vous avez été 180 à y souscrire. Nous souhaitons que, le jour des inscriptions, les personnes fassent moins longtemps la queue, on a réussi, mais, malgré tout, nous avons fait des insatisfaits. L'association est gérée et fonctionne grâce au dévouement et à la compétence de nos

bénévoles qui consacrent, avec plaisir et patience, beaucoup de temps à l'ALC mais qui souhaitent préserver leur week-end.

Notre trésorière et la responsable des plannings ont mis à jour toutes ces inscriptions début juillet, afin que le jour de la JPI, il n'y ait que les nouvelles adhésions à enregistrer. Nos secrétaires, quant à elles, ont préparé le FORUM de rentrée, et la JPI. Toutes et tous effectuent un travail titanesque, dans un souci permanent de vous apporter le meilleur de l'ALC.

Nous essayons toujours de nous améliorer et notre conseil d'administration s'y emploie. De nombreuses propositions émergent et font débat. Les décisions prises, suite souvent à de multiples discussions, le sont de façon collégiale. Mon rôle est d'assurer la pérennité de l'ALC, en gérant le quotidien, les problèmes administratifs et humains, de contrôler tout et de valider. J'ai avec moi une équipe extraordinaire qui me facilite amplement la tâche. Merci à elle.

J'espère que la qualité des cours et ateliers et la convivialité, qui sont les fils conducteurs de l'ALC, vous permettront de vous épanouir dans vos activités.

Nous souhaitons que cette nouvelle année 2025-2026 vous apporte les mêmes plaisirs et que les nouveaux adhérents soient intégrés, comme il se doit, afin que, eux aussi, puissent s'épanouir à l'ALC. Nous comptons, comme chaque année, sur votre esprit créatif.

Je vous souhaite une belle rentrée ALC !

Le MOT de notre TRÉSORIÈRE : Nicole VERVOORT

Comme à chaque rentrée, nous sommes heureux d'annoncer que le budget est en équilibre. La nouvelle organisation de la JPI semble convenir au plus grand nombre, elle a apporté une certaine fluidité pour tous, adhérents, animateurs, secrétaires et trésorière. C'est, bien entendu, perfectible pour la prochaine rentrée.



Lors du prochain conseil d'administration, une réflexion aura lieu sur les investissements à prévoir en fonction des projets de notre association.

Nos efforts sont maintenant concentrés sur l'expo vente du 6 décembre 2025 qui approche...

Le MOT de notre SECRETAIRE : Armelle TIERCELIN



Nous avons eu 107 visiteurs lors du forum. Nous avons reçu des félicitations pour la diversité des réalisations présentées sur le stand. A ce jour, nous comptabilisons 247 adhérents.

N'hésitez pas à regarder les affichages tant à Savary qu'au Séminaire, ainsi que le site Web www.issyalc.com qui est mis à jour régulièrement.



La réunion des nouveaux adhérents aura lieu le lundi 13 octobre à 14h au Séminaire. Danielle HARY vous emmènera ensuite à Savary où la visite se terminera par un goûter. Je souhaite la bienvenue à nos nouveaux adhérents.

Le MOT de la RESPONSABLE de notre BABILLAGES : Monique MILLET



Un très grand merci au comité de rédaction dont les membres ont participé à la création de ce numéro 74, d'une façon ou d'une autre : Yolande CAVACIUTI, Valérie CHABRIER et ses élèves, Nadine FONTAINE, Danielle HARY, Josette HERENT, Jeanine LACOSTE, Pascale MAESTRACCI, Catherine REVERDY, Joëlle SUEUR, Francine TAFFANEL, Armelle TIERCELIN, Nicole VERVOORT, ...

Notre équipe s'enrichit et on s'en réjouit !

Nous recevons peu de messages d'encouragements mais certains nous touchent particulièrement, dont celui de Philippe GRANDVILAIN :

« Un grand merci pour ce « Babillages » très complet qui met en valeur votre travail au service des adhérents. Grâce à vous, nous passons d'agréables moments de convivialité, nous apprenons beaucoup tout en nous faisant plaisir. »

Notre vitrine présente les belles créations, en tous genres, réalisées dans nos ateliers.

Nous ne pouvons y afficher que les photos envoyées par les animateurs ou par vous-mêmes :

N'hésitez surtout pas à envoyer vos photos ! Certaines illustreront également le site web !

La VIE de notre ASSOCIATION

La création d'un nouveau site WEB : **issyalc.com est né le 19 juin dernier !**

Nous sommes si heureux d'avoir réussi cette aventure hasardeuse et risquée dont l'objectif est de satisfaire nos adhérents et de répondre au maximum à leurs attentes.

Le site est perfectible, il va évoluer grâce à vos remarques et...selon nos compétences !

Nous apprenons, nous expérimentons, il faudra être patients et indulgents : nous sommes novices et... bénévoles !

Nous avons été très surpris de recevoir autant de messages positifs, cela nous encourage et nous dynamise. Merci donc à ceux qui ont pris la peine de nous écrire dont *Sylviane, Nadine, Yolande, Aline, Francine, Chantal, Geneviève, Mireille, Joëlle, Béatrice, Marie-Magdeleine, Marie-France, Pascale, Nicole, Valérie, Martine, Annick, Isabelle, Brigitte, Jeanine, Jean-Pierre...*

Pour nous, c'est un grand soutien et un encouragement indispensable.

Le site a connu cet été des pics de fréquentation importants lors du lancement : merci aux nombreux adhérents qui l'ont visité et pour leurs retours très positifs, lors du forum et de la JPI. Vous êtes 860 à ce jour à l'avoir visité et 2300 pages ont été vues, avec un intérêt important pour la page d'accueil, les plannings, les cotisations, les babillages.... Le site semble répondre aux demandes et nous avons eu très peu de messages de demandes de renseignements complémentaires. Nous essaierons d'être davantage référencés par les sites de la ville. Nous avons soigné notre visibilité sur tous les supports : ordinateur, tablette et téléphone et vous êtes 69% à consulter le site sur votre portable !

Un grand MERCI à Nat-Kitima pour le don de boutures pour l'expo vente :

Nat-Kitima a gentiment donné de superbes boutures de plantes qui permettront de préparer, en liaison avec l'atelier mosaïque, de jolis pots en terre qui seront vendus lors de l'expo-vente.



La sortie de fin d'année à MEAUX : souvenirs...

Escapade à Meaux vue par Jeanine LACOSTE

5 juin, 8 h30, le car nous attend et se remplit. Le soleil n'est pas au rendez-vous ... mais la bonne humeur est bien présente. Nous savons bientôt tout ce qui nous attend grâce au briefing préparé par Danielle.



Dès notre arrivée, direction le Palais Épiscopal où est installé le musée Bossuet. Visite avec une guide intéressante très vivante et découverte des anciens appartements des évêques avec leur mobilier et de nombreux tableaux. Louis XVI et la reine Marie-Antoinette y passèrent une nuit lors



de leur retour de Varennes à Paris. Mais, Oh, surprise ! Ils sont même présents pour nous conter leurs états d'âme... Voici ensuite les salles dédiées à l'Aigle de Meaux, à savoir Jacques-Bénigne

Bossuet, évêque de Meaux de 1681 à sa mort en 1704, ainsi nommé car il pouvait tout dire au roi Louis XIV, comme l'aigle peut voler face au soleil. Il est célèbre par ses nombreux écrits et notamment ses oraisons funèbres dont celle pour Henriette d'Angleterre. Rappelons-nous nos souvenirs scolaires : Le jardin du palais a été créé par Le Nôtre ; sa forme rappelle une mitre d'évêque. Comme il se doit la rose "Bossuet" en est la vedette.

Le petit déjeuner est déjà loin : direction les bords de Marne et la guinguette "Chez Paulette" pour nous restaurer. Le repas commence par un "brie en brick"... comme il se doit à Meaux ! Le car nous reprend pour nous intéresser justement à la fabrication de la spécialité locale connue dans le monde entier : le **BRIE DE MEAUX**.



Après un petit quiproquo vite réglé par nos zélées accompagnatrices, nous voici à la Maison du Brie où l'on nous explique les 11 étapes nécessaires à la fabrication de ce fromage, explication suivie d'une dégustation appréciée. Et pour finir, passage à la boutique pour quelques achats de spécialités fromagères, sans oublier la bien connue "**moutarde de Meaux**" pour accompagner. Heureusement pour le car, il ne s'agit pas de fromages trop

odorants !!



Avant de reprendre la route, visite à la **cathédrale Saint-Étienne**,

patron de travailleurs de la pierre. Elle fut commencée au XII^e siècle, pour s'achever 350 ans plus tard. Son chœur est du gothique rayonnant et les voûtes s'élèvent jusqu'à 31 mètres.

Et voilà ! la sortie 2025 de l'ALC se termine. En voiture pour retour vers Issy.

Mais ne croyez pas vous endormir. Nos accompagnatrices nous ont concocté un petit quizz sur tout ce que nous avons vu et entendu depuis le matin. Moment sympathique de "bachotage" avant la distribution des prix.

Ce fut une belle journée. A l'année prochaine...

Pascale MAESTRACCI

BOSSUET, « L'aigle de Meaux ».

Le Palais épiscopal, devenu musée municipal fut la demeure de Bossuet au XVII^e siècle.



Cet écrivain et orateur célèbre fut le précepteur du Grand Dauphin ; il prononça des oraisons funèbres pour les membres de la famille royale dont celle pour Henriette d'Angleterre. Il s'opposa aussi à Fénelon sur un point de doctrine [au Séminaire d'Issy en 1695].

Le musée expose son portrait peint par Hyacinthe Rigaud peintre officiel du Roi-Soleil. Dans la cathédrale gothique Saint-Étienne, on voit la pierre tombale de



Bossuet dans le chœur. Dans l'un des bas-côtés, un monumental groupe sculpté, datant de 1911, lui rend également hommage.

Son visage s'inspire du portrait de Hyacinthe Rigaud.

Bossuet, en majesté, domine un aigle et est entouré par quatre personnages : le Grand Dauphin son élève, Henriette d'Angleterre dont il prononça l'oraison funèbre, Louise de la Vallière, ex-maîtresse de Louis XIV, et le maréchal Turenne.



Présentation de la présidente Danielle HARY :

La Seine, (longue de 776 km et la Marne de 879 km), serait l'affluent de la Marne et non l'inverse. **Meaux, ville d'origine celte**, a pendant l'Antiquité, été surnommée Meldis. Les Meldes, « les bons, les calmes », bâtiront les bases et transmettront leur nom à la future Meaux.

Durant la première guerre mondiale, Meaux est le théâtre de la première bataille de la Marne. La ville expose des remparts Gallo-romains, le vieux chapitre, le jardin Bossuet et le palais Épiscopal.

Celui-ci, construit dans la première moitié du 12^e siècle, présente encore aujourd'hui la physionomie qu'elle avait au XVIII^e siècle, résultat d'apports architecturaux successifs, issus des périodes médiévales, moderne et classique. Le jardin Bossuet a été créé au XVII^e s, sous l'épiscopat de Dominique Séguier, dans la droite ligne des jardins à la française, et présente une forme symétrique qui évoque une mitre d'évêque. On attribue au jeune André Le Notre la paternité de ce magnifique jardin.

Jusqu'à la Révolution française, ce palais conserve une fonction religieuse par excellence. Sous la révolution, le palais est vidé de son mobilier et transformé en prison puis en dépôt d'objets d'art confisqués aux immigrés. En 1905, la loi de la séparation de l'Église et de l'État fait passer ce patrimoine historique sous la tutelle de l'état. En 1911, sous l'impulsion de l'édile de Meaux de 1906 à 1929, la municipalité fait l'acquisition du palais Épiscopal et de ses dépendances (jardin et remparts), pour les réaménager et les ouvrir au public.

*Jacques-Bénigne BOSSUET est né en 1627 à Dijon et mort en 1704 à Meaux. Son père est avocat puis substitut du procureur général de Bourgogne. Il étudie à Dijon, apprend le latin et le grec. Son goût pour l'étude lui vaut le surnom de « **bœuf accoutumé à la charrue** ». Il part à Paris au collège de Navarre, y étudie la philosophie et la théologie. Bien que destiné au sacerdoce, il côtoie un milieu mondain, grâce à son cousin François Bossuet le riche, le plus grand financier du royaume qui trouva la ruine après la chute de Nicolas Fouquet. Une fois l'éducation du Grand Dauphin terminée, il devient évêque de Meaux. Il aimait aller se reposer à Germigny l'Évêque qui était la maison de plaisance des évêques de Meaux.*

Il travaille longtemps à la réunion des églises catholique et protestante sans jamais y arriver.

Les œuvres de Bossuet forment environ 20 volumes, relèvent du mouvement littéraire baroque et du classicisme.

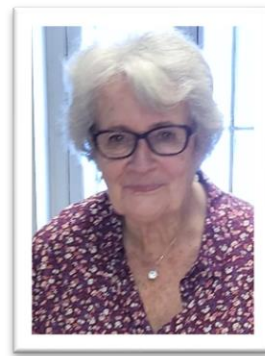
Les SORTIES

Et vous aurez grand plaisir à retrouver



Yolande CAVACIUTI
pour les visites culturelles.

Jeudi 20 novembre :
Paul POIRET, la mode est une fête.
Musée des Arts Décoratifs.
Rendez-vous à 15 h au séminaire (16 €).



Jean-Pierre CREMIEUX
pour Les promenades découvertes.

Si vous souhaitez rejoindre les promeneurs, pas besoin d'inscription !

Armelle adresse un mail à tous les adhérents, avant chaque date, avec les informations indispensables et vous rejoignez Jean-Pierre à 13 h 30 le jour J au séminaire.

SURTOUT : consultez régulièrement les panneaux d'affichage pour vous inscrire aux sorties culturelles et aux ateliers « session ».

ROUGAIL SAUCISSE FESTIF ET GOURMAND

Préparation : 20 min- Cuisson : 1h

Ingrédients pour 8 personnes 👍

1,800 kg de saucisses fumées, 1 kg de tomates bien mûres ou 1 boîte de tomates concassées, 2 gros oignons émincés, 5 gousses d'ail hachées finement, 2 piments rouges (facultatif), 1 c à c de curcuma, 1 c à c de gingembre frais râpé, 1 c à c de paprika doux, 1 branche de thym frais, 2 feuilles de laurier, 3 c à s d'huile d'olives, 20 cl de bouillon de volailles, sel,

poivre au goût, 1 bouquet de coriandre

Ingrédients pour l'accompagnement 👍

600 g de riz basmati, 1 boîte de haricots rouges

Préparation : 👍

Faire bouillir une grande casserole d'eau, plonger les saucisses entières pendant 10 min pour les dessaler et les dégraisser légèrement, les égoutter et les couper en rondelles de 2 cm. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de saucisses dans 3 c à s d'huile d'olives, pendant 5 mn à feu moyen et les réserver dans une assiette.

Ajouter les oignons émincés, les laisser fondre 5 minutes, l'ail, le gingembre, le curcuma, le paprika, le thym et le laurier. Bien mélanger et laisser revenir 2 mn, ajouter les tomates coupées en dés, 20 cl de bouillon de volailles, saler, poivrer. Ajouter les piments entiers ou coupés en fonction du goût relevé, remettre les saucisses dorées dans la sauce et laisser mijoter à feu doux pendant 40 mn, en remuant de temps en temps,

Cuire le riz selon les indications du paquet, égoutter les haricots rouges et les réchauffer doucement dans une petite casserole, goûter et ajuster l'assaisonnement si besoin. Servir le rougail saucisse bien chaud saupoudré de coriandre, sur un lit de riz basmati et de haricots rouges.

(Le groupe cuisine a beaucoup apprécié, leurs papilles s'en souviennent !)



La recette du gâteau aux noix de Josette HERENT



Pour la pâte : 6 personnes :

100g de beurre, 100g de sucre, 150g de noix hachées, 70g de farine.

Pour le glaçage :

3 jaunes d'œufs, 140g de sucre, 1 demi paquet de sucre vanillé, 15 g de beurre, un peu de farine.

Travailler le beurre avec le sucre, mélanger les noix moulues avec farine, battre les blancs en neige ferme, incorporer à la préparation un peu de blanc, un peu de mélange noix et farine, recommencer jusqu'à épuisement des éléments. Allumer le four à 170° / 180°, beurrer un moule à manquer si possible rectangulaire et le fariner légèrement, Étaler la pâte et cuire 35 minutes à 170°, veiller à ce que la pâte ne se dessèche pas. Préparer le glaçage pendant la cuisson. Mélanger les jaunes avec le sucre glace et le sucre vanillé.

Le gâteau cuit et un peu refroidi, le recouvrir avec le glaçage, laisser reposer 30 minutes avant de le découper (je préconise de faire des carrés ou rectangles de 8 cm), laisser dans le moule jusqu'à complet refroidissement et servir (idéal après un repas léger) ou au thé.

Recette automnale gentiment proposée par Josette, à la demande d'adhérentes qui l'ont beaucoup appréciée !



Comment débiter son arbre généalogique avec Internet ?

Avec la généalogie, vous partez à la découverte de vos ancêtres.

C'est un atelier pratique où chacun construit son arbre et poursuit ses recherches et ses découvertes, agrandit et agrmente son arbre et ses branches.

Mais, vous devez savoir que quelles que soient vos découvertes, **la généalogie est addictive et sans fin** : une fois votre 1er objectif atteint, vous voulez continuer. "toujours plus" !

Vous voulez faire croître votre arbre. Vous passerez des heures sur Internet, à écumer les bases de données, à feuilleter les registres des Archives Départementales.

Bref, vous attraperez le virus de la généalogie !



Vous participez entièrement à l'atelier : vous pouvez/devez poser des questions, nous dire une particularité trouvée lors de vos recherches, échanger avec l'ensemble des participants sur les difficultés rencontrées.

Parfois, vous recevrez des mails sur un sujet évoqué ou sur des thèmes étant en lien avec la vie de nos ancêtres.



De belles découvertes en perspective !

Ce sont les adhérents, reconnaissants envers Valérie, qui en parlent le mieux :



Joëlle : « J'ai commencé mon arbre généalogique il y a déjà 3 ans et je ne pensais pas arriver là où j'en suis à ce jour. Petit à petit, mon arbre s'est construit sous la bienveillance de Valérie, ses conseils toujours avisés, et ce avec pédagogie. J'ai pu ainsi remonter très loin dans la branche de ma Mère et, pas gagné d'avance, jusqu'à mes arrière-grands-parents du côté de mon Père, émigré italien. Valérie m'a montré comment accéder, entre autres, à des sites italiens pour rechercher mes ancêtres paternels. »

Béatrice : « L'atelier de généalogie est un atelier riche de partages, de savoirs et de connaissances. Il y règne une ambiance très chaleureuse et très agréable. »

Marie-Thé : « L'atelier en généalogie nous permet de fouiller dans les archives et d'y trouver des réponses ; Remonter le temps, découvrir les lieux de vie, le métier de nos ancêtres : c'est notre histoire dans l'Histoire. »

NOTRE VITRINE :
Créations des adhérents, sous la conduite des animateurs.

A l'honneur : la mosaïque, la broderie d'art, la couture, le patchwork...

