

Sommaire

- L'édito du président p. 1
- Le billet de la trésorière p. 1
- Histoire d'eau à Choranche p. 2
- Visite fromagerie Mons p. 3
- Croisière sur le Rhône p. 4&5
- Terroir, sexe et gaudrioles p. 6
- Les jeudis du tarot p. 6
- Les retraités ont bon dos p. 7
- L'Amicale Vie p. 7
- La pétanque intrarégionale p. 8
- Lettre rouge, verte ou noire p. 8
- La coinche en automne p. 8
- Sondage voyage Paris p. 8

L'édito du président

Sourire à la nouvelle année

Notre environnement politique change très vite et les délais entre rédaction et diffusion de notre bulletin ne nous permettent pas de coller parfaitement à l'actualité. Aujourd'hui, faut-il se réjouir d'une censure qui permettrait une augmentation des pensions de retraite au 1^{er} janvier ? L'expérience nous a montré que rien n'était systématique en ce domaine. Donc, espérons. Il y a tellement de choses tristes ou peu réjouissantes autour de nous, que ce soit en France, en Europe et dans le Monde, qu'il faut faire de ce changement d'année un moment privilégié pour essayer de relativiser les problèmes qui ne manqueront pas de nous cerner et de nous concerner. Nous avons donc choisi de consacrer la plus grande part de ce bulletin au compte rendu de nos activités de ces derniers mois, activités sources de bonne humeur, de ren-

contres, d'échanges, de découvertes et de moments d'amitié. Nous vous préparons donc pour cette année de nouvelles propositions que nous espérons tout aussi intéressantes à partager. Pour cela nous avons besoin de toutes les bonnes volontés pour faire progresser notre association ; l'altruisme généreux et désintéressé - c'est un pléonasme - si petit soit-il, permet de se sentir mieux. Venez



nous aider, à apporter le sourire aux autres et c'est vous que vous aiderez. Pierre Dac disait : « Je connais un moyen de ne pas vieillir, c'est d'accueillir les années comme elles viennent et avec le sourire car un sourire, c'est toujours jeune. » Le comité de groupe de l'ANR42 se joint à moi pour vous souhaiter à toutes et à tous, ainsi qu'à vos proches une excellente année 2025, dans la joie et la bonne humeur ■

André Jean Martin



L'ACTU'

Le billet de la trésorière

La trésorière vous remercie de ne pas oublier de payer votre cotisation 2025, en envoyant à notre adresse postale votre chèque (à l'ordre de l'ANR Loire). Il n'y aura pas d'appel individuel.

Vos cotisations sont désormais, avec les dons de plus en plus rares, la seule source de financement pour le fonctionnement de notre association. Depuis son classement comme « reconnue d'intérêt général », vous pouvez inscrire cette cotisation sur votre déclaration de



revenus pour bénéficier d'une déduction fiscale de 66% de son montant hors abonnement à *La Voix de l'ANR*.

En 2025, le montant est inchangé malgré l'inflation, soit :

Pour un individuel :

32 € avec l'abonnement à *La Voix de l'ANR*.

23 € (part déductible) sans l'abonnement.

Pour un couple :

46 € avec l'abonnement à *La Voix de l'ANR*.

37 € (part déductible) sans l'abonnement.

Si vous ne l'avez pas fait, pour éviter tout oubli et économiser par la suite les frais de timbre pour l'envoi d'un chèque, il est temps d'opter pour le prélèvement automatique en nous faisant parvenir un RIB ■

Paulette Fauriat

Si vous avez déjà souscrit au prélèvement automatique, le paiement de la cotisation sera réalisé la première quinzaine de mars 2025 sans intervention de votre part.

Histoire d'eau qui façonne la nature

Situé à mi-chemin entre Valence et Grenoble, le Vercors est à cheval sur les départements de la Drôme et de l'Isère. 51 participants, partis pour la journée du 25 juin 2024, ont visité la Grotte de Choranche et le Jardin des Fontaines Pétrifiantes à La Sône. Balade enrichissante entre géologie et botanique.

En arrivant à la Grotte de Choranche ce mardi 25 juin, une terrasse panoramique nous offre une vue grandiose au cœur du Parc naturel régional du Vercors. Ici peuvent attendre nos amis qui ont des difficultés pour marcher. Les autres sont équipés d'audioguide pour écouter les commentaires d'Agathe, notre guide. Le parcours aménagé nous amène dans la salle d'entrée haute de 20 mètres par 40 mètres de large où miroite un lac couleur vert-d'eau évidemment. Instant magique comme une invite à l'exploration. Nous traversons plusieurs galeries où les concrétions sont omniprésentes, offrant des sculptures naturelles sublimes par un éclairage artistique savamment orchestré. Outre les stalactites et stalagmites, Agathe nous présente les fistuleuses, tubes minéraux fins et fragiles qui pendent du plafond par centaines depuis 3 500 ans. Respect. Ailleurs méduses et choux



Perspective de la Grotte de Choranche avec des fistuleuses au plafond.

fleurs scintillent accentuant la beauté naturelle du lieu accompagnée du chuintement de l'eau cristalline qui vagabonde de lac en lac. L'expérience est fascinante, mélange impressionnant d'esthétique géologique et de découverte scientifique quand nous observons des protées alanguis dans leur aquarium mis en place par le CNRS* aux fins d'étude. Etranges bestioles ! Comme des salamandres blanches, qui peuvent dépasser 100 ans et qui vivent au ralenti dans des grottes obscures en Slovénie ou en Croatie. Ces amphibiens cavernicoles pratiquent l'auto-phagie, ils se mangent eux-mêmes en cas de disette. Etonnamment le membre dégusté repousse et c'est



Des protées observés en aquarium installé par le CNRS*.

cette particularité qui intéresse les scientifiques. En fin de parcours une volée d'escalier puissamment éclairée en bleu nous conduit dans une salle imposante de 100 mètres de long et haute de 30 mètres appelée cathédrale. Là des gradins nous accueillent pour assister au son et lumières bénéficiant d'une acoustique naturelle exceptionnelle. Ce spectacle offre une expérience immersive où la lumière et le son se synchronisent pour raconter l'histoire géologique de la grotte et de son évolution à travers les âges. Atmosphère envoûtante et mystique : « Du pied de ces stalagmites 40 siècles vous contemplent » aurait pu dire Napoléon. A la sortie la chaleur moite nous plombe et nous accompagne, sur place, jusqu'au restaurant Le Gournier. Sophie, l'hôtesse d'accueil présente aux 51 participants l'équipe de trois serveurs et deux serveuses mais aussi Olivier le cuisinier. Menu du jour : feuilleté au Saint-Marcellin et salade suivis d'une cuisse de poulet aux écrevisses garnie de ravioloes locales. Le temps est compté. A 14



Au restaurant Le Gournier.

heures nous devons rejoindre en autocar La Sône pour découvrir le Jardin des Fontaines Pétrifiantes. Cette visite remplace la balade en bateau à roue initialement prévue mais empêchée par la crue de l'Isère due aux orages d'un printemps pourri.

Un jardin ruisselant

Depuis 1950 et jusqu'à 1991, à l'emplacement du jardin il y avait une décharge (une gandouze en stéphanois.) Il y a 30 ans, en 1994, le Jardin des Fontaines Pétrifiantes ouvre ses portes. En période de visites, une équipe de quatre jardiniers-guides entretient cet écrin de verdure. Parmi eux, Justyna sera notre accompagnatrice. Son accent trahit son origine polonaise. Dans ce jardin remarquable, l'eau est omniprésente. Elle arrive des hauteurs du plateau de Chambaran où elle se charge en calcaire (315 mg/l). A l'air libre l'eau dépose son calcaire sur tous les supports rencontrés, végétaux, roches, etc. Ainsi la mousse se solidifie et l'éphémère devient permanent et le vivant non-vivant. Une idée exploitée dans une cave creusée par l'Homme où sont installés des cristallisoirs, sortes de rayons en bois disposés en échelle. Ils reçoivent divers objets soumis au ruissellement de l'eau pendant deux ou trois mois pour se couvrir de calcaire scintillant. Le jardin abrite une grande variété de plantes, des plus



Les cristallisoirs pétrifiants.

exotiques aux variétés locales. L'eau abondante et la végétation luxuriante créent un microclimat agréable dans un cadre idyllique. Ponts et belvédères offrent une vue différente des diverses zones du jardin le long de chemins sinueux. Une merveille naturelle pour une expérience sensorielle, voire éducative, intéressante. Une balade qui vaut le détour entre minéral et végétal où l'eau incarne l'idée de transformation lente et incessante de la nature comme un éloge à la lenteur. Le "temps profond" à l'échelle cosmique comme disent les géologues. Que comptent nos existences au fil de ce temps ? Eloge à l'humilité ! ■

André-Georges Deloy

*CNRS : Centre National de Recherches Scientifiques

Quand un tunnel du tacot devient pouponnière à fromages

Le mardi 10 septembre 2024, vingt participants ont découvert à Ambierle un ancien tunnel ferroviaire du tacot devenu une cave d'affinage pour les fromages de la famille Mons. Une raclette goûteuse et de saison a conclu cette visite fromagère.

A l'entrée du tunnel de La Collonge à Ambierle, ce mardi 10 septembre 2024, Laurent Mons, maître affineur, et Laure nous accueillent chaleureusement. Nous sommes seulement vingt aventuriers couverts d'un sarreau, coiffés d'une charlotte et chaussés de surchaussures à nous faufiler sous terre dans un tunnel où l'odeur d'ammoniacque pénètre les narines, vapeur de l'alchimie de la maturation des fromages. Ce tunnel était autrefois parcouru par la ligne ferroviaire



Le tacot vers 1910 reliait Roanne à Vichy.

du tacot, construite dans les années 1910 pour relier Vichy à Roanne. Victime de la concurrence des transports routiers, cette ligne du petit train a fermé en 1949.

Aujourd'hui c'est un tout autre voyage qui se déroule dans ce tunnel de 185 mètres de long, haut de 4,10 mètres par 4 mètres de large, réhabilité en 2009 et adapté maintenant aux besoins exigeants de l'affinage de fromages. Des centaines de meules fromagères reposent sur des planches d'épicéa coupées en périphérie des troncs pour éviter les déformations. Ces structures représentent 60 m³ de bois et sont divisées en cinq voitures (référence au train). Et c'est là, au fil du temps, que la magie opère à une température de 11°C : la texture s'affine, les arômes se développent, et les croûtes se forment. Pour chaque meule de 40 kilos, il faut 450 litres de lait. Ainsi un simple produit laitier se transforme en véritable chef-d'œuvre gastronomique



Les fromages sont retournés régulièrement et pour la visite il faut enfiler une tenue "chirurgicale" hygiénique.

grâce à l'expertise des affineurs et aux soins prodigués quotidiennement. Chaque fromage est brossé, frotté, lavé avec une morge (mélange d'eau salée et de microorganismes) ou frictionné à la pulpe de raisin cueilli juste au-dessus du tunnel et, enfin, retourné dans une ambiance à 94% d'humidité parfaitement maîtrisée. Alors s'élabore le processus patient et méticuleux du mariage subtil de la moisissure et du fromage.

Pour en faire tout un fromage

Avant d'être bichonnés par les équipes de la maison Mons, les fromages sont achetés après leur fabrication dans différentes régions en respectant un strict cahier des charges pour conserver l'AOP (Appellation d'Origine Protégée.) Ils seront surveillés avec passion, comme des trésors, jusqu'à leur stade optimal d'affinage offrant ainsi toute leur richesse gustative. Mais aussi d'autres fromages, provenant d'autres fromagers, sont affinés



Raclette excellente et copieuse.



Vingt convives ont partagé amicalement la raclette à l'entrée du tunnel.

dans le tunnel de La Collonge. Cette visite fut un moment hors du temps où la passion pour le fromage se partage et où l'on comprend que chaque fromage raconte une histoire, celle de son terroir bien sûr, mais aussi celle des soins de son créateur.

Cette expérience sensorielle se conclut par une raclette généreusement servie avec des fromages à l'ail des ours ou au poivre de Madagascar ou encore nature et accompagnée de charcuterie haut-savoyarde, de sa-



Les stéphanois sont là aussi.

lade et de pommes de terre en robe des champs. Pour ravir les papilles jusqu'au bout, un flan élaboré par la célèbre maison roannaise François Pralus a offert une touche sucrée à ce voyage gustatif. Ce flan s'annonçait comme une copie des savoureux flans aux œufs de nos grands-mères. C'est raté ! A peine un ersatz industriel ! Pralus qui l'eût cru ? Cette belle journée frisquette a permis à notre joyeuse équipée de découvrir qu'Ambierle n'est pas seulement le lieu d'une ancienne ligne de chemin de fer oubliée mais bien un point d'ancrage pour la famille Mons passionnée de fromages et de patrimoine vivant. Une halte gourmande où l'on touche du doigt et du palais la magie de l'affinage ■

André-Georges Deloy

La croisière sur le Rhône en crue : un voyage épique entre découvertes et imprévus

Du 10 au 16 octobre 2024 un groupe de 48 participants à bord du *MS Rhône Princess* a vécu une croisière mémorable sur un Rhône en crue, ponctuée de visites gastronomiques, culturelles et naturelles. Retour sur une semaine d'émotions intenses entre Lyon et Camargue.

Un goût de bouchon

Avant l'embarquement, le périple commence par un déjeuner typiquement lyonnais chez *Paul*, un authentique bouchon traditionnel qui donne le ton : authenticité et convivialité dans une ambiance à la rusticité affichée. Tablier de sapeur, tête de veau ravigote, quenelle de bro-



A 48 convives chez *Paul* le déjeuner typique est au coude à coude.

chet, andouillette à la moutarde sont au menu. Les pots de vin rouge ou blanc catalysent la bonne humeur. Le terroir, rien que le terroir ! Après ce repas aux saveurs locales, la visite du parc de la Tête d'Or en petit train enchante les participants qui, cependant, regrettent le zoo de leur enfance. Nous avons croisé seulement trois girafes. Mais où sont passés les éléphants ? Une princesse les a cornaqués jusqu'à Monaco.



Notre bateau *Rhône Princess*, 110 m de long par 11,40 m de large et son commandant *Wesley Amand*.

Après quoi nous regagnons notre bateau à Vienne et non pas à Lyon à cause du niveau élevé du Rhône.

Lyon historique et gourmande

La visite guidée de Lyon le 11 octobre reste un temps fort. Depuis la Basilique de Fourvière nous em-

brassons le panorama de la ville encore voilée d'une légère brume automnale. Le vieux Lyon est un voyage dans le temps, d'abord insalubre et voué à la destruction il fut



Les halles Paul Bocuse.

sauvé par des esprits éclairés. Ses incontournables traboules aux passages secrets fascinent toujours autant. La gourmandise est aussi à l'honneur avec une visite des Halles Paul Bocuse. Plus qu'un nom, une signature. Elles s'étalent sur 13 500 m² sur trois étages. Aujourd'hui 56 commerçants et restaurateurs y travaillent et font vivre les arts culinaires lyonnais. Cette visite se termine par une dégustation d'échantillons de produits locaux, vin compris. Au crépuscule c'est le grand soir ! Direction l'Abbaye Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or pour un



Installation chez Bocuse au son du limonaire en fond de salle à manger.

dîner mémorable. Nous aurions pu arriver en bateau hélas ce sera en autocar. L'accueil est théâtral. Raffinement suprême de bout en bout qui culmine en apothéose au moment du dessert servi dans une cavalcade effrénée au son du grand limonaire. Les serveurs dévalent en courant une volée d'escalier depuis une mezzanine les bras chargés dans un ballet circassien parfaitement maîtrisé. Périlleux !

Vins et risques en navigation

À Tain l'Hermitage, notre groupe explore la prestigieuse cave Chapoutier et savoure quatre crus d'exception : deux blancs et deux rouges qui illustrent le terroir. Depuis ses origines en 1808 ce vignoble



La boutique Chapoutier

familial est devenu une grande maison des vins de la vallée du Rhône. Deux siècles plus tard Michel Chapoutier en a fait un véritable empire de vingt-trois domaines dont trois en Australie, un au Portugal, un en Allemagne et un en Espagne, soit quelques 455 hectares plantés. Chez Chapoutier le marquage en braille sur les étiquettes des bouteilles de vin est une bienveillante attention. L'après-midi, alors que le bateau entame sa descente vers Avignon, le courant du Rhône empêche temporairement le passage d'une écluse à Valence. Après un demi-tour avorté l'autorisation de passer est finalement accordée, et la navigation reprend jusqu'en Avignon.

Le Luberon : lavande et pierres sèches

Nous sommes dimanche 13 octobre et l'Abbaye de Sénanque, pourtant au programme, est fermée. Un plan B nous conduit au musée de la lavande à Coustellet dans le Luberon. Là une hôtesse nous dé-



La visite du Musée de la lavande.

voile tous les secrets de la distillation de la lavande en marquant un intérêt évident pour la lavande fine et non pas pour le lavandin sans valeur thérapeutique et sans grâce à ses yeux. Ce circuit pédagogique

entre les alambics nous amène à la boutique. Notre hôtesse devient alors camelot (le féminin serait péjoratif) et vante tous les avantages médicinaux de la lavande. Un discours séduisant et vendeur. Avant de regagner le bateau pour déjeuner, nous allons à Gordes, un des plus beaux villages de France, accroché à un promontoire et que nous

Le village pittoresque de Gordes.



observons depuis un balcon naturel. Ses maisons en pierres sèches sont caractéristiques du pays d'Apt. Ici l'immobilier est confidentiel ! Après le déjeuner à bord, le bateau accoste en Arles, baignée de soleil, pour une balade libre l'après-midi. Après le dîner un trio, *Les guitares camarguaises*, anime la soirée sur des airs gitans et andalous de flamenco. La bailaora (danseuse de flamenco) en robe fourreau noir et volants colorés cabre le dos, ondule et frappe du pied le sol dans un zapateado sonore. Mais son flamenco est mutilé parce que sans castagnette. Dommage !

Camargue et traditions

Le lendemain matin direction la Camargue où nous avons rendez-vous à la manade Layalle aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Philippe, le truculent maître des lieux, nous accueille en tenue rustique, veste de futaine et chapeau de trappeur. Son



Deux gardians et Philippe, le manadier, défenseur passionné de sa Camargue.

accent provençal ensoleille le discours. Nous embarquons dans deux chars à bancs à ciel largement ouvert tractés par Philippe accompagné de son cheval blanc camarguais jusqu'à un maigre troupeau de taureaux efflanqués mais bien cornus. Là deux gardians nous attendent. L'exercice est rôdé. Le manadier partage avec faconde anecdotes et

traditions. En démonstration nous assistons au triage des taureaux en vue d'une abrivado (lâcher de taureaux.) D'abord isolé, le taureau est coursé à cheval pour rejoindre le "cimbeù", taureau gentil muni d'une cloche à l'encolure. Le langage est fleuri : « A trop chevaucher j'ai plus de poils au c... aux fesses et les cacahuètes (c'est modeste) sont tout aplaties. » Philippe aime sa Camargue et honore tel un demi-Dieu Folco de Baroncelli (1869-1943) dit "le Marquis" et sauveur de ce delta du Rhône considéré, à la fin du XIX^e



Le triage des taureaux.

siècle, comme une terre inhospitalière et insalubre. Le marquis avait lu, enfant, *Le Dernier des mohicans* publié en 1826. Il a fait de la Camargue son Far West. En conclusion, Philippe, toujours passionné déclame sa trinité constituante de la Camargue : « Le Marquis de Baroncelli, *Crin Blanc* et les taureaux. » Il aurait pu ajouter les flamants roses. Après une petite collation nous allons visiter l'église forteresse, des Saintes-Maries-de-la-Mer où s'expose, dans la crypte, Sainte Sara vénérée par les gens du voyage. Le soir, à bord, le dîner gourmand du commandant nous est servi tout en élégance.

L'Ardèche méridionale

Durant la nuit nous avons accosté à Viviers en Ardèche. Ce matin du 15 octobre nous allons visiter cette somptueuse cité médiévale capitale historique du Vivarais. Viviers compte 3 674 habitants (2021.) Elle veille sur le défilé du Rhône, du haut de son piton rocheux où trône sa cathédrale, la plus petite de France. L'important patrimoine architectural de Viviers témoigne d'une

Viviers en Ardèche méridionale.



importante activité religieuse et commerciale dans la cité dès le III^e siècle. L'après-midi une excursion nous conduit dans les gorges grandioses et spectaculaires de l'Ardèche. Mylène, notre guide proluxe, nous abreuve agréablement de ses

connaissances encyclopédiques. Nous rejoignons notre bateau à la Voultre pour naviguer jusqu'à Lyon. Le dîner sera guinguette : charcuterie et poulet frites servis sur des nappes à carreaux rouges et blancs. Après quoi on pouvait espérer un bal musette, las ce sera un quizz organisé par le groupe de danois. Inaudible. Tout le monde au lit !

Musique et digestif

Pour le dernier jour, après le débarquement à 9 heures nous filons à la Côte-Saint-André pour une visite commentée du Musée d'Hector Berlioz (1803-1869), maison natale du musicien. Hector a préféré la musique au métier de médecin comme son père. Il a obtenu



Chez Hector Berlioz.

un triomphe précoce avec la *Symphonie Fantastique* en 1830, à Paris, qu'il composa en vue de séduire l'actrice Harriet Smithson. Le succès dépasse ses espérances auprès du public comme auprès de son actrice. Musique et frasques amoureuses ont illustré la visite avant de rejoindre Villeneuve-de-Marc pour déjeuner. Au menu du fait maison exceptionnel : gâteau de foie de volaille, cuisses de grenouilles, fromages et omelette norvégienne. Le digestif sera servi à la distillerie Colombier à Villette-de-Vienne répu-



Stéphane Jay devant son alambic.

tée pour son eau-de-vie et ses liqueurs fabriquées à partir de poires williams qui se déclinent aussi en de nombreuses douceurs gourmandes. L'accueil chaleureux de Sophie et Stéphane Jay aura été le point d'orgue de notre croisière qui a tenu ses promesses malgré les imprévus liés à la crue du Rhône.

Une aventure qui a été riche en émotion avec de belles explorations, une gastronomie d'exception et une immersion culturelle unique. Sans aventure on risquerait de s'ennuyer. L'aventure élargit nos perspectives pour capter l'essence de la vraie vie, celle qui enrichit l'esprit ■

André-Georges Deloy

Terroir, sexe et gaudrioles

Jeudi 7 novembre le Quai des Artistes à Montbrison a accueilli 48 participants pour un déjeuner spectacle où la gastronomie et le théâtre se sont harmonieusement mêlés. Une ardoise gourmande et une comédie décalée où le rire et la réflexion se rencontrent autour du plaisir de donner la vie. Chaud devant !

L'originalité commence souvent dans l'assiette. Au Quai des Artistes à Montbrison des produits frais, locaux, faits maison et soigneusement sélectionnés ont rempli une ardoise généreuse invitant les convives à une immersion dans le terroir local avec une mention spéciale pour le beignet de



48 convives sont attablés au Quai des Artistes à Montbrison.

courgette particulièrement savoureux. Cette évocation de la tradition et de la créativité était une première étape vers un état d'esprit de partage et d'ouverture. Les saveurs locales éveillent souvent le sentiment d'appartenance favorisant la réceptivité pour la suite du programme d'enfer souligné d'un verre de vin rouge bien nommé *Démon Noir*. Prélude à une salsa !

Show chaud

La comédie qui s'annonce, *Tinder Surprise* est une invitation à rire des incertitudes d'une aventure initiatique pour un couple : les neuf mois de grossesse de leur premier enfant. Elle, c'est Chloé, une trentenaire souriante, au caractère bien trempé, adepte du "Power Girl". Lui, c'est Fred, son petit ami adolescent, autrement dit un adolescent attardé, style gros nounours en chocolat avec un cœur de guimauve. Ce n'est pas tout à fait le profil "norvégien" idéal croisé sur le réseau *Tinder* où ils se sont rencontrés.

Nos deux comédiens sur la scène du Quai des Artistes à Montbrison n'ont pas eu besoin de *Tinder* ou d'une autre application de rencontres pour se retrouver ensemble sur les planches. Seules leurs expé-

riences théâtrales à Toulouse ont suffi à sceller leur destin de couple à la scène. Laura Papoin, dans le rôle de Chloé, et Mehdi Sersoub, dans le rôle de Fred, forment un duo explosif, responsable de l'hilarité du public. Ils déploient une incroyable



Faire un enfant est affaire d'outillage.

énergie et beaucoup de réactivité dans les réparties. Ils sont drôles et loufoques. *Tinder Surprise* est un spectacle bien imaginé qui nous a donné beaucoup de bonheur. C'est aussi un spectacle interactif et notre ami Daniel Vignal, plein d'humour, en a brillamment fait les frais. Il sera



Hilare, Daniel Vignal est adoubé parrain de la petite Zoé née sur scène.

désigné parrain de la petite Zoé née sur scène... Que du bonheur dans cette caricature frapadingue !

Ce que vivent les personnages devient un miroir pour les spectateurs, qui trouvent dans ces instants comiques une libération bienfaitrice où les moments de doute se transforment ici en matière à rire. Le rire

ensemble nous invite aussi à accepter notre condition humaine avec ses aléas et ses incongruités.

Ce déjeuner spectacle au Quai des Artistes a été un moment où l'art, le rire et la convivialité s'entrelacent pour nourrir non seulement le corps mais aussi le cœur et l'esprit. A la sortie chacun s'attarde pour emporter avec lui plus qu'un simple souvenir mais une légèreté retrouvée pour aborder les imprévus du quotidien avec humour et acceptation comme, par exemple une prime pour mauvais stationnement. Pendant quelques heures nous avons pu savourer la vie dans toute sa complexité et son absurdité avec pour seul mot d'ordre : rire ensemble. Salut les artistes ! ■

André-Georges Deloy

Les jeudis du tarot

Après un essai de jeu de tarot au printemps conjointement avec le concours de belote, il a été décidé qu'à partir du 10 octobre tous ceux qui voudraient jouer au tarot se retrouveraient un jeudi après-midi à l'ASPTT.



Pendant la période hivernale entre octobre et avril les joueurs disponibles et intéressés se retrouvent un jeudi après-midi tous les quinze jours pour jouer et se perfectionner à ce jeu. Le jeudi nous a été recommandé compte tenu des activités de l'ASPTT.

Le calendrier prévisionnel pour 2025 s'établit comme suit :

**9 janvier, 23 janvier, 6 février,
20 février, 6 mars (en option 13
Mars) 27 mars, 10 Avril.**

A chaque séance nous pourrions confirmer ou changer la date suivante pour X raisons. Nous essaierons d'envoyer un mail ou un sms à tous ■

Michel Soler

Les retraités ont bon dos

Au moment où s'écrivent ces lignes rien n'est encore décidé, mais les projets du budget 2025 et du financement de la sécurité sociale ne ménagent pas les retraités, bien au contraire. C'est une population qui ne conteste pas, ne bloque pas les routes et les trains, ne verse pas de fumier devant les sous-préfectures. On peut donc y aller.



La revalorisation des pensions gelées pendant des mois ne sera pas indexée sur l'inflation, donc bien évidemment elle rendra impossible mathématiquement la compensation à terme de la hausse des prix.

D'autres idées de génie : la suppression des 10 % sur la déclaration d'impôts pour les retraités, le retour de la taxe d'habitation pour tous sous le nom de contribution universelle, la modification du calcul de la pension de réversion des non fonctionnaires qui intégrerait les revenus du livret A, la suppression des avantages fiscaux de l'assurance vie avec l'imposition des sommes versées y compris avant 70 ans, la réduction du crédit d'impôts pour les aides à domicile et les travaux de jardinage, travaux qui ne peuvent plus être réalisés par des personnes âgées, etc.

La loi grand-âge est tombée dans les oubliettes administratives ouvertes par la dissolution. Elle concerne une population qui a souvent besoin de plus de soins que les autres et qui est donc très concernée par les projets sur le financement de la santé.

Voici en vrac quelques chantiers lancés : la révision à la baisse de la

prise en charge des VSL-Taxi, une moindre prise en charge également des ALD (Affections de Longue Durée), une augmentation du ticket modérateur et un plus faible remboursement de la visite médicale à 60 % au lieu de 70, des augmentations des franchises et participations forfaitaires. Les déserts médicaux s'intensifient ; même dans les grandes villes il est difficile de trouver un médecin traitant au départ en retraite de son généraliste. C'est tellement sensible que la Sécurité Sociale demande de ne plus rendre obligatoire la désignation d'un médecin traitant.

Il nous est rétorqué que toutes les augmentations et dépenses qui en résultent n'ont qu'à être prises en charge par les complémentaires santé. Celles-ci ne sont en général pas des organismes philanthropiques et donc vont répercuter ces hausses dans leur tarif. Si pour un actif, 50 % de la complémentaire santé sont pris en charge par son entreprise et les autres 50 % sont défiscalisés, le retraité doit payer l'intégralité de sa complémentaire qui de plus, en règle générale, augmente aussi avec l'âge.

Toutes ces décisions contraignantes pour les retraités sont prises par des actifs, dopés aux 35 heures, aux RTT, à la participation, à l'intéressement et au 13^{ème} mois ? Sans doute, mais eux aussi auront peut-être la « chance » de passer dans la catégorie des retraités. De toute façon on ne peut pas leur en vouloir car ce sont souvent nos enfants et petits-enfants ■

André Jean Martin



L'Amicale-Vie est la garantie décès de l'Association Nationale des Retraités.

Plusieurs principes définissent la particularité de cette garantie décès : Être le plus bas prix du marché en France, sans option superflue.

Être garantie jusqu'au décès (la plupart des contrats concurrents cessent à 75 ans.)

Pouvoir adhérer sans questionnaire de santé avant 71 ans.

Pouvoir adhérer jusqu'à ses 76 ans, sans bilan de santé, seul un questionnaire est requis.

Liberté totale du choix du ou des bénéficiaires.

Tous les adhérents de l'ANR peuvent adhérer jusqu'à la veille de leur soixante-seizième anniversaire.

Si le décès est consécutif à un accident, le capital sera doublé, s'il s'agit d'un accident de la circulation le capital sera triplé.



L'adhérent a la possibilité d'augmenter le capital garanti en cours de contrat, ainsi que de modifier le ou les bénéficiaires.

L'Amicale-Vie c'est aussi un fonds de solidarité, accessible à partir de deux années d'adhésion. Les demandes sont analysées par l'association et peuvent donner lieu à une aide pouvant atteindre 2 000 €. Elle a par exemple servi aux adhérents victimes d'intempéries.

Pour tout complément d'information, n'hésitez pas à contacter le correspondant Amicale-Vie de l'ANR42, de préférence par mél à l'adresse :

richard.sayet@orange.fr

AJM

La pétanque intrarégionale

J eudi 3 octobre à Guilhaud Grange, en Ardèche, nous avons été bien reçus par Christian Vereda. Il nous a offert un en-cas composé d'un café croissant avant d'attaquer deux parties le matin et deux parties l'après-midi après un excellent déjeuner.

Innovation cette année l'Ain nous a rejoint et comme il manquait des triplettes à certaines parties une triplette ne pouvait pas jouer. Ainsi les trois meilleures parties ont été retenues pour ceux qui ont joué quatre parties.



L'équipe stéphanoise

Comme d'habitude le Rhône (équipes masculines super entraînées) s'est classé premier et second mais une équipe de la Loire a décroché la troisième place.

Il en est de même pour l'équipe féminine de la Drôme qui traditionnellement remporte le trophée.

Nous remercions les organisateurs du Tournoi pour leur excellente organisation ■

Robert Portal

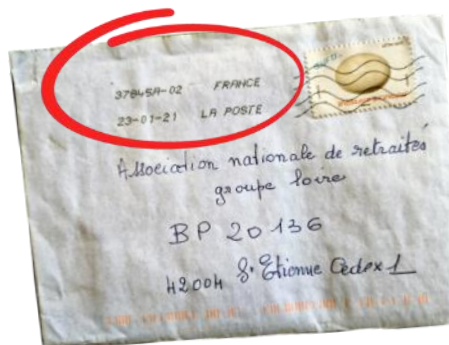


La triplette de bronze.

Lettre rouge ? Lettre verte ? Lettre noire ?

Nous avons reçu le 18 novembre 2024, une correspondance émanant d'une adhérente de Saint-Chamond. Rien de surprenant sauf que la lettre a été postée le 23 janvier 2021, le cachet de La Poste faisant foi suivant la formule consacrée.

D'après Google Maps, les délais nécessaires pour aller d'une adresse à l'autre sont :
En voiture : 15 minutes
En transport en commun : 30 minutes
En vélo : 40 minutes



À pied : 2 heures
À dos d'escargot 3 mois (environ)
Et par La Poste 46 mois ?????
L'enveloppe est un peu décollée car la colle ne tient pas dans

le temps, mais le document, le sondage sur les activités 2021, est parfaitement intact. En paraphrasant Lavoisier, lui-même copiant Anaxagore, on peut dire : Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transporte ■

AJM

La coinche en automne

Notre concours de coinche s'est déroulé à l'ASPTT de Villars le jeudi 14 Novembre avec trente-deux participants très motivés dans une ambiance chaleureuse de "coincheurs" contents de se retrouver. Le président remercie les joueurs avant de donner les résultats. C'est Jean Ollier qui s'est distingué

avec 6 782 points en emportant le premier prix suivi de Richard Sayet avec 6 754 points.



Trente-deux participants ont tapé le carton à l'ASPTT.

Le président invite enfin tous les joueurs à partager le verre de l'amitié pour clôturer cette belle journée de convivialité ■

Robert Portal



Les Ginettes aux inscriptions

SONDAGE

PARIS

Les 1^{er} et 2 juin 2025

Dîner au champagne
et revue au
Moulin Rouge

Visite de Notre-Dame restaurée

Tarif prévisionnel
640€/personne

Ce prix comprend :

- ✓ La privatisation d'un autocar avec chauffeur
- ✓ Visite panoramique de Paris
- ✓ Une nuitée dans un hôtel 3* proche du Moulin Rouge (déplacement à pied)
- ✓ Les déjeuners avec boissons des jours 1 et 2
- ✓ Le dîner au champagne et la revue au Moulin Rouge
- ✓ La visite guidée de Notre-Dame
- ✓ Les assurances et la taxe de séjour

Supplément chambre individuelle 90€
Le paiement sera échelonné

Pour répondre au sondage allez sur notre site anr42.fr

Rubrique **ACTIVITES**
Cliquer sur : **Réponse à un sondage**
Choisir : **Voyage à Paris**

Merci de votre contribution.

Vous pouvez aussi appeler le 06 70 91 29 13 et nous laisser un message.

Association Nationale de Retraités de la Loire
BP 20136
42004 SAINT-ETIENNE Cedex 1

Tél : 06 70 91 29 13
Courriel : assoanr42@anr42.fr
Site Web : www.anr42.fr

Directeur de la publication : **André-Jean Martin**
Rédacteur en chef : **André-Georges Deloy**
Impression-façonnage : **Robert Portal**
Comité de lecture : **Jeanne Vignal, Roger Giry**
Expédition : **Paulette Fauriat**
Rédaction : membre du bureau et tout volontaire
Crédit photos : membres de l'association
Imprimé par nos soins