



# *La Vesancière*

N° 55 - 14<sup>e</sup> année



*Octobre 2010*



*Reentrée scolaire 2010*



## FONCTIONNEMENT DU BULLETIN

### Réception des articles

A la mairie ou auprès des personnes suivantes :

Geneviève Blanc 04 50 41 56 83  
Eliane Jonker 04 50 42 39 39  
Catherine Pélieu 04 50 42 37 81

Ou par l'adresse électronique : **la-vesanciere@voila.fr**

**Dernier délai** pour les articles de la prochaine parution : **31 décembre 2010**

### Distribution

Janvier	Les conseillers municipaux
Avril	CLAV
Juillet	Les Amis de la chapelle
<b>Octobre</b>	<b>Amicale des sapeurs-pompiers</b>



***Dès la réception, merci de distribuer les bulletins le plus rapidement possible, (dans les 2 à 3 jours maximum)***

## Calendrier des animations du 4<sup>ème</sup> trimestre 2010

Vendredi 15 octobre  
Vendredi 22 octobre

Ecole - **vente d'automne** à 16h30  
CLAV - **repas** à 20 h

Jeudi 11 novembre  
Vendredi 12 novembre  
Dimanche 28 novembre

Mairie - **commémoration de l'armistice**  
CLAV - **Loto** à 14h  
CCAS - **repas des Aînés** à midi

Vendredi 3 décembre  
Samedi 11 décembre

Mairie/Assoc. - **TELETHON** repas à 19h30  
CLAV - **dîner de Noël** à 20h



## VOIRIE

Travaux d'égout prévus en octobre au 195 rue du Château La taxe de raccordement à l'égout est prise en charge par M. Philippe Favre.

## MAIRIE

### Secrétariat

Accord de la Commission Technique Paritaire pour la réduction du temps de travail de Fabienne PELLERUD. Recrutement de Mme FOURNIER-GRATTE pour une durée de 28 heures hebdomadaires.

### Matériel informatique, maintenance

Décision modificative de transfert de crédit de 3 000 € à l'article 6156 « maintenance ».

### Fibre optique

Choix du fournisseur d'accès pour la mairie : LUXINET .

### Site internet de la commune

Présentation du site reportée.

## ECOLE

Fin des travaux de rénovation de la classe des petits.

SIVOM EST GESSIEN : convention signée pour la mise à disposition des élèves de Vesancy de la salle de sport du COSEC pour un coût annuel de 315 €.

## EGLISE

Travaux de mise en conformité du paratonnerre, prise de terre, fourniture et pose d'un parafoudre.

Remplacement du battant de la cloche auprès de la Sté S.A.E. pour un coût de 6 198,59 €.

Clocher : devis Ent. MAINOLI accepté : 80 492 € ttc.

Proposition financière des « Amis de la chapelle » pour les travaux de réfection des façades.

## SERVICES TECHNIQUES

Acquisition de pièces pour un semoir avec agitateur auprès de Sté DIMA d'un montant de 1 012 €.

## DIVERS

Recensement population & logements : prévu du 20 janvier au 19 février 2011

Nomination d'un coordonnateur communal : Fabienne PELLERUD

Nomination d'un enquêteur : en attente (inscription en mairie avant novembre 2010)

Rappel objets trouvés : à récupérer en mairie. Durée de garde, 1 an.

Dons : remerciements à Christine BARON qui a fait don, de 15 assiettes et un vase peints en céramique pour la décoration de la salle des fêtes.

Don par chèque d'un montant de 1 000 € remis en mairie et réparti comme suit : CLAV, Les Amis de la chapelle et l'Amicale des sapeurs pompiers : 200 € chacun, CCAS : 400 €.

Dates des prochaines séances du conseil municipal : 21/10 - 18/11 - 16/12 à 20h30



République française



**DIPLÔME D'HONNEUR  
DES COMBATTANTS DE L'ARMÉE FRANÇAISE  
1939-1945**

~

Discours de cérémonie  
Jeudi 29 juillet 2010

Monsieur Martial SANTINA  
Maire de Vesancy  
à  
Monsieur **Marius FAVRE**

*Ce n'est pas à l'occasion d'une date commémorative que j'ai le plaisir de vous remettre ce diplôme, qui concrétise votre appartenance aux nombreux combattants 1939-1945.*

*L'état Français a voulu honorer, pour cette reconnaissance, l'année 2010, année importante, puisqu'elle commémore le 70<sup>ème</sup> anniversaire des combats de 1940, l'appel du Général de Gaulle du 18 juin, la naissance de la France libre et les premiers pas de la résistance.*

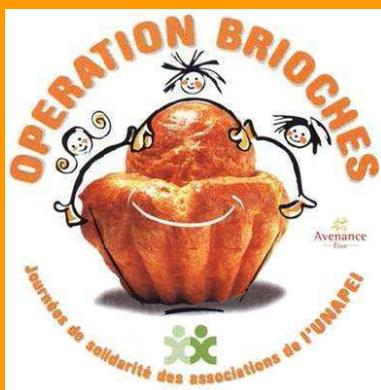
*Aujourd'hui, ces anciens combattants de la Seconde Guerre mondiale représentent 250 000 individus, quels que soient leurs origines, leurs lieux de résidence et les unités au sein desquelles ils ont combattu. Ce geste d'hommage envers ceux qui ont lutté et auxquels vous appartenez, perpétue la mémoire d'un temps qui ne doit pas se reproduire.*

# MAIRIE MAIRIE MAIRIE MAIRIE MAIRIE

*Les habitants de Vesancy,  
sont conviés, dès l'année de leurs 65 ans,  
au traditionnel repas de fin d'année,  
organisé par le  
Centre Communal d'Action Sociale,  
qui se tiendra à la salle des fêtes,  
à partir de midi, le*

*Dimanche 28 novembre 2010*

*Une invitation vous sera personnellement adressée.  
Merci de confirmer votre présence en mairie lors de sa réception.*



## OPERATION BRIOCHES 2010

La vente des brioches du 9 octobre à Vesancy  
a permis d'adresser à l'ADAPEI de l'Ain,  
la somme de **1180 €**

La commune a pris à sa charge l'achat des brioches  
Un grand merci à l'équipe des vendeurs bénévoles et  
à toute la population de son bon accueil.



Institut national de la statistique et des études économiques

### **ENQUÊTE SANTE ET ITINERAIRE PROFESSIONNEL**

L'INSEE effectue, entre le 4 octobre et le 22 décembre 2010, une enquête sur les relations entre santé et vie professionnelle.

L'objectif est de mieux connaître les relations entre l'itinéraire professionnel - c'est-à-dire les périodes d'emploi, de chômage ou d'inactivité ainsi que l'évolution des conditions de travail - et l'évolution de la santé au cours du temps.

Dans notre commune, quelques individus seront sollicités. Un enquêteur de l'INSEE chargé de les interroger prendra contact avec certains d'entre vous. Il sera muni d'une carte officielle l'accréditant.

Nous vous remercions par avance du bon accueil que vous lui réserverez.

### **LE RECENSEMENT AGRICOLE 2010**



Le prochain recensement agricole se déroulera de septembre 2010 à avril 2011. Il couvre l'ensemble du territoire métropolitain, celui des départements d'outre-mer et des deux collectivités d'outre-mer de Saint-Martin et Saint-Barthélemy. C'est l'une des plus importantes opérations statistiques du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Il s'effectue dans le cadre de la réglementation statistique de l'Union européenne et selon les recommandations des Nations unies.

Cette opération est couverte par le secret statistique.

**Il permet d'avoir une photographie précise et actualisée de l'agriculture à un moment donné et de mieux connaître et mesurer ses évolutions.**

Près de 500 000 exploitations agricoles seront ainsi enquêtées par 3 000 agents recenseurs

Lors de la phase de collecte des informations, des enquêteurs procéderont dans notre commune à l'interview des agriculteurs à domicile.

Les enquêteurs seront munis d'une carte professionnelle attestant de leur habilitation à interroger les agriculteurs pour le recensement agricole.



**VENDREDI 3 DECEMBRE 2010**  
à la salle des fêtes du château  
**SPAGUETTI**  
à 19h30

Pour la troisième année consécutive, Vesancy se mobilise, à travers les associations du village pour préparer une manifestation **Téléthon**.

Afin d'associer les habitants à cette cause nationale, nous ferons, comme l'année dernière, un **repas** simple et une **vente** d'objets fabriqués par les enfants. Ils passeront chez vous, accompagnés par un adulte à partir du **samedi 27 novembre**.

Les personnes qui seraient dans l'impossibilité de participer à la **soirée Téléthon**, du 3 décembre, sont invitées, si elles le désirent, à faire un **don** lors du passage des enfants ou à confectionner **une pâtisserie** en s'inscrivant auprès de la secrétaire de mairie.

Chacun est invité à **réserver sa place**, dès que possible, **avant le 30 novembre**  
au secrétariat de mairie : **04 50 41 53 55**

La municipalité, les associations du village comptent sur votre présence, lors de la soirée Téléthon, et d'avance vous remercient pour l'accueil que vous réserverez à ce projet d'aide à la **recherche médicale**.



## La crèche : **LES MESANGES**

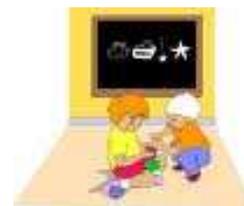
Hôpital Local du Pays de Gex  
160, rue Marc Panissod  
01170 GEX

La crèche de l'Hôpital Local du Pays de Gex, « Les Mésanges » est à votre disposition pour accueillir et prendre soin de votre enfant

**EN ACCUEIL OCCASIONNEL A PARTIR DE 18 MOIS.**

Les places peuvent être réservées en fonction des places disponibles en début de mois pour le mois en cours (jours variables).

Votre enfant sera accueilli par une équipe éducative, dans un espace adapté aux différentes activités proposées.



La crèche « Les Mésanges » est un lieu de socialisation, dont l'objectif est de permettre aux enfants de se structurer et de s'épanouir à travers le jeu, par des découvertes et des expérimentations sensorimotrices. Suivant leur âge et leurs évolutions, diverses activités sont proposées aux enfants par petits groupes ou individuellement. Ils sont encouragés à devenir autonomes dans le respect des règles de vie.

Combien la garde de mon enfant va-t-elle nous coûter ?

Le tarif dégressif est calculé en fonction des ressources et du nombre d'enfants à charge de famille. Il est plafonné par la CAF. En 2010, pour un enfant à charge et avec des ressources supérieures au plafond (4575 € par mois) : 2,75 € de l'heure.

Une cotisation mensuelle sera demandée aux familles ne travaillant pas au sein de l'Hôpital ou de la Maison des Anciens de Divonne : 10 € pour moins de 20h par mois et 30 € entre 20 et 100 h.

POUR INSCRIRE VOTRE ENFANT, PRENDRE RENDEZ-VOUS AVEC LA DIRECTRICE DE LA CRECHE AU : 04 50 40 38 47

# CLAV CLUB LOISIRS AMITIÉS VESANCY



Samedi 11 décembre  
à 20 h  
DÎNER DE NOËL

Vendredi 16 novembre  
à 14 h

L O T O



Le bibliobus vient de passer. Il y a des nouveaux livres à votre disposition.



## VOYAGE EN AUVERGNE du 16 au 19 septembre 2010

Jeudi matin 16 septembre, par un temps maussade, nous embarquons à bord du bus pour aller visiter une partie de l'Auvergne. Avant de prendre l'autoroute de Lyon, nous faisons une halte à Maillat pour le petit déjeuner et continuons jusqu'à Mont Dore dans le Puy de Dôme où nous sommes attendus pour le déjeuner. Nous sommes tout près de Thiers, la capitale de la coutellerie et nous allons visiter une fabrique artisanale et familiale.

Un artisan nous montre les différentes étapes nécessaires à la réalisation d'un couteau pliant. Il nous apprend que la coutellerie existe depuis le XV<sup>e</sup> siècle et qu'après avoir connu un bel essor au XIX<sup>e</sup>, les entreprises de Thiers produisent encore, de nos jours, 70% de la consommation française de couteaux. Dans la boutique, il y a un choix important de couteaux et pour toutes les bourses : du plus simple au plus sophistiqué. Après cette instructive visite, nous allons déambuler dans la vieille ville de Thiers, perchée sur une colline, avec ses maisons à colombages datant du Moyen-Âge et admirer depuis les remparts le panorama sur les monts Dôme.



Il est temps de regagner notre hôtel qui se trouve à Orcines au-dessus de Clermont Ferrand. En montant la route, nous avons une belle vue de la ville avec sa cathédrale noire qui se détache sur les toits rouges. Nous y reviendrons le samedi.

Le lendemain matin, nous faisons connaissance avec notre guide qui va nous accompagner pendant deux jours et nous faire aimer sa région. En route vers Farges, où nous allons découvrir la fabrication du St Nectaire dans une ferme traditionnelle, nous avons le temps d'admirer le paysage. Il est d'une grande beauté : grands espaces verts modelés par les volcans assoupis, lacs, pâturages, villages aux maisons de pierres sombres et toits de lauzes. Arrivés à Farges, la fermière nous attend car nous sommes un peu en retard et avons manqué la traite des vaches. Derrière une vitre, nous assistons, en direct, à la fabrication du

# CLAV CLUB LOISIRS AMITIÉ VESANCY

St Nectaire fermier. Le lait chaud de la traite est recueilli directement dans une grande bassin dans laquelle est ajoutée la pression. Une demi-heure après, le lait caillé est récolté, mis en forme, salé et pressé pour en extraire le petit-lait. Le fromage sera consommable au bout d'une semaine de séchage en chambre froide ou jusqu'à 12 semaines après affinage, selon les goûts. La fermière précise que tout est naturel : la nourriture donnée aux vaches, c'est-à-dire l'herbe des verts pâturages en été et le foin en hiver. La visite n'est pas terminée. Nous retrouvons la fermière en haut du village dans une très belle cour de ferme ancienne. Attenants, nous visitons des troglodytes qui servent aujourd'hui à l'affinage du St Nectaire sur de la paille de seigle. Avant de déjeuner, nous nous précipitons à la boutique pour nous procurer ce délicieux fromage fabriqué de façon traditionnelle. Puis, à l'heure du déjeuner, dans la grange au toit de chaume, nous dégustons la phonsonnette, une sorte de tartiflette au St Nectaire. C'est très bon.



Enfin, le guide nous amène à quelques kilomètres de là, visiter l'église de St Nectaire construite au XIIe siècle. C'est un superbe édifice de l'art roman auvergnat.

Nous continuons la route vers le lac Chambon qui est l'un de ces nombreux petits lacs formés par des barrages de lave, et atteignons le col de la Croix Morand à 1400m. En descendant du



bus nous sentons la fraîcheur de l'air. Le vaste plateau du sommet est dépourvu d'arbres à cause des vents violents ; seule une herbe recouvre le plateau que viennent brouter les belles vaches de la race des Salers à la robe fauve et aux cornes immenses, et les Aubrac aux yeux noirs d'andalouses.



Parmi elles, pâit un taureau .

Nous redescendons le col vers le lac de Guéry et découvrons une magnifique vue plongeante sur les roches Tuilière et Sanadoire qui encadrent une large vallée creusée par un glacier. Ce sont des restes de cheminées d'anciens volcans érodés par les glaciers. Nous continuons vers Orcival, blotti dans un écrin de verdure. Ce village est célèbre pour sa superbe basilique romane édifiée dans la seconde moitié du XIIe siècle. Encore un joyau de l'art roman. Son unité de style laisse à penser qu'elle fut construite sans interruption.



Avant de reprendre la route vers l'hôtel, nous flânonnons dans les ruelles de cet ancien village aux toits de lauzes. Ce fut une journée bien remplie de belles choses.

Samedi matin, toujours accompagnés de notre guide, nous nous rendons sur le site du puy de Lemptegy. L'air est frais mais il fait beau. Cet ancien volcan a été exploité, après la seconde



guerre mondiale pour en extraire du matériau de construction : la pouzzolane. Depuis la fin de l'exploitation en 2006, ce site est devenu une attraction touristique qui offre au visiteur l'occasion unique de pénétrer dans un volcan à ciel ouvert. C'est devenu également un centre de recherches pour les géologues. A bord d'un petit train, nous descendons au cœur du volcan, au fil des strates rouges et jaunes, des cheminées, des coulées de lave, des bombes volcaniques... Les explications de la guide nous permettent de comprendre le volcanisme en Auvergne et l'histoire géologique de ce volcan en particulier. En complément de ce circuit pédagogique, nous nous laissons embarquer dans l'ascenseur de la

« mine explosive ». Au programme de ce film en 3D : secousses, coulées de lave, explosions et invasion de rats ; émotions, rires et effets garantis .

# CLAV CLUB LOISIRS AMITIÉS VESANCY

Après le déjeuner, nous quittons ce site pour aller visiter la ville de Clermont Ferrand. Le guide nous amène tout d'abord à la cathédrale, très impressionnante par la couleur de sa pierre volcanique noire. A l'intérieur de magnifiques vitraux égayent l'ensemble. Ensuite, nous nous rendons sur une belle et grande place piétonnière agrémentée de fontaines. C'est la Place de Jaude, au milieu de laquelle trône la statue d'un héros auvergnat, Vercingétorix. Il arbore depuis le 30 mai dernier, le drapeau du Club de l'ASM, équipe de rugby, championne de France : autre époque, autre victoire. Puis, nous avons quartier libre pour nous promener dans cette belle ville ensoleillée avant d'aller visiter le musée Michelin.

A l'entrée, une vieille micheline (locomotive sur pneus) de Madagascar des années 50 est exposée. Une guide vient nous chercher pour nous expliquer, en suivant tout un parcours, le concept Michelin. A l'origine, ce sont deux frères André et Edouard Michelin, créateurs de génie, qui consacreront leur vie à améliorer et faciliter le déplacement. La mobilité est leur « philosophie ». Ils inventent tout d'abord, le célèbre pneu en caoutchouc qui remplacera la roue en fer puis les cartes et panneaux de signalisation pour faciliter l'orientation. A travers des reconstitutions, des films d'époque, des prototypes, nous suivons la formidable aventure Michelin. La visite s'achève sur la fabrication du pneu sur mesure.



Retour à l'hôtel avec, au menu du soir, la potée auvergnate et animation par un groupe folklorique bien sympathique qui a essayé de nous faire danser la bourrée avec plus au moins de succès mais avec beaucoup de rires.

Dimanche matin, départ de l'hôtel avec nos valises et nos St Nectaire bien calés dans la soute à bagages. Nous reprenons la direction de Thiers et traversons le Parc Naturel Régional Livradois-Forez jusqu'à Ambert. Une belle route sinueuse bordée de forêts de chênes et de hêtres nous conduit au Moulin Richard de Bas. C'est le dernier moulin à papier d'Auvergne sur les 300 qui fonctionnaient encore au XIXe siècle. La précieuse invention du papier est introduite dans la région d'Ambert, grâce à trois auvergnats qui avaient été faits prisonniers à Damas en 1326. La guide nous explique et nous montre avec les outils de l'époque les cinq étapes de la fabrication artisanale de papier, à partir de chiffons et d'eau pure. Et comme par magie, la feuille de papier naît sous nos yeux. Aujourd'hui, le Moulin produit 200 feuilles de papier par jour destinées surtout aux éditeurs, aux artistes et aux amateurs de beaux papiers. Ce fut encore très instructif. Dernier repas à Ambert non sans avoir goûté à la fourme, et nous reprenons le chemin du retour.



Voilà, notre petit groupe n'est allé à la rencontre, que d'une petite partie de l'Auvergne, et pourtant déjà si riche par ses beaux paysages, son patrimoine historique et culturel et ses savoir-faire ancestraux. Sans oublier sa cuisine généreuse que nous avons eu le plaisir de déguster et le soleil qui nous a accompagnés tout au long de ce beau voyage. Nous avons été comblés.

*Eliane Jonker*



# AMICALE DES SAPEURS POMPIERS



A l'occasion de la fête du 14 juillet,  
l'Amicale adresse ses remerciements  
à toutes les personnes qui par leur présence et leur  
enthousiasme ont contribué au succès de la soirée.

A partir du 15 novembre 2010, les membres de  
l'Amicale des sapeurs pompiers volontaires  
passeront chez vous pour proposer leur calendrier

## 2011

Ils vous remercient d'avance de votre accueil



Photo de Valérie Ducret

# MESSAGES MESSAGES MESSAGES MESSAGES

De nombreux clients ont reçu un courrier d'EDF les informant du changement de leurs plages horaires des heures creuses passant ainsi de 23 heures à 7 heures !

Ce changement entraînera une hausse considérables des factures :

- en logement collectif, les lave-linges sont interdits après 22h
- qui va se lever dans ces horaires pour faire son repassage ?
- toute utilisation d'un four pour le repas de midi ou d'un lave-vaisselle sera facturée en heures pleines

UFC QUE CHOISIR voudrait se mobiliser contre cette hausse déguisée et, à cette fin, a besoin du soutien du plus grand nombre de clients EDF mécontents ayant reçu ce courrier.

Pour nous aider, rien de plus simple : nous avons besoin d'une copie du courrier que vous avez reçu d'EDF. Vous pouvez nous la faire parvenir de plusieurs manières :

- par courrier à notre antenne de St Genis :  
9 rue de Gex BP1372 01600 ST GENIS POUILLY
- par mail : [isaducret@ufc-quechoisir-ain.org](mailto:isaducret@ufc-quechoisir-ain.org)
- dans la boîte aux lettres de notre adhérente :  
Isabelle DUCRET, 101 chemin de la Dizaire à VESANCY

Nous comptons aussi sur vous pour faire passer le message autour de vous.

**L'ancien comité du Sou des écoles tenait à vous informer que son activité s'est terminée en avril dernier et que chaque coopérative scolaire a reçu la somme de 1993,89 €.  
Merci aux personnes qui ont aidé l'association pendant ses années d'existence.  
Cordialement  
Valérie Ducret**

## Un nouveau jardin pour le printemps

Notre classe des grands va faire un jardin. On va le désherber pour le nettoyer et planter de nouvelles plantes.

La coopérative de la classe des grands l'a mesuré pour faire des plans. On va préparer le jardin avant l'hiver pour le printemps.

Nous avons commencé à faire des plantations : chacun a préparé des pots et tout le monde a des plants de noisettes et d'autres graines comme des prunes ou de la rhubarbe.

On va planter des fleurs, des herbes aromatiques, des courges et peut-être un ou deux arbres fruitiers.

**Dinah et Florian CM1**

## MUSIQUE :

Tous les vendredis matins, de 10h à 11h30, nous montons à la salle des fêtes en cours de musique (les petits puis les grands). Notre professeur de musique s'appelle Patricia.

Nous travaillons avec elle sur des musiques du monde.

Cela nous plaît bien (à toute la classe).

La première chanson que nous avons apprise a pour titre « Charango et Siku ».

Cette année, ce sera différent : nous ferons peut-être un disque avec un album avec les petits au lieu d'un spectacle.

**Paul CE2 et Timothée CM2**

## **Sport : du hockey à l'école.**

En fin d'après-midi, (dans la cour de récréation) nous avons fait du hockey quand il faisait beau.

On a fait des ateliers, avec des objets : des cônes etc... Avec ces ateliers, on s'entraîne à se passer la balle, sprinter... Pour organiser les ateliers, nous avons fait des groupes de trois ou de deux .



Pour les matchs, nous avons partagé en équipes de six élèves : des attaquants, des défenseurs et un goal, dans chaque équipe.

Ça nous a beaucoup plu.

**Ethan et Thomas CM1, Alan CM2**

## **VENTE D'AUTOMNE**

Cette année, le **vendredi 15 octobre**, nous organisons une vente d'automne au profit de la coopérative scolaire des grands.

Nous vous proposerons à cette occasion :

- Jus de pommes frais (1 l) 2€
- Jus de pommes pasteurisé (5 l) 10€
- Lentilles de Vesancy (500 g) 2€50
- courges entières (1 kg) 1€20
- ou coupées vidées (1 kg) 1€50

### Pommes variétés

- ELSTAR (3 kg) 5€
- DIWA (3 kg) 5€
- PINOVA (3 kg) 6€
- RUBINET (3 kg) 6€

Les bénéfices serviront à financer nos projets notamment l'achat de matériel pour faire un jardin écologique.

**Le bureau de la coopérative scolaire des grands :**

**Présidente : Camille (CM2) ; secrétaire : Angus (CM2) ; trésorier : Evangélos (CM1)**

# La potée auvergnate

*Ingrédients pour 8 personnes*

- 1 gros chou vert bien pommé
- 1 saucisson à cuire de 500 g environ
- 1 palette de porc
- 1 kg d'échine de porc salée
- 500 g de poitrine de porc salée à faire dessaler toute une nuit à l'eau froide
- 500 g de carottes en tronçons
- 500 g de poireaux
- 500 g de navets
- 2 oignons piqués chacun d'un clou de girofle
- 1 kg de pommes de terre moyennes épluchées et coupées en deux sur la longueur
- 1/2 pied de céleri
- 1 bouquet garni
- 5 gousses d'ail
- sel et poivre



*Mettre l'ail, le bouquet garni dans une mousseline ficelée.*

*Dans une grande cocotte à four, mettre les viandes sauf le saucisson, recouvrir d'eau froide, porter à ébullition et laisser ainsi cuire pendant 30 minutes en prenant soin d'écumer souvent.*

*Dégraisser le bouillon, ajouter les carottes, le navet, les oignons, le céleri et les poireaux grossièrement coupés. Réduire le feu et laisser frémir 30 minutes et dégraisser encore si nécessaire.*

*Pendant ce temps, couper le chou en quatre et le faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante dans une casserole à part, le passer sous l'eau froide, égoutter et le mettre dans la marmite contenant les autres légumes et la viande.*

*Continuer la cuisson 30 min., vérifier la cuisson des viandes à l'aide d'une fourchette. Lorsqu'elles sont cuites, les sortir de la marmite et réserver au chaud dans un bol de bouillon.*

*30 min. avant la fin de la cuisson, ajouter les pommes de terre et le saucisson piqué à la fourchette dans la marmite.*

*Achever la cuisson à petits frémissements.*

## **Dressage**

*Égoutter la viande et la déposer dans une assiette creuse.*

*Égoutter les légumes et les placer tout autour.*

*Couper le saucisson en tranches et en garnir le dessus.*

*Faire griller des tranches de pain de campagne et les mettre dans le fond de la soupière, verser le bouillon dessus, rectifier l'assaisonnement.*

*Servir le tout très chaud.*

**Sommelier :** *un vin rouge corsé comme un Cahors ou un Madiran*