

Amical Info



Bulletin trimestriel du groupement des anciens de Firmenich SA

N° 154 – Juin 2024

Rédaction : Patrice Deladoey, Ghislaine Geiser, Claude Maury, Michel Ozainne, Alain Tagand, Vincent Zumwald

Mise en page et publication : Claude Maury et Letizia Rocci en versions journal papier et PDF sur notre site www.firetraite.ch

Impression, mise sous plis et envoi postal : R&M Routage & Mailing – Le Lignon

Notre site Web : www.firetraite.ch E-mail : Info@firetraite.ch

Sommaire

La Généalogie – Michel Ozainne

Trichloroanisole – Patrice Deladoey

Repas du 18 avril – Ghislaine Geiser

Les Zouzouteries Très (Trop?) Intimes – Vincent Zumwald

Excursion du 23 mai – Patrice Deladoey

Nouvelles du Groupement – Claude Maury et Alain Tagand

La Généalogie, prélude au voyage?

Au cours de ses recherches régulières, aux archives d'Etat du Valais (AEV), à Sion, mon épouse découvre dans divers fonds, pleins de documents, parmi lesquels une liasse de lettres, de la main de son arrière-arrière-arrière-grand-père, Jacques Robatel, décrivant son voyage, de Martigny à Turin. D'autres pièces et son portrait.

Jacques Robatel; Né le 27 octobre 1763 à St Maurice-VS. Décédé le 6 octobre 1825 à Montpellier-Hérault-France. Ce buste, en costume militaire, (peint en 1799 par l'artiste valaisan, Félix Corthay, est une photo, l'original étant propriété d'une autre branche descendante de Jacques Robatel.

C'était usuel pour les gens d'un certain rang. Il est contemporain de Nicéphore Niepce (1765-1833) qui inventera la photo en 1816. Contemporain aussi de Napoléon (1769-1821) qui, selon la rumeur, avait la main dans le gilet, car il lui manquait un bouton ?

(Les uniformes militaires, n'ont pas de poches aux pantalons. Or selon les canons de la peinture, en ce temps-là; Pas de bras ballants. Pour la prestance et la décence. Donc, une main dans le gilet ou autre, l'autre bras étant légèrement replié).

Médecin militaire, affecté au régiment valaisan, commandé par le général De Courten, un Haut valaisan. Ce régiment Suisse était loué par la Couronne d'Espagne et caserné à Palma de Majorque.



Nous sommes en 1789. Il part à pied de Martigny pour suivre des études de médecine, à Turin. Il loue une mule pour le transport de ses bagages, via le Gd St Bernard, jusqu'à Aoste. Le loueur, lassé de ne pas voir revenir ses mules, lui adjoint une jeune fille, chargée de la ramener. Il mentionne que, la jeune fille, dûment sermonnée, pendant tout le trajet tenait la queue de l'animal, pour être sûre de ne pas se le faire voler.

Après avoir, avec mon épouse, fait de nombreuses balades; En Suisse, hors frontières, des tronçons de GR, Traversées, Tours de pays et autres, dans des conditions diverses, voilà une opportunité. Un itinéraire "familial et historique".

Via internet, après plusieurs trouvailles, il résulte qu'existent des chemins pour ce faire. De Genève à l'embouchure de la Venoge, le chemin de St Jacques, celui venant d'Allemagne, via Constance, Einsiedeln, et commun sur un tronçon avec la Via Francigena, chemin de pèlerinage, partant de Grande Bretagne jusqu'à Rome.

Ceci mérite un aparté:

Remontons en l'an 990, lorsque **Sigeric**, évêque de Canterbury (sud-est de la Grande Bretagne, à environ 20km de Douvres) est élevé au rang d'Archevêque par le pape Jean XV (pontificat de 985-996).



Le signe de cette fonction est le **Palium**, une étole, passée solennellement, autour du cou, par le Pape. A cette époque, il faut aller le chercher à Rome.

Pour ce faire, après une traversée de la Manche, il emprunte la "voie des français" (Via Francigena en latin), au nord de la France, suivant le tracé attribué à César, vers 50 avant J-C, lors de sa conquête des Gaules.

Sigeric, ceint de son Palium, décide, ce qu'il n'avait pas fait à l'aller; Décrire le chemin, lors de son retour.

L'**AIVF** ¹(Association Internationale de la Via Francigena), qui œuvre tout au long du tracé, dispose d'un topo-guide, en Français, du Gd St Bernard à Rome. Pour la partie sur Suisse, un guide, en allemand, de Lausanne à Rome. Nous nous sommes inscrits, et par la même, commandé en plus quelques accessoires.

- Le credential, à tamponner à chaque étape. Il permet entre-autre, d'obtenir des réductions et de donner accès aux gîtes de pèlerins.
- La carte d'identité, a valeur juridique de légitimation.
- Le fanion à accrocher au sac, une bande réfléchissante pour la marche de nuit, un autocollant avec le logo du pèlerin.

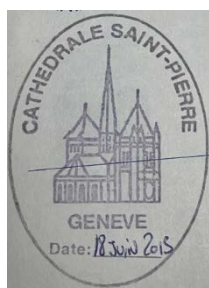
Les pèlerins cheminant vers Rome sont dénommés Romieux, pour St Jacques, Jaquaires. Le credential, "atteste" que l'on est à pied, ce qui élimine les touristes qui se garent dans la rue d'à côté, pour voyager à conditions avantageuses.

Nous habitons à la Roseraie, Plainpalais, à l'avenue de la Croisette. 2 rues plus loin, passe le chemin de St Jacques, fléché par Suisse Rando², sous l'itinéraire 4.



Sur Suisse, le plus compliqué, est de trouver à se loger, particulièrement le long de l'arc lémanique.

En Italie, il y a plusieurs marquages; Celui de l'AIVF, le tracé historique là où c'est encore possible, le tracé de l'office du tourisme, 2 à 3 fois plus long, car il passe par tous les musées, monuments remarquables, cathédrales, et autre curiosités régionales.



En **2013**, nous avons un créneau libre de 3 semaines, ce qui nous permettrait d'aller jusqu'à Ivrea, dans le Piémont. Comme le cousin Jacques, nous sommes partis à pied de la maison, sac au dos, à défaut de mule.

Départ le 18 juin, premier arrêt à la cathédrale St Pierre, pour le coup de tampon sur le credential.

Plutôt que de décrire, étape par étape, selon l'adage; Un petit croquis³ vaut mieux qu'un long discours.

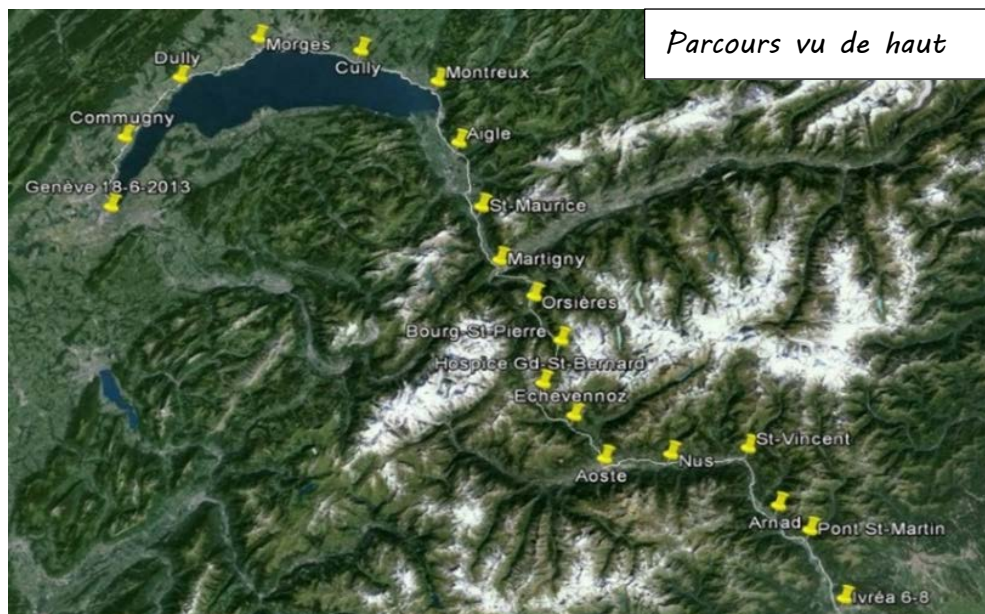
Arrivée à Ivrea le 5 juillet. Soit, à environ 2-3 jours de Turin.

¹ <https://www.viefrancigene.org/fr/aivf-1995-2020-fr/>

² <https://www.suisse-rando.ch/fr>

³ Google-Earth

En résumé :
 Genève 1 jour.
 Vaud 5 jours.
 Valais 5 jours.
 Val d'Aoste 7 jours.
 Dont le dernier bout
 en Lombardie.
 Soit environ 346 km.
 Étape la plus
 longue 25 km.
 Moyenne, un peu
 plus de 19 km par
 jour.
 Point culminant : Le
 dortoir de l'hospice
 du Grand Saint-
 Bernard à 2499 m.



Entretemps, après quelques jours aux archives de Turin, sans doute conquis par le tracé, ou accro, nous avons décidé de poursuivre la Via Francigena.

2014, Pas d'opportunité pour aller de l'avant!

2015, Une semaine de disponible. Repartis d'Ivréa, dans le Piémont, nous allons "entamer" la Plaine du Pô, en Lombardie, Jusqu'à Belgioioso soit 154 km. Etape la plus longue, 27km.



2016, l'AIVF nous a concocté une nouveauté. Une application à télécharger sur le i-phone. On se voit en temps réel, positionné géographiquement sur le chemin. Impressionnant ! Au milieu d'un champ, à un carrefour sans indication, il suffit de faire quelques pas, on voit si c'est juste ou pas. Petit bemo! Le système passe par la téléphonie. Comme dans les séries télé, il y a encore pas mal de zones blanches ou nombre de "G" insuffisant ! Hormis un point GPS d'étape erroné. Une aide fort appréciée.

N'ayant pas trouvé de logement à Belgioioso, mais à peine plus loin, à Miradolo Thermes,

à mi-chemin d'un arrêt du train régional Milan-Rome, à voie unique, avec de temps à autre une double voie pour les croisements. Le chemin longe à peu près la voie du train, et à chaque fois que l'on doit la traverser, le passage à niveau est baissé! Exception qui confirme la règle, la dernière traversée était en sous-voie!



Nous quitterons la Lombardie pour L'Emilie-Romagne et un peu de Toscane.

Petite quinzaine, qui nous mènera 262 km plus avant. Etape la plus longue, 26 km.

Point culminant du parcours en Italie, 1100m, au-dessus du col de Cise (1043 m), entre Sivizzano et Bercetto, en Toscane.

Pendant la descente sur le col, dépassés par un marcheur solitaire anglais, parti de Canterbury, doté d'un petit sac à dos, il fait une semaine par an. Il a commencé en 2006.

Peu après, nous avons échangés, quelques propos avec un allemand, à l'heure du casse-croûte. Randonneur solitaire, parti de son pays. Il progresse d'une semaine par an. Les années paires au printemps et impaires en automne.

Autre jour, dépassés par un jeune homme, parti de Fribourg (CH), marchant à grandes enjambées, style infanterie militaire, marche des 40 km ! Il était pressé d'arriver ? Echange plus que bref !



Cette bonne quinzaine nous mènera jusqu'à Viterbo. Nous quitterons la Toscane en fin de parcours pour le Latium, au bout de 327 km. Etape la plus longue 28 km. Soit environ à 6 jours de Rome.

J'avais eu l'occasion, lors d'un voyage en car, de 10 jours, en 1964, de visiter entre autre, Rome, pendant 3 jours.

Cela étant, notre projet était de réserver une petite semaine pour achever le parcours. Et prendre 2 semaines pour visiter la ville et ses environs.

2017, il ne restait que 117 km à parcourir. Etape la plus longue, 25 km.

L'AIVF nous avait proposé un nouveau logiciel pour le parcours. Présentation plus

moderne, mais moins performant, étant régulièrement à la ramasse.

D'autre part, le guide papier, devenu obsolète, ne disposant pas des modifications et/ou améliorations du tracé; Soit, remplacement de parties route par du chemin, ou tracés mieux sécurisés.



Arrivés en ville de Rome, descendant la Via Triomphale, au premier garde Suisse rencontré, nous avons franchi la Porta Angelica, débouchant sur la place St Pierre ! On n'était pas les seuls !

Contraste un peu étouffant !

Après le dernier coup de tampon sur le credential, au bureau d'accueil, nous sommes passé place Pie XII, jouxtant la place St Pierre, au bureau qui délivre le Testimonium.

Une Page A4, en noir et blanc, St Paul et St Pierre tenant un parchemin, attestant, en latin, nominativement notre périple, datée et signée à la main.

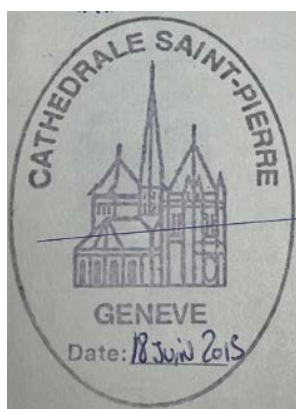
En sortant du site, pour aller boire le pot d'arrivée, mon épouse me dit avec un petit sourire en coin; Quand est-ce que l'on "s'attaque" au St Jacques ?

Je lui ai répondu du tac au tac: C'est quand tu veux ! Mais en 1 fois.

Soit dit en passant; Chaque année, les aller-retour sont de plus en plus long, donc des jours de perdus. Et, plus ou moins de jours, pour retrouver les bons rythmes et réglages.

Et on a une année en plus !

Nous avons à plusieurs reprise, côtoyés des marcheurs, partis de plus loin que nous, faisant une semaine par année, venant en voiture, la laissant sur place, et venir la rechercher à la fin de la semaine, pour retourner au pays.



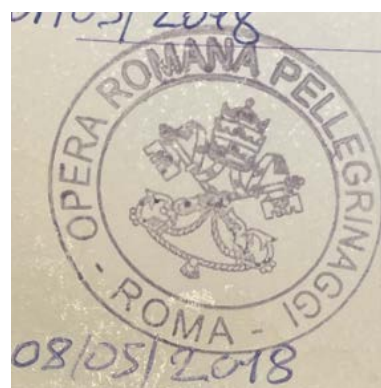
De ce périple, que l'on pourrait intituler:

De la Rome protestante à la Rome catholique

Où

De Saint Pierre à St Pierre

Au terme de ces 62 jours de marche, pour environ 1200 km:



Une déception!

La ville de Sienne, dont je gardais la merveilleuse image, d'une petite ville paisible, au milieu d'espaces d'oliviers et de champs. Aux fenêtres, la lessive séchant au soleil. Un coup de vieux de 40ans. Boum !

Une circulation étourdissante, au point que les murs de brique, des rues circulaires, autour

de la Piazza del Campo, sont noirs de suie.

Deux fois par été, les quartiers de la ville s'affrontent dans des cavalcades endiablée: Le Palio, sur la place susnommée. Les vainqueurs sont adulés; les vaincus, eux, consternent leur clan. Ambiance !

Un coup de cœur!

La ville de Lucques, ceinte de ses murailles antiques, pratiquement exempte de circulation. Et cerise, 2^{ème} coup de ♥, la découverte, au menu du soir, une spécialité Toscane, les Piccis; Aglio-olio ou Salvia fresca-olio. La particularité de ces pâtes fraîches, sorte de gros spaghettis, c'est qu'elles sont roulées à la main. (Au retour, j'ai essayé. C'est aussi succulent ! Mais plus long à rouler qu'à manger ! On en trouve par ici en grande surface, mais, rien à voir avec celles fraîchement roulées, cuisson de 3'. La saveur surpasse la sueur.)

Un moment d'émotion!

Sortant de Lucques, par un petit porche dans la muraille, trottoir le long de la route. Sortie de Turchetto, traversée de la nationale. Perpendiculairement, en face, le chemin continuant dans l'herbe. Après avoir attendu un créneau pour traverser en trottinant, en l'absence d'un passage protégé, aussi loin que porte le regard. Une centaine de mètres plus loin une plaque au sol, avec des traces de pas qui s'estompent ? En levant la tête, un écriteau;

Ici se sont arrêtés subitement, les pas d'un pèlerin parti de Belgique, âgé de 50 ans, victime d'une crise cardiaque !

Un lieu!

2017, au milieu de nulle part, entre Campiglia d'Orcia et Abbadia San Salvatore, sur le chemin historique, borné en chiffres romains, une petite chapelle délabrée, accolée à un ancien hôpital, en ruines. Il était dédié aux pèlerins ayant besoin de soins. Sigéric y fit étape, en l'ultime décennie du X^e siècle (sic).



Une image!

Au départ de l'ultime tronçon, en sortant de Viterbo, lieu habité au néolithique, puis à l'âge du bronze (culture de Rinaldone), où un gros village se construit sur la colline Duomo, devenant un centre urbain Etrusque, sous le nom de Surina. Aux alentours du II^e siècle av J-C, le site sera rasé par les Romains.

Le fléchage nous amène jusqu'à un ascenseur. Descente. Sortie au bas des remparts.



Epilogue:

Lors de notre séjour à Rome, nous avons pris un abonnement aux transports urbains.

Au cours d'une promenade, en tournant dans une ruelle, coup de flash! Je dis à mon épouse, on va arriver pile au-dessus de la fontaine de Trévi !

Exact !

Tout de même, ma mémoire est bien curieusement structurée. Dire que je ne suis pas fichu de me rappeler, après avoir longuement contemplé, devant le musée Rodin à Paris, le Penseur !

Impossible de me rappeler s'il a le coude gauche sur le genou droit ou le coude droit sur le genou gauche, à moins que ce soit le droit sur le droit ou le gauche sur le gauche !



Au lieu d'un smiley, la tête de St Pierre, ornant en haut à droite, le Testimonium.

En vexillologie, la clef est l'emblème d'un évêché. Genève en a une, car c'eut été un évêché (et l'aigle, pendant sa domination impériale), comme d'autres cantons Suisses. Celui du Vatican, le plus petit état du monde, en a deux. Car le Pape, en est l'évêque, et aussi l'évêque de Rome, en Italie.



MPOzainne

TRICHLOROANISOLE (TCA)

Une Histoire De Bouchon

Au fil de notre existence, nous avons tous rencontré, lors de diverses occasions ou sur différentes tables, des bouteilles de vin susceptibles de nous étonner, de nous décevoir, voire de nous dégoûter.



Voici une petite explication :

Un vin bouchonné est un vin qui a été contaminé par un composé chimique appelé TCA. Ce composé se forme à partir de substances naturelles présentes dans le liège utilisé pour boucher les bouteilles de vin. On parle donc de « cork taint ou goût de bouchon ». Le vin peut développer des arômes et des goûts désagréables, tels que le moisi, le carton mouillé ou le vieux journal. Ces arômes peuvent dissimuler les caractéristiques naturelles du vin, rendant ainsi la dégustation décevante voire impossible.

Il est important de noter que le fait d'avoir un vin bouchonné n'est pas de la responsabilité du vigneron, mais plutôt une conséquence de la qualité du liège utilisé pour boucher ses bouteilles. En général, seulement quelques bouteilles sur cent sont bouchonnées, il est donc préférable de les retourner au magasin, à la cave, chez le vigneron, ou au restaurant et de demander un remplacement ou un remboursement.

La chimie joue un rôle crucial dans le processus de vinification, y compris dans le goût final. Lorsque le vin est stocké dans une bouteille, le bouchon de liège traditionnel est souvent utilisé pour permettre au vin de respirer et vieillir lentement. Cependant, le liège peut également être source de problèmes et générer ce goût et cette odeur avec une réaction qui peut se produire pendant le stockage, lorsque le liège est en contact avec l'oxygène et l'humidité, ou lors de la préparation et de la fabrication des bouchons avec désinfection au chlore ou à des dérivés chlorés.

La présence de TCA est généralement détectée à des concentrations très faibles, souvent inférieures à une partie par million. Cependant, même à de telles concentrations si faibles, le goût et l'odeur de bouchon peuvent être perceptibles et donc altérer le plaisir de dégustation du vin.

Pour résoudre ce problème, les producteurs de vin ont cherché des alternatives au bouchon de liège traditionnel, telles que des bouchons synthétiques ou des capsules à vis. Ces solutions permettent de réduire le risque de contamination par le TCA, offrant

ainsi une meilleure garantie de qualité. Une autre méthode consiste à traiter le liège naturel avec des agents antibactériens pour prévenir la formation de ce composé.

Voici quelques options pour remédier à un vin bouchonné :

1. Goûter le vin :

Avant de prendre une décision, il est important de vérifier si le vin est réellement bouchonné en le faisant goûter à plusieurs personnes. Dégustez-le pour confirmer la présence de défauts aromatiques. Si le goût est désagréable ou anormal, il est probable que le vin soit bouchonné et donc imbuvable.

2. Remplacer le bouchon :

Si le bouchon est la source du problème, vous pouvez essayer de le remplacer par un nouveau pour voir si cela améliore le goût du vin. Parfois, un bouchon défectueux peut contaminer le vin d'une bouteille, mais si c'est le cas, cette solution ne peut pas fonctionner. C'est théorique, car si le vin d'une bouteille sent le « bouchonné », la bouteille est perdue, mais cela peut potentiellement protéger les autres d'un même lot.

3. Utiliser le vin pour cuisiner :

Si le vin est réellement bouchonné et demeure imbuvable, vous pouvez l'utiliser pour cuisiner. Un genre d'entraînement à la vapeur d'eau dans la casserole. Le goût bouchonné peut se concentrer, s'estomper ou disparaître lors de la cuisson, et il peut ajouter une saveur intéressante à certaines recettes. Cependant, en réalité, cela reste un goût désagréable malgré la bonne idée de ne pas jeter une bonne bouteille ou un grand cru.

Qu'est-ce que le Trichloroanisole (TCA) ?

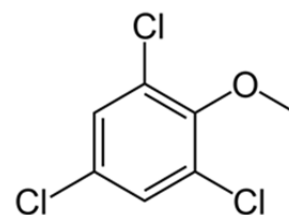
Le TCA est un composé chimique formé lors de la dégradation du trichlorophénol par des micro-organismes. Ah, la biosynthèse ? Sans catalyseur ? Il est principalement connu pour sa capacité à provoquer une odeur de moisi et à altérer le goût de produits alimentaires tels que les fruits, les légumes, le café, le thé et la bière. Cependant, la concentration de TCA nécessaire pour altérer ces produits est généralement plus élevée que celle nécessaire pour altérer le vin. Néanmoins, le TCA peut également être présent dans d'autres produits et environnements. Par exemple, il peut être trouvé dans certaines installations de traitement de l'eau, où il peut contaminer l'eau potable. Il peut également être présent dans le bois traité chimiquement, les matériaux de construction et les isolants.

L'anisole se transforme en TCA lorsqu'il est soumis à une réaction de substitution nucléophile aromatique avec du chlore. Dans cette réaction, trois atomes de chlore remplacent trois des atomes d'hydrogène présents sur la structure de l'anisole. La réaction peut être effectuée en utilisant du chlore gazeux en présence d'un catalyseur approprié, tel que l'aluminium trichlorure.

Cependant, en raison de la toxicité du TCA et de sa capacité à altérer les propriétés organoleptiques des substances qu'il contamine, cette réaction n'est généralement pas réalisée à grande échelle dans l'industrie. Pour éviter la présence de TCA, il est essentiel de mettre en place des procédures de contrôle de la qualité appropriées tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ou vinicole.

Une description chimique pour mieux comprendre cette molécule très perturbante :

Le TCA est un composé organochloré dont la formule chimique est $C_6H_5Cl_3O$, avec les principaux paramètres physicochimiques suivants :



- ❖ Masse molaire : 195.46 g/mol, avec un point de fusion d'environ 57-60°C.
- ❖ Point d'ébullition d'environ 246-250°C à pression normale.
- ❖ Solubilité : Le TCA est peu soluble dans l'eau, mais il est soluble dans de nombreux solvants organiques tels que l'éthanol, l'acétone et le toluène. La proportion d'alcool dans le vin pourrait favoriser une plus grande extraction du TCA du bouchon.
- ❖ Densité : elle est d'environ 1,58 g/cm³.
- ❖ Pression de vapeur relativement faible, ce qui signifie qu'il a tendance à s'évaporer lentement à température ambiante.
- ❖ Stabilité : relativement stable, mais il peut se dégrader sous l'effet de la chaleur ou lorsqu'il est exposé à des agents oxydants forts.

Il est important de noter que le TCA est également un composé volatil, ce qui signifie qu'il peut se libérer sous forme de vapeurs et provoquer des odeurs désagréables dans les environnements contaminés.

Autres problèmes également liés aux bouchons en chêne-liège.

Un autre souci est le stockage sur la durée, voire sur une période trop longue :

La qualité du bouchon, et donc initialement la qualité du chêne-liège utilisé, est primordiale. L'idée initiale est de permettre une certaine maturation du vin et également un potentiel échange gazeux. Cependant, si le bouchon vieillit mal et que la bouteille est stockée couchée mais pas inclinée, il peut y avoir une perte de liquide et/ou une oxydation excessive.

Voici deux expériences personnelles vécues avec ma prétendue armoire de stockage à la cave.

- ❖ Une bouteille d'un très bon vin que j'apprécie beaucoup a mal vécu mon oubli. Après avoir bien apprécié les autres du même millésime, je me suis retrouvé, il y a trois semaines, avec une bouteille de la récolte 1988 qui a perdu une partie de son contenu.
- ❖ Et j'ai aussi eu une surprise en 2012 avec une bouteille gardée depuis 1972 pour mes 60 ans. Des arômes très riches de dattes, de coings et de fruits secs. Madérisation ! Mais aussi un arrière-goût très désagréable. Pas appréciée et finalement pas bue ni utilisée.



Et pour finir un souvenir professionnel :

Apprentissage chez Firmenich la première année, de septembre 1968 à juin 1969, au laboratoire de M. Roger Chappaz, maître d'apprentissage à la Recherche, bâtiment 105 à la Jonction.

À l'époque, on utilisait également des bouchons en liège pour distiller. Il fallait les percer avec un perce-bouchon pour réaliser une distillation sous vide partiel à l'aide d'un tube en verre, tel qu'un capillaire, ou pour fermer des flacons ou des ballons en verre.

La verrerie avec bouchon en verre rôdé faisait son apparition dans le laboratoire. Cela nous facilitait le travail, mais il y avait un risque accru de casse malgré les tables en plateau de plomb qui amortissaient un peu les chocs. Cependant, ces tables devaient être nettoyées à la térébenthine tous les vendredis.

Patrice DELADOEY

Repas du 18 avril 2024

Au Restaurant des Vieux Grenadiers

Notre président, M. Charles Golay, accueille 71 personnes à ce repas printanier au restaurant des Vieux Grenadiers, et nous sommes heureux de nous retrouver dans cette magnifique salle, aux tables revêtues de nappes et serviettes en tissu, lui ajoutant une note de confort.



Une de nos membres, Mme Mermier, qui lors de nos deux précédents repas nous avait déjà gâtés avec ses boîtes confectionnées en papier plié abritant des friandises, a cette fois-ci déversé sur les tables son coffre-fort de pièces d'or en chocolat! Nous reviennent alors des souvenirs d'enfance, lorsqu'à Noël nous recevions un petit sachet de fausses pièces d'or en chocolat, parmi lesquelles était cachée une pièce d'argent de deux francs ou même de cinq francs! Mme

Mermier, connaissant nos difficultés de trésorerie, désire-t-elle nous aider?

Bien qu'il n'y ait pas eu de réception des nouveaux retraités depuis 2020, nous avons réussi à les contacter et beaucoup se sont inscrits à notre groupement. Nous leur souhaitons une chaleureuse bienvenue. Merci à vous tous qui, par le paiement de vos cotisations, ajouté à un reste de la demi subvention reçue pour 2024, avez permis l'organisation de ce repas printanier !

Les inscriptions par internet à ce repas ont connu quelques difficultés. M. Fred-Henri n'ayant pas reçu l'invitation, il aurait volontiers participé à l'événement et envoie ses meilleures salutations à tous les participants. Le comité a pu surmonter ces problèmes et maintenant tout est presque rentré dans l'ordre. Un grand merci à tout le comité pour son dévouement.

Notre journal, Amical Info, est notre lien entre retraités. La demi subvention 2024 nous a permis de couvrir nos frais, le journal et les frais d'expédition se faisant via une entreprise extérieure. Maintenant nous avons besoin d'articles pour alimenter notre journal. Merci à ceux qui nous en envoient déjà et aux autres nous disons : « A vos plumes » !

Le comité est vieillissant et nous avons besoin de jeunes candidats. Quelques personnes sont d'accord de nous aider ponctuellement, par exemple en remplaçant un malade au pied levé.

Notre président désigne la table des membres de Challex et les sollicite directement. Il aimerait que quelques membres de Challex soient nos collaborateurs.

Notre président termine avec quelques mots sur l'entreprise :

- ❖ Concernant la Caisse de Pension, nous n'avons aucun souci à nous faire. C'est une entité indépendante dirigée par un Conseil de Fondation, situé à Genève. Il n'y a aucun changement.
- ❖ La division Santé et Nutrition Animale, appartenant auparavant à DSM est revendue à d'autres investisseurs indépendants de DSM-Firmenich.

M. Golay nous dit qu'il se réjouit, ainsi que le comité, de vous revoir à notre sortie open le 23 mai dans la région des Trois Lacs. N'oubliez pas de vous inscrire car il y a 58 places maximum.

***Note** : Concernant les inscriptions à nos activités sur notre site internet, nous avons un petit problème de réception d'inscription de quelques personnes qui s'inscrivent de bonne foi et qui reçoivent confirmation de leur inscription alors qu'elle n'est pas enregistrée sur notre messagerie info@firetraite. Claude, notre informaticien de service planche sur la résolution de ce problème afin d'être certain de s'assurer que personne ne soit oublié aux prochaines inscriptions.*

Amicalement vôtre.

Ghislaine Geiser

Les Zouzouteries Très (Trop?) Intimes

Bonjour amis retraités,

J'ai toujours, je le répète, des difficultés à trouver un sujet de « dissertation » comme disait ma prof de français. Cette fois, vous serez surpris, il est un peu particulier, très intime et parfois explosif. J'espère que vous ne m'en tiendrez pas rigueur.

La première partie est inspirée d'une chanson de Marie-Paule Belle (1946- ?) intitulée La Parisienne que vous connaissez sûrement

*Je ne suis pas.....je suis
Je ne suis pas milliardaire
Trop galère, trop galère*

*Mais un pauvre bienheureux
Qui se contente de peu
Je ne suis pas un voyou
C'est casse-cou, c'est casse-cou*

*Mais peut-être un rigolo
Parfois même un peu barjot
Je ne suis pas général
Trop banal, trop banal*

*Je suis un petit troufion
Qui déteste les canons
Je ne suis pas capitaine
Pas la peine, pas la peine
Mais un heureux matelot
Qui adore son rafirot*

*Je ne suis pas Président
Pas tentant, pas tentant
Je suis simple citoyen
Qui ne vote plus pour rien*

*Je ne suis pas Jésus-Christ
Je vous l'dis, je vous l'dis
Mais plutôt un saint Thomas
Qui ne croit que ce qu'il voit*

*Je ne suis plus saltimbanque
Ça me manque, ça me manque
A l'époque j'étais hippie*

Peace and Love et sans souci



*Je ne suis pas Genevois
Ça se voit, ça se voit
Mais un immigré de Nyon
Qui a changé de canton*

*Je n'suis pas un grand poète
C'est un fait, c'est un fait
Mais peut-être un scribouillard
Découvert sur le tard*

*Je suis bien un retraité
Vous l'savez, vous l'savez*

**J'vais continuer à écrire
J'espère pour votre plaisir**

ELOGE DU PET

Ne pas parler d'un pet, d'un vent, d'une prout ou d'une flatulence serait à mon avis discriminatoire par rapport aux bienfaits que cette expulsion gazeuse provoque sur notre santé.

En parler peut paraître incongru, irrévérencieux, grossier, maltapropos ou inconvenant et pourrait choquer certains d'entre vous. Qu'importe, je me lance et que celui qui n'a jamais pétié me jette la première pierre ou un cassoulet.

D'ailleurs que vous soyez puissants ou misérables, vieillard ou nouveau-né vous n'échapperez pas à ce phénomène. Pour une fois l'humanité toute entière est sur un plan d'égalité.

Vous n'êtes pas sans savoir que ce sont les milliards de bactéries de nos intestins qui travaillent à la digestion des aliments que vous ingurgitez et ceci par un effet de fermentation qui provoque des gaz qu'il faut bien entendu ensuite éliminer. Péter est donc l'obligation de chacun et il ne faut donc pas avoir honte d'en parler.

Le bruit émis par cette évacuation est dû aux contractions plus ou moins importantes du sphincter lors du passage à différentes vitesses et en plus ou moins grandes quantités du gaz produit. Chaque être est capable de faire travailler ce muscle et ainsi d'émettre des sons différents. En fait comme tout instrument à vent quoi. Certains spécialistes hommes de spectacles à l'époque étaient même capables de créer des mélodies grâce à leurs pets. On les appelait des pétomanes. Il existe cependant des versions silencieuses qui ne sont désormais plus des pets mais des vesses. Leur inaudibilité peut parfois être traître.

Les bruits ne seraient donc qu'un moindre mal s'ils n'étaient accompagnés d'odeurs trop souvent nauséabondes. En fonction de la quantité et de la nature des aliments ingurgités les proportions des différents gaz émis changent et créent une palette d'odeurs quasi aussi importante que celle des parfumeurs Firmenich même si pas forcément dans le même registre. Quoi que, en pensant à la civette, au castoréum pur ou aux notes soufrées certaines sont assez ressemblantes.



PETER EST BON POUR LA SANTE. Le corps médical vous le confirmera. C'est un signal important du bon fonctionnement du colon. Au contraire, une rétention trop importante et trop longue des gaz peut provoquer une distension pathologique de l'intestin entraînant une constipation voire une occlusion intestinale qui peut être douloureuse et même fatale.

Bien sûr le savoir-vivre ou simplement la politesse n'autorisent pas un tel relâchement en public qui nuirait fortement au bien-être des personnes présentes. Que ce soit à la table du restaurant, dans l'ascenseur, au bureau et même au Parlement, essayez de vous retenir même si parfois certains, vous le savez, sont incontrôlables.

Si les ballonnements et douleurs intestinales sont trop importantes alors essayez de vous éclipser momentanément et dans un grand moment de solitude, relâchez-vous. J'entends déjà les « Ouf, ça fait du bien ! »

Pour terminer sur une note humoristique j'aimerais vous signaler 3 pets qui peuvent être particulièrement désagréables ou dangereux :

- ✓ Les « Pétards » parfois explosifs
- ✓ Les « Pétoncles » aux fortes odeurs marines et bien sûr
- ✓ Les « Papets » qui ne sont qu'un leurre inventé par les Vaudois mais qui font leurs effets.

ALLEZ EN PAIX.

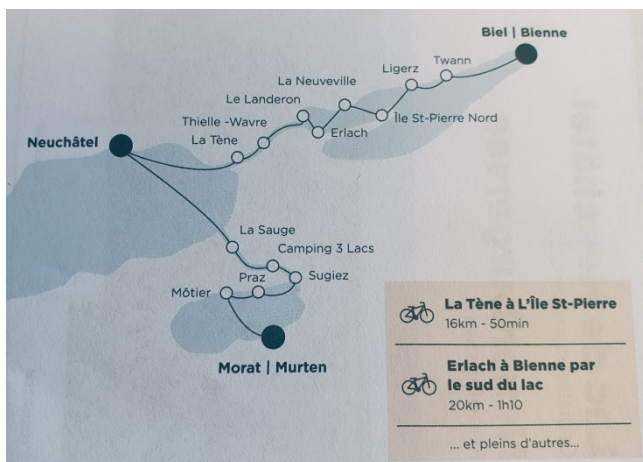
Voilà chers amis, je souhaite que les douces senteurs de l'été vous soient agréables.

Votre Zouzou

Sortie du 23 mai 2024

Navigation sur les Trois-Lacs

Partis de La Plaine ou de la Place de Neuve avec deux cars qui se sont rejoints à l'aéroport, pour n'en utiliser qu'un seul (d'où la limite de 58 personnes), nous nous sommes rendus à Signy pour prendre à bord nos collègues retraités et leurs accompagnants.



Finalement, nous nous sommes retrouvés à 52 voyageurs dans le car de l'entreprise « Le CAR », pour un transport par l'autoroute jusqu'au Pays des 3 Lacs, à Morat. Nous avons ensuite embarqué sur un bateau, où un collègue retraité de la région nous attendait au port, en direction de Bienne, le but de notre croisière.

Le ciel bas, les nuages et même la pluie plus ou moins persistante n'ont pas

entamé la bonne humeur et les discussions entre anciens collègues. Le défilé des beaux paysages de cette région a également été un sujet de conversation.

Nous avons eu un pont semi-privatisé pour nous, où un café-croissant bien apprécié nous attendait. Il a été difficile de rester sur le pont supérieur à cause du mauvais temps, sauf pour prendre quelques photos ou vidéos.

Du lac de Morat, en passant par le canal de la Broye jusqu'au lac de Neuchâtel, puis par le canal de la Thielle pour atteindre le lac de Bienne, la croisière s'est bien déroulée avec quelques arrêts pour prendre et laisser des passagers. Lors de l'arrêt à Neuchâtel, le cuisinier et sa brigade sont montés à bord avec notre repas partiellement préparé.



Avec le personnel du coin restaurant déjà à bord, ils ont immédiatement commencé le service, débutant par un apéritif avec un vin blanc de la cave de la Béroche de Saint-Aubin-Sauges, suivi d'une salade très fraîche et très colorée.

Pendant ce temps, les assiettes du plat principal ont été dressées avec notre menu proposé:

- omble chevalier d'Islande,
- riz et tomate provençale.

- Du vin rouge de la même cave a également été servi, puis, pour finir, une mousse de fruits très crémeuse suivie du café.

Au sujet du poisson servi, excellent et bien préparé, une controverse est apparue au sujet de son nom. Non, ce n'était ni du saumon ni de la truite saumonée, mais bien de l'omble chevalier.

Alors, merci Wikipédia pour le moyen mnémotechnique :

- OmbLe chevalier avec L comme Lac.
- OmbRe chevalier avec R comme Rivière.

Après le repas, nous avons rejoint le port de Bienne sur des eaux toujours aussi tranquilles. Nous sommes finalement descendus du bateau et avons décidé de raccourcir le temps d'attente prévu de 90 minutes pour une petite marche-visite-découverte, ramenée à 20 minutes.

Le port de Bienne est assez loin du centre-ville et de la vieille ville. Malheureusement, le mauvais temps était contre nous, et avec le car nous attendant, nous avons décidé de repartir pour le transfert retour sans faire d'arrêt à Bavois sur l'autoroute, cette idée étant également abandonnée en route. La pluie fine persistait toujours.

De retour à Signy, puis à Genève et en dernier lieu à La Plaine, toutes et tous ont été satisfaits de l'excursion organisée, du repas et de la conduite exemplaire du chauffeur du car. Des remerciements chaleureux ont été exprimés aux organisateurs.

Patrice DELADOEY

Nouvelles du groupement

Les prises de retraites

Monsieur Peter CAPELLA, Madame Helen CLAUSSEN, Monsieur Cornelius ELIE
Monsieur Jose HAMY. Monsieur Basher HANNA, Monsieur Carlos MENENDEZ GARCIA.
Monsieur Pascal MILLET, Madame Yvette PAMPINELLA (veuve de Pietro PAMPINELLA),
Monsieur Didier PELLET, Monsieur Philippe ROUILLARD. Monsieur Mourad TORKZI (veuf de
Yannick RUCKSTUHL), Monsieur Christian VAILLANT

*à qui nous souhaitons une belle retraite et
que nous espérons rencontrer à nos activités du groupement.*

Décès

Madame Fernande BENOIT, Monsieur André BOSCHUNG, Madame Emilia DAVIT,
Monsieur Jacques EHRETSMANN, Madame Annie FLAMENT-DAUBRESSE.
Monsieur Ezio HOCHSTAETTLER, Monsieur André KROPF, Monsieur Pietro PAMPINELLA,
Monsieur René STRUB, Madame Claudette THOMAS

Nous présentons nos sincères condoléances à leurs familles.

Communication

Changement de date : veuillez noter que l'excursion du 3 octobre 2024 est reprogrammée au jeudi 10 octobre 2024. Le programme de cette excursion vous sera communiqué prochainement.

Un printemps pourri

