

# *Amical Info*



Bulletin trimestriel du groupement des anciens de Firmenich SA

N° 155 – Septembre 2024

Rédaction : Vincent Zumwald, Patrice Deladoey, Michel Ozainne, Letizia Rocci, Charles Golay  
Claude Maury, Alain Tagand,

Mise en page et publication : Claude Maury et Letizia Rocci en versions journal papier et PDF sur  
notre site [www.firetraite.ch](http://www.firetraite.ch)

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

Notre site Web : [www.firetraite.ch](http://www.firetraite.ch) E-mail : [Info@firetraite.ch](mailto:Info@firetraite.ch)

# *Sommaire*

**Piquantes Zouzouteries** – Vincent Zumwald

**Firmenich La Jonction** – Patrice Deladoey

**Le Couchant** – Michel Ozainne

**Le Crépuscule** – Michel Ozainne

**La Pizza** – Letizia Rocci

**Hommage à Daniel Bourguinon** – Charles Golay

**Nouvelles du Groupement** – Claude Maury et Alain Tagand

# Piquantes Zouzouteries

Bonjour amis retraités,

Non, non, rassurez-vous, ce trimestre je ne vous ferai pas l'éloge du rot. Ce serait trop simple pour une bonne raison, le rot est la conséquence du même phénomène sauf que les gaz s'extirpent par le haut et pas par le bas.

Aujourd'hui je vous raconte la vie et les mœurs d'un animal que tous détestent et considèrent comme nuisible :

## LE MOUSTIQUE



Le fameux moustique-tigre arrivé en Europe en raison du changement climatique.

Même le plus extrémiste des antispécistes a certainement essayé d'écraser entre les paumes de ses mains cet animal qui toute la nuit lui tournait autour et essayait de le piquer... clap, clap et paf !

D'après les entomologistes 3618 espèces ont été inventoriées en 2023 dont une petite partie seulement pique l'être humain. Ceci d'autant plus que seules les femelles se nourrissent du sang des vertébrés. Après l'accouplement elles ont en effet besoin de cette substance protéinée pour amener leurs œufs à maturité. Ces œufs deviennent larves puis nymphes et vivent dans des endroits humides et chauds, eaux stagnantes de préférence, avant de prendre leur envol à l'état adulte. Ce cycle dure entre 10 et 15 jours suivant l'environnement. Les mâles et les femelles en-dehors de la période de ponte s'alimentent principalement du nectar des fruits et fleurs,

Grâce à leur double dard, les femelles injectent d'abord à travers leur piqûre un liquide anti-coagulant qui liquéfie le sang qu'elles pompent ensuite pour s'alimenter. C'est à travers cette double opération qu'elles transmettent des virus à leurs proies. En fait le moustique est le plus gros prédateur de l'homme. -

On estime à environ 800'000 par année le nombre de décès dus aux piqûres de moustique transmettant le paludisme,



La dengue, la fièvre jaune, le chikungunya et autres fièvres. Voici la liste des plus grands prédateurs de l'être humain recensés (selon Business Insider<sup>i</sup>, site d'infos américain).

Chiffres approximatifs par an :

1. Le moustique env.800'000
2. L'HOMME (meurtres uniquement) 450'000
3. Les serpents 100'000
4. Les chiens 35'000
5. Les escargots d'eau douce 20'000, responsables de la bilharziose
6. Les réduves ou punaises assassines 12'000
7. Les mouches tsé-tsé 10'000
8. Les ascaris ou lombric intestinal 4'500
9. Les scorpions 3'000

Ce que nous appelons les grands prédateurs mangeurs d'homme et autres tueurs tels que les crocodiles (1000), les éléphants (900), les hippopotames (500), font donc pâle figure. Les lions et autres félins (100), les requins (10), ou les loups (10) sont donc moins dangereux que les méduses (150)

En France seulement, on dénombre aussi une quinzaine de morts par an suite à des piqûres d'abeilles, de guêpes ou de frelons (env. 400 dans le monde) mais souvent uniquement parce que la personne décédée souffre d'allergie.

Depuis plusieurs décennies et à coup de millions, des scientifiques cherchent les moyens d'éradiquer les moustiques malheureusement sans grand succès. D'autres scientifiques s'y opposent prétextant que les moustiques font parties intégrantes de notre chaîne alimentaire et écosystèmes

En effet, les larves et les nymphes sont au repas des grenouilles, des salamandres ou de serpents aquatiques entre autres et qu'une fois adultes les chauves-souris, hirondelles et autres oiseaux se régalent.

En se nourrissant du nectar de fruits et de fleurs ils ont aussi un rôle de pollinisateur.

De plus depuis l'après-guerre on constate une diminution drastique (70%) du nombre total d'insectes dans le monde. Vous aurez certainement comme moi constaté qu'à l'époque en faisant le trajet Genève-Lausanne en voiture votre pare-brise était recouvert de cadavres alors qu'aujourd'hui il est pratiquement propre.

## **Aparté**

Grâce bien sûr à l'IA<sup>ii</sup> (pffff) et aux réseaux sociaux un groupe de moustiques mâles sous l'appellation des « 3 Moustiquaires » a publié une revendication du MMMM (Mouvement des Moustiques Mâles Misogynes ) pour obtenir les mêmes droits que leur compagne soit :

1. Obtenir une durée de vie équivalente (Mâles 10 à 15 jours, femelles env.40 jours)
2. Pouvoir eux aussi se nourrir de protéines sanguines
3. Pouvoir s'accoupler plus d'une fois dans leur vie

4. Etendre leur surface de déplacement (Mâles env. 10km, femelles env. 50.)
5. Pouvoir eux aussi émettre un bruissement (le bzzzzzzzz n'est émis que par les femelles)

Malheureusement le taux d'analphabètes chez les moustiques est tel que le mouvement s'est éteint.

On ne peut donc que constater la supériorité féminine.



Qui sait ? Peut-être que le trimestre prochain je vous parlerai du bienfaiteur ver de terre.

Voilà chers amis retraités, je vous souhaite un automne serein et surtout une bonne santé.

Votre Zouzou

---

<sup>i</sup> *Business Insider*, est un site web américain d'informations économiques et financières, créé en 2007 par Kevin Ryan et situé à New York.

<sup>ii</sup> *L'intelligence artificielle (IA)*

# *Souvenirs du site La jonction LJ*



Comme membre du groupement des retraités ayant pris une retraite il y a un moment déjà ou pour celles et ceux plus récemment, je vous propose un petit article sur le passé et le futur du site de la Jonction où vous avez travaillé ou bien eu des possibilités de vous y rendre pour différentes raisons durant votre carrière professionnelle.

J'y suis allé récemment pour faire un petit tour sur place et visualiser comment le site, désormais propriété de l'Etat de Genève avait déjà été et sera encore transformé de manière à rassembler divers services et faire partie du PAV, grand chantier qui va développer toute la zone jusqu'aux Acacias et intégrer toute la partie ex-Firmenich en ajoutant même une deuxième tour prévue ces prochaines années.

## **Implantation de Firmenich à Genève : Rappel**

Firmenich a toujours eu une présence significative à Genève avec son développement régional et international et notamment avec sa tour éponyme, la Tour Firmenich.

Firmenich est une entreprise suisse fondée en 1895 à Genève par le chimiste Philippe Chuit et le parfumeur Martin Naef et est devenue au cours du siècle l'un des principaux acteurs mondiaux dans le domaine des arômes et des parfums toujours en compétition avec Givaudan à Vernier et ailleurs.

La présence de Firmenich à la Jonction a contribué à l'économie locale dans le quartier et en offrant des emplois et en stimulant l'activité économique. L'entreprise participait et a participé également à la vie communautaire et à des initiatives locales, notamment dans les domaines de l'environnement, du développement durable et ses divers impacts qui font partie intégrante de son histoire dans la région.

Depuis lors, nous avons toutes et tous pu bénéficier de son développement et de conditions très favorables sociales et salariales ainsi que du système des primes.

## **La Tour Firmenich :**

C'est un petit gratte-ciel situé sur le site LJ la Jonction construite dans les années 1970 et qui est vite devenu un repère architectural dans la ville.

La tour a abrité le cœur des services et l'administration de Firmenich, ainsi que divers bureaux et laboratoires ou encore un des lieux de travail des grands parfumeurs, les « nez » avec plus tard un lent transfert à Meyrin-Satigny, nouveau site développé hors de ville pour une partie



industrielle avec le site de La Plaine déjà implanté depuis très longtemps.

## Histoire de la vente à l'État de Genève :

Firmenich a toujours eu et entretient encore des relations avec l'État de Genève dans le cadre de ses activités commerciales. L'entreprise s'est alors développée à La Jonction dans un environnement de constructions d'immeubles de plus en plus proches qui a rendu nécessaire un déménagement avec échanges de terrains dans la zone industrielle de Meyrin-Satigny en plusieurs étapes et la dernière a été le transfert total des activités à MS avec de nouvelles règles industrielles et de sécurité après la Covid-19.

## Environnement et changement d'attribution des divers bâtiments du site LJ :

Le grand projet du PAV permettra d'intégrer de nouveaux bâtiments dans cette zone en ville.

D'après ce que j'ai pu voir et découvrir, le site est ouvert par l'entrée principale et par le quai. Toute la zone est recouverte de gravier, de passages, de bancs et de buissons.

La tour a été rénovée extérieur et intérieur, le pater noster a été changé contre de nouveaux ascenseurs. La réception de la Tour est totalement transformée et il y a désormais un Securitas. Tous les bâtiments qu'on a connus n'ont pas encore été transformés et réaffectés.

Le bâtiment Sud, l'ancienne Manufacture, les ateliers derrière la tour, la Mécanique, le local des pompiers, le local des électriciens et le fond de l'usine ainsi que le bâtiment des analyses instrumentales de la RS sont entourés de barricades. Tous ces locaux sont vides attendant des travaux et des services de l'Etat.



Lecteur carte



Magasin Mécanique



Bâtiment 105

L'ancienne RS 105 est modifiée après avoir créé des bureaux ou des locaux ouverts en ayant supprimé les parois entre les bureaux et les labos. Les faux plafonds ont disparu et on voit la tuyauterie des ventilations. L'entrée principale est fermée et barricadée. Désormais elle est sur le côté sur la petite place entre le dernier bâtiment construit le long de la route des Jeunes.



Bâtiment sud



Bâtiment analyses

L'ancienne recherche 105, la tour et le plus récent des bâtiments connus sont occupés et si de jour on ne voit pas trop d'activités, en soirée il y a déjà beaucoup de lumière sur plusieurs étages et que de nombreux nouveaux bureaux et services sont opérationnels ainsi que l'ancien restaurant qui est devenu une simple cafétéria. Désormais possible de fumer dehors.

Il y a de grands projets prévus sur le site. Une modernisation du site pour les anciennes mécanique et manufacture qui sont encore cernées par des barrières.

Le bâtiment Sud est en pleine transformation des locaux pour recevoir des réfugiés : chambres, cuisines, salle de bains et locaux communautaires. Tout est à créer. Pas eu de renseignements précis de la part des huissiers et du personnel de la nouvelle réception.

D'après les travaux qui ont commencé, tout l'arrière du bâtiment semble recevoir une extension pour mieux utiliser la surface de l'ancien parking.

Il y a déjà trois importants services et départements de l'Etat de Genève. Cela va augmenter en fonction des la réhabilitation des anciens bâtiments et il pourrait y avoir plus de 1000 fonctionnaires avec plus de 2000 visiteurs par jour. Avec le regroupement de services éparpillés dans la ville, il est certainement possible que vous ayez toutes et tous l'occasion un jour de devoir vous y rendre aussi. Il est possible de se promener à pied à travers le nouveau site ou bien de monter sur le promontoire réaménagé au bois de la Bâtie en face de ex-Firmenich pour avoir une belle vue de l'ensemble en cours de complètes modifications.

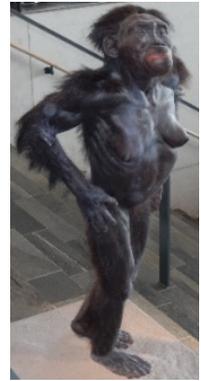
Une intégration dans le PAV à suivre pour voir les développements futurs de ce site où moi-même j'ai travaillé 40 ans.

Patrice Deladoey

# *Le Couchant. Partie 1*

Depuis l'apparition de l'hominidé, l'homme de Toumaï, est le plus ancien représentant connu; Découvert en 2001 au Tchad, dans le désert du Djourab. Il marchait bien sur ses deux jambes, il y a sept millions d'années. Cependant, il avait conservé la capacité de grimper aux arbres, selon une étude parue dans la revue "Nature" <sup>1</sup>, reposant sur trois os, appartenant à un représentant de son espèce; Le *Sahelanthropus*.

La plus ancienne connue, Lucy, âge estimé entre 20-25 ans, *Australopithèque*, vivant il y a 3,18 millions d'années, à Hadar en Ethiopie. Une reconstitution est proposée et exposée, au Moesgard muséum d'Aarhus, Copenhague, Danemark.



L'expansion de l'hominidé, en direction du levant, côté Eurasien, à travers les régions arides de la Syrie, débutant au Paléolithique archaïque, il y a près de 1,6 million d'années, par l'apparition de matériel lithique manufacturé (*conférence de Amjad Alqadi; Cercle genevois d'archéologie, 16-4-2024<sup>2</sup>*).

Un spécimen d'Homo sapiens adulte, daté de 300.000 ans environ, trouvé au Jebel Irhoud, Maroc, est encore sujet à réflexion. Arrivé depuis l'Espagne par Gibraltar, au cours de la dernière glaciation (se terminant il y a 11700 ans, à l'orée de l'Holocène) ? Ou en longeant la côte d'Afrique du nord ?



Cet essaimage Eurasien est jalonné de découvertes. A Spy, en Belgique, le plus ancien européen exhumé, où vivait un néanderthalien (au musée cité ci-dessus, ils lui ont mis un pantalon, déchiré au genou), âgé d'environ 35 ans, il y a 41.000 ans, (*conférence d'Elisabeth Daynès, Sculptrice et plasticienne, Paris; Cercle genevois d'archéologie, octobre 2023: Les reconstitutions faciales en paléo anthropologie: Un défi à la fois scientifique et artistique.*

Partant de là, en bref, on passe de l'individu au groupe. Puis la tribu. La société. Au-delà des frontières, les civilisations.

Parmi elles, les *Celtes*, les premiers habitants protohistoriques d'Europe. Cette dernière période de la préhistoire, les situent environ, entre 5800 et 2500 ans avant notre ère; "Indo-européens", issus de la vallée du Danube, originaires d'Asie centrale, installés en Russie méridionale. A l'âge du bronze, 2700 à 800 av. J-C, ils se sont expansés en direction de l'ouest. Là où se couche le soleil.

---

<sup>1</sup> <https://www.nature.com/>

<sup>2</sup> <https://cga.ua.unige.ch/>.



Les Celtes, vouent un culte au soleil. Aux montagnes, sources, fontaines, forêts. Tout ce qui touche à leur ressources. Cependant, ils ont des dieux communs. *Taranis*, pour le tonnerre et le ciel. *Epona*, protectrice des chevaux et leurs cavaliers. *Cernunnos*, pour les bois de cerfs; Symbole du renouvellement de la nature. *Lug*, la terre et le ciel.

Les déesses-mères, remontant au Néolithique. Pour le "clergé" et leurs rites, les Druides. Cela est très bien documenté. Notamment, par Uderzo et Goscinny, dans la série Astérix le gaulois.

La formation d'un druide est orale, enseignée de bouche de druide à oreille de druide. Par des poèmes, des chants. Elle pouvait durer près de 20 ans.

Ces érudits, ont étudié l'astronomie, établi un calendrier lunaire. Le calcul de mesures; L'arpent. De longueurs; La lieue. L'anatomie, la philosophie.

Parmi leurs devoirs, l'éducation des jeunes nobles. Leur fête annuelle; la cueillette du gui, dans les forêts de chêne rouvre, (les truffes ?). La préparation de la potion magique ?

Et, "jalonné" un chemin, pour ouvrir leurs horizons. Rencontrer des pairs. Ce cheminement, les ont menés en dessous du cap Finistère, à Castro de Baroña, en Galice, un site archéologiquement documenté.

Pour l'ouest de l'Angleterre, vers Preseli Hills, pour ériger un temple, d'ont une partie des pierres, proviennent du site de Stonehenge (érigé en 2500 av. J-C).

En Bretagne, au Finistère, un peu au sud du site de Carnac (âgé de 7000 ans).

Ce chemin "initiatique", bien décrit, puis romancé de manière profane, a incité la chrétienté à "récupérer" cela, comme pour d'autres événements. Tels la St Jean et Noël, deux fêtes d'origine païenne, liées aux solstices, dont les dates ont fluctué au gré des calendriers; Julien, puis Grégorien.

Il en va de même, pour la date de l'escalade à Genève !

*En 1582, une grande partie de l'Europe adopte, suite à la demande du pape Grégoire XIII, de corriger le calendrier Julien, établi sous Jules César, en 46 avant J-C. Genève ne le fera qu'en 1701, déplaçant de facto, le 12 au 21 décembre.*

*Cependant, le **Cé què l'ainô**, auteur inconnu de la musique (1603), texte en arpitan, langage vernaculaire de l'époque, y a échappé (2<sup>ème</sup> couplet), également, la course de l'Escalade, agendée début décembre.*



Au nord-ouest de la péninsule ibérique, près de Muxia, selon un "mythe", la Vierge Marie serait arrivée là, en barque de pierre, guidée par des anges, pour encourager l'apôtre Jacques, évangélisant la Galice.

Le sanctuaire de Nosa Señora da Barca (Notre-Dame-de-la-Barque, XV<sup>e</sup>), au bord de l'océan, est érigé, pour commémorer cette destination.

A proximité, deux monolithes symbolisant cette apparition: La Pedra de Abalar et la Pedra dos Cadris (suggérant respectivement, les restes de la coque, la barre et la voile

de l'esquif). On leur attribue des propriétés miraculeuses, pour traiter les maladies rhumatismales.

Autre "mythe", selon lequel, les reliques de la dépouille de St Jacques, décapité sur ordre d'Hérode (21 av JC-39 ap JC), seraient arrivées en barque, plus modestement, guidée par un ange, depuis la Palestine.

Découvertes miraculeusement, par l'ermite Pélagos, en 838, dans un tumulus, près du site d'un cimetière d'époque romaine.

Finalement, "attestées" après de longues tergiversations.

*Créé et instauré, après cette découverte des reliques, attribuées à Jacques de Zébédée, dit le Majeur, au début du IX<sup>e</sup> siècle, Compostelle devient à partir du XI<sup>e</sup> siècle, un pèlerinage de la chrétienté médiévale. Après la prise de Grenade en 1492, sous le règne de Ferdinand d'Aragon et d'Isabelle la Catholique, le pape Alexandre VI déclare officiellement; Saint-Jacques-de-Compostelle, lieu de l'un des "trois grands pèlerinages de la Chrétienté". Avec ceux de Jérusalem et Rome.*



*Il existait aussi celui de St-Gilles, en Camargue, antérieur à celui de St Jacques, partant d'île de France. Dans sa partie Cévenole, après Le Puy en Velay et jusqu'à St Gilles, le chemin s'appelle, La Régordane (GR 700), du latin ou occitan, gorge, gouffre, précipice.*

*Depuis St Gilles, il y a celui des Roms, allant jusqu'aux Saintes Maries de la mer, les 24-25 mai, vénérer la Vierge Noire.*

Au XII<sup>e</sup> siècle, une fête de la St Jacques est inscrite au calendrier liturgique espagnol, fixée au 25 juillet.

Vers la fin du XX<sup>e</sup> siècle, l'interprétation du sanctuaire catholique de St Jacques-de-Compostelle, subit un "chambardement" doctrinal.

Le mot "tombeau", a disparu du discours des derniers papes; Jean-Paul II (1978-2005), parlant du mémorial de Saint Jacques, sans utiliser le mot "reliques". Puis Benoît XVI (2005-2013), évoquant simplement, lors d'une année jubilaire (*lorsque le 25 juillet tombe sur un dimanche*), que la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle, est liée à la mémoire de Saint Jacques.

Texte et images - MPOzainne



# *Le Crépuscule. Partie 2*

En compagnie de mon épouse, nous avons parcouru à pied, sac au dos, ce chemin en 2019, peu avant l'épidémie Covid-19, depuis Genève.

Avec, pour support, téléchargé sur les "i-phone" deux applications "géolocalisées" pour le chemin, via le GR 65, et le Camino del Norte. Également, le "miam-miam-dodo"; Pour les gîtes, logements, commerces, bancomats et moyens de transport, au cas où.

Peu avant le départ, acquis un petit manuel en papier, à couverture rouge, récemment réédité, (que nous avons surnommé "le Mao"), décrivant l'ancien chemin Genève-Lyon. De là, est décrit et balisé, le chemin emprunté par son évêque pour rejoindre le Puy en Velay.

Le 31 mars 2019, plutôt que sortir par Compesière, où juste après la frontière passe le GR 65, nôtre choix sera par Chancy, où jadis le Rhône était franchissable par le gué, puis Lyon, le Puy en Velay (Haute-Loire-43), un des points de départ. De là, le GR65. À St Jean Pied-de-Port (64), achat de nouvelles godasses, car elles dédaignaient l'eau pour collecter le gravier, après environ 1100 km !

Pour se distancer du Camino Frances, surchargé, descente le long des Pyrénées, parmi les chevaux sauvages, les Betizu, race de vaches sauvages autochtones, (un écriteau placé au bord du chemin signale qu'il faut éviter de s'approcher des veaux, car elles chargent immédiatement. Au vu des cornes, ça doit faire mal !) Au-dessus, les vautours planent silencieusement.



Pour support, une feuille A4 décrivant l'itinéraire, disponible au Bureau du chemin, à St Jean-pied-de-Port, et une autre, préalablement "pompée" via internet. Trajet par moments, commun au GR10; La Grande traversée des Pyrénées (Hendaye-64 /Banyuls-66).

Cette "diagonale", de 11 départements, soit environ 1198 km, partie la plus longue du périple. Chemin bien balisé, la signalisation, comme l'entretien, varient au gré des départements.



Parmi les autres points de départ, Conques (Aveyron-12), dont l'abbatiale, au fond d'une vallée, est dotée de vitraux de Soulages. Le gîte de l'abbaye est réputé pour ses punaises de lit, selon "Radio Camino"! Le reste de la descente est raide, et passé un petit pont d'époque romaine, faut attaquer une sévère grimpette. Presque en haut, la petite chapelle Ste Foy, dotée d'une cloche. *Pour rassurer le clergé de l'abbatiale, il est coutume de faire sonner la cloche au moins 3 fois pour signaler que l'on a survécu à l'effort !* L'étape est un peu plus longue.

Peu avant de descendre sur Decazeville, à une croisée, sur la droite, un "tunnel" équipé d'une ventilation? Elle se met en marche et nous propulse un parfum des plus musclés et tenace. Pas question de traîner. Nous apprendrons plus tard, au cours de palabres du soir, "Radio Gites", que c'était un tunnel d'élevage de canards, en batterie! Le parfum disparaît à la cuisson? Arrivés en ville, c'est



dimanche, et vallée de la soif ! Rien d'ouvert ! Le lendemain, étape plus courte. À Seyrignac, le guide signale, que l'esplanade de la cathédrale, offre un panorama superbe sur la région. Dans la montée, en ville, passage par une courette, dotée du premier traducteur trilingue, utilisé par Champollion (1790-1832), une reproduction de la pierre de Rosette (Hiéroglyphes-Egyptien démotique-Grec), comme la cour est grande, ils l'on faite en 3 plaques une pour chaque face. C'est beaucoup plus grand que l'original (112,3 cm de haut 75,7 de large et 28.4 d'épais pour un poids de 762kg tout de même) et plus pesant que 3 Petit Larousse !

*Arrivés à Navarrenx, Pyrénées-Atlantiques-64, une ville ceinturée de remparts, me rappelant, en Italie, Lucques. Le gîte est tenu par "l'Alchimiste". Pendant la saison morte, il parcourt le chemin, en amont, et de loin en loin, cloue sur les arbres une ardoise annotée d'une "sentence", dont le contenu varie, de l'intello à la gaudriole. Une, plusieurs fois placardée; " La violence n'est pas forcément la meilleure solution, surtout si tu as un moustique posé sur une testicule !".*

*Je lui ai parlé d'un concurrent qui sévit, déjà dans l'Ain, signant "l'Instituteur". Il m'a rétorqué, qu'il le connaît ! Mais, c'est un USURPATEUR! Chez lui, les murs sont crépis de petites ardoises, réplique des grandes. Peut-être pour éviter qu'il ne se répète, quand on lui demande le code Wi-Fi, il répond invariablement; C'est sur une ardoise. Bon moyen pour partager son œuvre.*



Trois chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle convergent près d'Ostabat en Pays basque. La voie du Puy (Via podensis), celle de Paris et de Tours (Viatoronensis), de Vezelay (Via lemovicensis). L'occasion de faire une ronde autour de la stèle, nommée Gibraltar!

En traversant le pont sur la Bidassoa, qui en son milieu, sépare la France de l'Espagne, nous arrivons à Irun (64), début de la variante, du Camino Del Norte, longeant l'océan.

La Guipuscoa et la Biscaye, régions Basques, puis la Cantabrie, les Asturies et la Galice. Soit 5 des 17 régions autonomes d'Espagne. Cette variante est un peu plus "sportive", mais le climat tempéré, par la proximité de l'océan.

Un petit crochet ajoutant à peine 200km. Après la traversée d'un un pont de 600m, enjambant le rio de Ribambo, reliant les Asturies à la Galice, virage au sud de 90°. Après chaque changement de direction, une borne en granite. La première borne rencontrée, affichait; Santiago 140,097 km, pour aller rejoindre à Arzúa, en site propre, la foule du Camino Frances. Là, se côtoient des groupes, des courses de fin d'études, les individuels, même des familles, composée des aïeuls, jusqu'au petit dernier dans la poussette. À 3 jours de Santiago.

La Galice, ce n'est pas plat, au sommet de la première colline, une vue à 360°, le plus haut sommet, au centre-est culmine à 2127m. Comme le vent souffle en permanence, un parc éolien à perte de vue, plusieurs chantiers de construction pour de nouvelles unités. Chemin faisant, au plus près, le bas des pâles est à 10m du sol, aucun risque de se faire envoler la casquette, et résolument plus discret qu'un groupe électrogène.

Une belle balade, pendant un peu plus de 3 mois.

*A Genève, 1205, inséré sur le trottoir, de l'autre côté, au coin de la rue Barthélémy-Menn, à hauteur du restaurant; Le VG, 92 rue de Carouge, une flèche en laiton avec la queue de l'étoile, annonce; Santiago 1910 km.*

Tout au long de ce périple, la culture Celte est omniprésente.

Des dolmens, tumulus, pierres levées, blocs erratique sculptés et les horréos, le nom espagnol, du raccard valaisan, issu de tribus celtes; Sédunes et Veragres.

Depuis que l'on a vu le premier en Cantabrie, nous en avons admiré, de toutes grandeurs; 4 pieds, 2x2m, 4 pieds 2x4m, 4 pieds 4x4m, 6 pieds 2x6m, 6 pieds 4x6m, etc... Les pieds sont; En bois, pierres sèches, brique. En Galice, ils sont en briques, pierres sèches et même maçonnés. Tous, ont leurs pieds surmontés d'un disque ou dalle de pierre, empêchant les rongeurs d'y pénétrer.



A Muros de Nalón, arrivés au gîte, les tôleurs viennent d'achever la transformation d'un horréo en bois de 4x4m, en chambre. Et, privilège, on l'inaugure. Bémol ! Les sanitaires sont dans le gîte. Cependant, la qualité du sommeil est régénératrice. On était seuls à ronfler!

En Biscaye, arrivant à Zarautz, avec les pèlerines, sur le quai, un marchand de glace à l'abri sous un balcon. Pause glacée, 2 boules, cornet bricelet. Le soir au bistrot, le patron avait une allure rappelant Auguste Piccard. Vu le temps, pas grand monde. Patiemment, il a essayé de me faire dire rrrrrroro, en faisant rouler le premier R, pour dire vin rouge, viño roro (au lieu de tinto), finalement, satisfait de mon dernier essai, il est allé en chercher. Rétrospectivement, c'est plus aisé de dire, comme la marmotte, Rrrricola! En sortant du resto, sur le pas de porte, il me demande à brûle pourpoint; Quel était le nom de Molière? Je lui donne la réponse. Et lui d'ajouter; C'est rare que les français me répondent juste. Modestement, je lui ai fait remarquer que, c'est peut-être parce-que je suis suisse! Je n'ai pas osé le titiller avec Voltaire. Tant il était bienveillant ! Et radieux.

Vendredi 31 mai, arrivée en ville de Guernica. Après dépôt des sacs au logement, en sortant, la foule ! Partout ! Dans toutes les rues et places ! Nous sommes à l'heure espagnole. C'est début de l'apéro. En cherchant un resto ouvert, en haut d'une rue en cul-de-sac, des tables déjà mises, et à 19h, on peut déjà manger. Sur le chemin du retour, la foule s'était densifiée. Tous âges confondu, un brouhaha de haut niveau, un monde très vivant ! Loin de l'atmosphère du tableau de Picasso.



En Asturies, pays du cidre, boisson incontournable de la région. Au bistrot, la technique du service, pour remplir le verre, ils tiennent, bras tendu au-dessus de la tête, la bouteille, sans regarder le goulot ni le verre, tenu à bout de bras ballant, emplissant le fond ! Selon l'usage; Verre tendu, cul-sec, le reste est secoué au sol. D'où la sciure. Dans les restos, avec du personnel moins expérimenté, ou exempt de sciure, le verre est tenu au-dessus d'un "entonnoir" à roulettes! Leur cidre n'est presque pas gazeux, d'où cette technicité de haute précision, pour le faire mousser.

Baamonde, logé à l'hôtel. De l'autre côté de la route, la marque des 100km (d'où la présence d'un hôtel au milieu de nulle part), concrétisée par une paire de chaussures usagée, sans les lacets, quelques pives et pièces de monnaie.



Quelques pas de plus, la borne annonce: Santiago 99,994 km. 100 km est la distance minimum pour les "piétons", désirant obtenir l'attestation



officielle (Il en est de même pour Rome !), mais, particularité, munie de 2 tampons quotidiens, différents, sur le credential. Après la pause-café/1<sup>e</sup> tampon, plus avant, portion de chemin musicale ? On passe devant "Chez El Chacon". Un artisan féru d'art Aztèque et de travail en musique. Suspendu, un petit écriteau; Ici tampon. On entre, il nous dit, posez votre credential ouvert ici, et pose une lime par-dessus, puis il allume son chalumeau ? Muni d'un bâtonnet de cire à cacheter, en fait fondre quelques gouttes et plante son tampon de marbre, sculpté, dans la cire encore chaude. COLLECTOR ! Au sujet des tampons, cela varie du tampon dateur de bureau, au tampon de l'hôtel ou gîte nommé, avec son logo ou image. Autres singularités; Decazeville (Aveyron), ancienne cité minière (charbon) nous logeons chez le facteur, à la retraite. Il taquine avec légèreté l'art pictural. Son épouse prépare à merveille l'Aligot, spécialité aussi spectaculaire et délicieuse, que régionale. De ce fait, pas de tampon, mais un petit dessin. Montcuq (Lot), logé chez Jane, Britannique d'origine, créatrice réputée de pochoirs, elle se dessine en caricature.

Cajarc (Lot), son centre médiéval, célèbre par l'émission "Le Schmilblick", et le sketch de Coluche; "Chez Moulino". Nous logeons au bout de la Rue Coluche, de l'autre côté du pont, en Aveyron.

Arrivés à St-Jacques-de-Compostelle, la cathédrale est en rénovation. De ce fait, inutilisée pour les cultes. Le "botafumeiro", 1 célèbre encensoir, 53kg pour 1,5m, suspendu à la voûte, étant actionné par 8 solides gaillards, pendant l'office des pèlerins, pour supplanter leur odeur. Lors de notre passage, tristement suspendu dans un petit échafaudage tubulaire.



Dans la crypte, l'étroit couloir pour ceux passant, brièvement, se recueillir devant la stèle, et pour certains, glisser entre les grilles, un "papier" plié menu.

Sortant, de l'édifice, nous sommes passés, au bureau officiel, pour aller chercher, patiemment, sur présentation du credential, notre attestation; Polychrome, en latin, richement décorée.

Le lendemain, départ pour l'ultime partie du tracé, soit 4 jours, pour le cap Finisterre.



A mi-chemin, un embranchement passant par Muxia, à 2 jours de marche, pour ceux qui le souhaitent. La distance étant à peu près équivalente au tracé par le bas, rejoignant la côte, que nous avons préféré.

Arrivée à la borne du KM 0, à proximité du phare, le 8 juillet 2019, à l'heure du casse-croûte. Pour la photo ? simple, il suffit de proposer à ceux qui en font une, de les prendre avec leur appareil, du coup ils vous renvoient l'ascenseur.

Passé le phare, encore quelques dizaines de mètres pour arriver à la godasse, scellée sur le faite de la pointe du cap, altitude 138m, et environ à 2172 km de Genève. "Monument" dédié aux marcheurs (grandeur nature, du 44 ?) ! Il m'en aura fallu 2 paires.



De retour à Fisterra, nous sommes allés chercher au syndicat d'initiative, notre attestation; Polychrome, rédigée en Galicien, et très richement décorée.

Pour reprendre la citation usuelle;

*Ce n'est pas le but qui importe.*

*C'est le cheminement.*

Et tout ce qu'il apporte, c'est le cadeau !

Il y en a eu beaucoup, toutes rencontres, disciplines et idéologies confondues, d'où peut-être, l'abondante littérature Jacquaire ? Pour autant, on n'en revient et/ou devient pas Druide pour autant.

### **Epilogue :**

*Après 2 ans, et pas moins de 4000 heures de travail, cette sculpture est l'actualisation d'une légende celtique, racontant l'histoire antique des navigations de; Bran, Brendan, Maelduinn. Puis celles des évangélistes; Samson, Suliac, Maclew et autres, arrivés en Armorique (région d'où sont issus mes ancêtres) au VI<sup>e</sup> siècle, dans des "auges de pierre". Jean-Yves Menez explique, qu'au-delà de la légende de Saint Sanson (495-565), il y a une certaine vérité.*

### **Caractéristiques du Maen Vag 19 <sup>2</sup>**

Longueur	4,02 m
Maitre bau	1,81 m
Hauteur	1,70 m
Tirant d'eau	1,06 m
Poids	3,5 tonnes (issu d'un bloc de 35 tonnes)
Coque	granit de Lanhélin (Ille et Vilaine-35)
Passagers	7 (charge maximum 1500kg)



*Concernant La Godasse, était associé un "rituel", consistant à descendre dans les rochers, jusqu'à l'océan, se baigner à "poil" (suivant l'état de l'océan, c'est suicidaire !). Puis enfile des habits propres, afin de revêtir "L'être nouveau"!*

*En quoi ?*

*Symbole baptismal ?*

*Finalité; Brûler les anciens habits aux alentours de la godasse.*

*Cela était devenu interdit, en cause les risques d'incendie. Cependant de ci-delà une petite fumerole.*

Texte et images - MPOzainne



---

<sup>1</sup> Vidéo de 2'44, [https://www.youtube.com/watch?v=S\\_s2Rf0Z0eE](https://www.youtube.com/watch?v=S_s2Rf0Z0eE)

<sup>2</sup> <https://nautisseo.wordpress.com/2010/01/18/le-bateau-de-granit-%C2%AB-maen-vag-%C2%BB-de-jean-yves-menez/>

# *La Pizza : Un Festival de Saveurs*



Ah, la pizza ! Ce délice universel que tout le monde adore. Mais saviez-vous que son histoire est aussi riche et croustillante que sa pâte ?

Tout commence il y a des milliers d'années. Les anciens Égyptiens, Grecs et Romains mangeaient déjà des pains plats garnis de toutes sortes de bonnes choses. Les Grecs, par exemple, aimaient bien mettre de l'huile, des herbes et du fromage sur leurs pains. Ça vous rappelle quelque chose ? Oui, la focaccia !

Le mot "pizza" est apparu pour la première fois en Italie, dans un texte datant de 997. Mais la vraie pizza, celle qu'on connaît aujourd'hui, est née à Naples au 18<sup>ème</sup> siècle. À cette époque, les Napolitains, surtout les plus pauvres, ont commencé à mettre des tomates sur leurs pains plats. C'était le début d'une grande histoire d'amour culinaire.

Maintenant, parlons de ce qui rend la pizza si géniale : elle rassemble les gens ! Imaginez une soirée entre amis ou en famille. Chacun choisit ses garnitures préférées, et on met la pizza au four. L'attente est un moment de pur bonheur, rempli de discussions et de rires. Et quand la pizza sort enfin du four, l'odeur divine remplit la pièce et tout le monde se précipite pour en attraper une part encore fumante.

Que ce soit une Margherita classique avec ses couleurs rappelant le drapeau italien, ou une pizza plus farfelue avec des combinaisons exotiques, chaque bouchée est une fête pour les papilles. Mais au-delà du goût, c'est la convivialité qui compte. La pizza, c'est du partage, des sourires, et des souvenirs inoubliables.

Aujourd'hui, la pizza a conquis le monde. On la trouve partout, sous toutes les formes et avec toutes les garnitures possibles. Que ce soit dans un café en Italie, devant un film à la maison, ou même cuite sur un barbecue en été, la pizza reste un symbole de plaisir et de convivialité.

## **Les Arômes de la Pizza : Un Festival de Saveurs !**

Rien que d'y penser, nos papilles frémissent d'impatience. Mais ce qui rend la pizza si irrésistible, ce sont ses arômes alléchants qui embaument l'air dès qu'elle sort du four. Plongeons dans ce monde merveilleux de saveurs et découvrons ensemble les arômes qui font de la pizza un plat magique.

### **1. La Tomate :**

Le parfum de la tomate mûre et juteuse est le premier arôme qui nous frappe. Qu'elle soit fraîche, en sauce, ou concentrée, la tomate apporte cette note sucrée-acidulée indispensable à une bonne pizza. Rien de tel que l'odeur d'une sauce tomate mijotée avec des herbes pour nous ouvrir l'appétit !

## 2. Le Fromage :

Mozzarella, parmesan, gorgonzola... Le fromage fondant et doré est un autre élément clé. L'odeur crémeuse et légèrement salée du fromage en train de fondre est tout simplement irrésistible. Chaque type de fromage apporte sa propre personnalité à la pizza, du doux parfum de la mozzarella à l'arôme puissant du gorgonzola.

## 3. Les Herbes :

Basilic, origan, thym... Les herbes aromatiques ajoutent une touche de fraîcheur et de complexité. Le basilic, en particulier, dégage un arôme vibrant et légèrement poivré qui complète parfaitement la tomate et le fromage. L'origan, quant à lui, ajoute une note chaude et épicée qui évoque instantanément les saveurs de l'Italie.

## 4. L'Ail :

L'odeur de l'ail doré à la perfection est un incontournable. Que ce soit en tranches fines, en purée, ou en huile infusée, l'ail apporte cette note piquante et savoureuse qui réveille les sens.

## 5. Les Viandes et Poissons :

Pepperoni, jambon, saucisse, anchois... Chaque ingrédient carnivore ou marin apporte sa propre touche. Le pepperoni, avec son arôme fumé et épicé, ou les anchois avec leur parfum salin et intense, ajoutent une profondeur et une richesse incroyables à chaque bouchée.

## 6. Les Légumes :

Champignons, poivrons, oignons, olives... Les légumes grillés libèrent des arômes doux, sucrés et parfois un peu terreux. Les oignons caramélisés, par exemple, ajoutent une douceur et une complexité qui se marient parfaitement avec le reste des ingrédients.

## 7. Les Épices :

Une pincée de flocons de piment, une touche de poivre noir, ou même une pointe de truffe peut transformer une pizza simple en un chef-d'œuvre aromatique. Les épices ajoutent une dimension supplémentaire qui fait vibrer les papilles.

## **Souvenir de la Pizza de Maman**

Chaque famille a ses traditions culinaires, mais rares sont celles aussi universelles et réconfortantes que celle de la pizza faite maison par maman. C'est bien plus qu'un simple plat, c'est une expérience sensorielle et émotionnelle qui reste gravée dans nos mémoires.

## **Le Rituel du Samedi Soir**

Dans notre famille, le samedi soir était sacré. C'était le soir de la pizza, un rituel immuable qui réunissait toute la famille autour de la table de cuisine. Dès l'après-midi, l'odeur enivrante de la pâte en train de lever embaumait la maison, promettant une soirée de délices à venir. Maman commençait par préparer la pâte, une recette qu'elle tenait de sa propre mère, avec de la farine, de l'eau, de la levure et une pincée de sel. Elle la pétrissait avec amour, ses mains expertes transformant ces ingrédients simples en une base moelleuse et dorée.

## **Une Symphonie de Saveurs**

Le choix des ingrédients était tout un cérémonial. Maman sortait les tomates fraîches, qu'elle concassait elle-même pour en faire une sauce savoureuse, agrémentée d'ail, d'origan et d'un soupçon d'huile d'olive. Les garnitures étaient variées : mozzarella fondante,

champignons frais, fines tranches de jambon, olives noires et basilic fraîchement cueilli du jardin. Chacun pouvait personnaliser sa part de pizza avec ses ingrédients préférés, et il y avait toujours de la place pour un petit bout de chaque sur la grande plaque de cuisson.

### **La Magie du Four**

La magie opérait réellement lorsque la pizza était enfournée. En quelques minutes, la pâte gonflait, la croûte devenait croustillante et les fromages fondaient, créant une couche dorée et appétissante. L'odeur se répandait dans toute la maison, attirant tout le monde à la cuisine, impatients de déguster cette merveille maison.

### **Un Moment de Partage**

Mais ce qui rendait ces soirées pizza si spéciales, ce n'était pas seulement la nourriture, c'était le moment de partage. Nous nous retrouvions tous autour de la table, riant, discutant, partageant nos histoires de la semaine. Maman servait les parts généreusement, s'assurant que chacun avait sa dose de bonheur. Chaque bouchée était une explosion de saveurs, une combinaison parfaite de croustillant et de moelleux, de salé et de sucré.

### **Un Héritage Culinaire**

Ces soirées pizza ne sont pas seulement des souvenirs gustatifs, elles sont un héritage culinaire. En grandissant, j'ai appris à reproduire la recette de maman, à pétrir la pâte avec la même patience, à choisir les ingrédients avec le même soin. Et chaque fois que je fais une pizza maison, c'est un hommage à ces moments précieux passés en famille, à l'amour et à la passion que maman mettait dans chaque détail.

### **Buon appetito !**

La pizza, c'est un festival d'arômes qui s'entrelacent pour créer une symphonie de saveurs. Que vous soyez un amateur de Margherita classique ou de combinaisons plus audacieuses, chaque pizza raconte une histoire à travers ses parfums. Alors, la prochaine fois que vous vous retrouverez face à une part de pizza, fermez les yeux un instant, respirez profondément, et laissez-vous emporter par cette danse envoûtante d'arômes délicieux.

Letizia Rocci

Référence

<https://www.futura-sciences.com/planete/questions-reponses/culture-origine-pizza-5164/>

<https://www.pizzeria-messimo.fr/2023/05/05/comment-definir-larome-paradisique-des-pizzas/>

# *Hommage à Daniel BOURGUIGNON*



Le 1<sup>er</sup> septembre 2024 nous avons appris avec tristesse le décès de Daniel Bourguignon retraité depuis 1994.

Daniel était un personnage bien connu dans l'entreprise Firmenich. Président du groupement des retraités pendant 10 ans il avait la parole facile et ses discours étaient toujours très appréciés. Membre et président d'honneur des Vieux Grenadiers il avait permis au groupement des retraités Firmenich de prévoir un repas choucroute chaque année aux restaurant des Vieux Grenadiers qui perdure encore aujourd'hui avec un succès sans précédent.

En 1962 Il est entré chez Firmenich où il a occupé un poste au service de mécanographie, qui produisait des cartes perforées qui permettaient de présenter le résultat des ventes et chiffre d'affaires, et, par la suite d'introduire les formules de parfumerie dans l'ordinateur sous l'œil attentif de Monsieur Roger Firmenich qui était le gardien des formules parfums et des principes de fabrication des produits. Ensuite, il a travaillé au TED (traitement électronique des données) pendant plusieurs années.

C'est alors qu'il va entrer au service du personnel (aujourd'hui RH) comme adjoint de Monsieur Ernest Weber. Il va gérer la sécurité des 3 usines à Genève, et, il sera nommé adjoint du directeur de la gestion des sites. Il a aussi occupé le poste de responsable des immeubles de la caisse de pension et de l'attribution des appartements.

En 1994 il prenait une retraite bien méritée.

Arrivé à la retraite il rejoint le comité des retraités où il va s'occuper des repas et des sorties avant d'être appelé par Renzo Cardini pour prendre la présidence du groupement.

Il a été un personnage très apprécié de ses collègues et souvent lorsqu'il ne pouvait plus venir aux repas du groupement pour cause de maladie, beaucoup de retraités demandaient de ses nouvelles.

Il me téléphonait chaque année au mois de janvier pour savoir quand on recevrait la fiche de salaire annuel pour pouvoir remplir ses impôts.

C'est une grande perte pour le groupement des retraités, nous ne l'oublieront pas.

Charles Golay

# *Nouvelles du Groupement*

## *Les prises de retraites*

Madame Nicole BUSSAT, Monsieur Eric CARCHIA, Madame Catherine CHENAL,  
Monsieur Pierre-André REBETEZ, Madame Danielle STRUB (veuve de René STRUB)

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

## *Nouveaux membres*

Monsieur Eric BONET, Monsieur Eric BRAZI, Madame Nicole BUSSAT,  
Madame Catherine CHENAL, Madame Helen CLAUSSEN JAQUIER, Monsieur Cornélius ELIE,  
Monsieur Basher HANNA, Monsieur Carlos MENENDEZ, Monsieur Pascal MILLET,  
Monsieur Didier PELLET, Monsieur Pierre-André REBETEZ, Monsieur Christian VAILLANT.

*à qui nous souhaitons la bienvenue*

## *Décès*

Madame Fernande BENOIT, Monsieur Daniel BOURGUIGNON,  
Monsieur Pierre CHOMAT, Madame Odette FANKHAUSER, Monsieur Roberto LAZZERINI,  
Madame Denyse FIRMENICH nous quitte à l'âge de 102 ans.

*Nous présentons nos sincères condoléances à leurs familles.*

## *Notre comité s'étoffe*

Domingo RODRIGUEZ rejoint notre comité, nous l'accueillons avec grand plaisir car sa collaboration sera très précieuse dans le cadre du fonctionnement de l'équipe.

## *Communication*

Nous vous attendons le 14 novembre aux Vieux Grenadiers nombreuses et nombreux à notre traditionnelle choucroute. Les infos seront publiées prochainement sur Firetraite.

## *Le réchauffement climatique*

