

## Dans nos assiettes...

“Dans nos assiettes” qu’y trouvons-nous? Toujours plus de substances, même insoupçonnées, inutiles, voire toxiques, ce qui en fait de vraies sources à intolérance et allergies. Le plaisir s’étant substitué à la nécessité, le mode ou plutôt les modes d’alimentation modernes nous ont aussi coupés de nos besoins. L’alimentation et l’équilibre du corps sont en crise, une crise psychosociale de plus en plus mondialisée. Dans ce numéro nous vous proposons de prendre le pouvoir sur le contenu de vos assiettes, de le méditer, de l’aimer avec vos sens. Partager cette expérience sera une véritable leçon de vie, car le parcours culinaire de chacun est unique, fait de prédispositions, de goûts personnels et de circonstances. Le contenu de nos assiettes n’alimente pas seulement nos estomacs, mais également notre cerveau, physiologiquement et psychologiquement, à travers nos sens et par ce qu’il renferme de savoir-faire et d’appartenance à des traditions familiales, géographiques et sociales. Nos pathologies sont ainsi à la fois le résultat de l’industrialisation de l’alimentation, de la “malbouffe” et d’une dissociation corps-esprit. Comment digérer un *burger* industriel une fois considéré le poids de ce qu’il représente?

Anorexie et boulimie se partagent la palme du paradoxe. Nous



n’avons pas encore appris non plus à gérer la nature compensatoire de l’alimentation, poule aux œufs d’or de l’industrie alimentaire et vampire des caisses-maladie: notre société s’est libérée par confort de l’obligation de chasser le mammoth puis

de tout exutoire de l’esprit qui mettait à contribution le corps, tout en multipliant les sources de stress. Par conséquent, les cours de la bourse chutent, et derrière notre écran le stress généré par cet autre “mam-

mouth” financier nous fait ingurgiter trois barres chocolatées aromatisées et un mocaccino avec supplément de crème, un surplus d’énergie que nous ne dépensons pas dans ce bras-de-fer avec notre ennemi le krach boursier.

Aujourd’hui, des individus anonymes et isolés partent à la reconquête de la nature, cette fois pour la conquérir non pas comme un occupant mais comme un soupirant. Ceux qui possèdent la fibre artistique cuisinent, éducative partagent leurs goûts, commerciale promeuvent le local et le saisonnier, politique défendent le terroir, artisanale se remettent à tourner à la main les assiettes, les inventeurs innovent les associations de saveurs, les écrivains publient des recettes... les extrémistes peuvent même en faire une secte locavorige, végétaliste, freeganiste, etc! C’est ainsi que l’Histoire semble se répéter, alors qu’elle avance imperceptiblement, se nourrissant de notre bon sens. ■

Clarisse Miazza

## Sommaire

<b>Le Mot du Président</b>	2
<b>Saison culturelle Point favre</b>	3
<b>Dossier:</b>	
<b>Dans nos assiettes</b>	4

<b>Informations officielles</b>	16
Trois-Chêne	16
Chêne-Bougeries	18
Chêne-Bourg	22
Thônex	27
Voirie dans les Trois-Chêne	30

<b>Loisirs</b>	31
<b>Culture</b>	34
<b>Paroisses</b>	36
<b>Vie associative</b>	38
<b>Témoignage</b>	41
<b>Nature</b>	42
<b>Sports</b>	43
<b>Passion BD</b>	45
<b>Mille feuilles</b>	46
<b>Pêle-Mêle</b>	47

Délai rédactionnel  
et publicitaire:  
13 janvier 2014



Prochaine distribution  
du Chênois:  
du 11 au 14 février 2014

## Le Mot du Président

J'ai le plaisir d'inaugurer une nouvelle petite rubrique, celle du *Mot du Président*. Elle se veut occasionnelle et permettra de tenir informés nos lectrices et lecteurs de l'évolution de notre organe officiel des Trois-Chêne. J'aimerais, pour le coup, m'attarder sur un chiffre qui est emblématique et qui démontre le travail constant, efficace et de longue haleine qui a été entrepris voilà déjà 98 ans par les communes de Chêne-Bougeries, Chêne-Bourg et Thônex.

Vous aurez peut-être remarqué que notre livraison du jour porte le numéro 500. Voilà un chiffre plus qu'honorable pour un journal local, notamment quand nous voyons la pression que subit la presse écrite ces derniers temps. Le journal *Le Chênois* vous livre en effet un numéro qui marque le début de nombreuses festivités. Si les communes genevoises célèbreront pendant les mois et années à venir le départ des troupes françaises en octobre 1813 et l'entrée de Genève dans la Confédération helvétique, les communes chênoises doublent la mise et fêteront, en plus de cet événement historique de 1815, le centenaire du journal *Le Chênois*. Eh oui, notre journal aura 100 ans en 2015!

A ce propos, le comité se penche sur une programmation qui vous sera présentée dans les prochains mois. Mais sans dévoiler les tenants et les aboutissants de ces commémorations, et sans vouloir "concurrencer" le Bicentenaire, nous vous informons que de nombreuses activités rythmeront le printemps chênnois en 2015! Elles se voudront fédératrices pour nos trois communes et profileront, nous l'espérons, une réflexion autour de la presse communale. Rappelons que le journal *Le Chênois* est un des seuls journaux communaux qui persiste avec un tirage papier journal sur rotative.

Bien qu' impatient de vous présenter tout cela, je me dois de garder le secret pour quelques mois encore. Je vous souhaite, au nom de tout le comité, une excellente lecture du nouveau numéro du *Chênois* et nos meilleurs vœux pour l'année 2014.

Flávio Borda d'Água

## Impressum

**Le Chênois: Organe officiel des communes de Chêne-Bougeries, Chêne-Bourg et Thônex depuis février 1926**

**N° 500 – 98<sup>e</sup> année**

**Distribution:** du 3 au 6 décembre 2013 – **Tirage utile:** 16'000 exemplaires  
**Editeur responsable:** Flávio Borda d'Água, président (CM Chêne-Bougeries)

**Comité de l'Association Le Chênois:**

Paul Annen, vice-président (CM Chêne-Bourg);

Enrico Castelli, trésorier (CM Thônex);

Anne-Marie Jaquet, secrétaire (CM Thônex);

Florian Gross (CM Chêne-Bougeries); Mireille Mahrer (CM Chêne-Bourg);

Béatrice Grandjean-Kyburz (CA déléguée à la culture, Chêne-Bougeries);

Pierre A. Debarge (CA délégué à la culture, Chêne-Bourg);

Philippe Decrey (CA délégué à la culture, Thônex)

**Rédactrice en chef:** Kaarina Lorenzini

**Equipe de rédaction:**

Liliane Roussy, Clarisse Miazza, Mariel et Francisco Herrera,

Christelle Resvard, Hervé Annen, Stephan Bruggmann,

Jean Michel Jakobowicz, Frédéric Montanya, Jacques et Florence Sans, Romain Wanner.

**Secrétariat de la rédaction:** Françoise Allaman

52, chemin du Bois-Des-Arts – 1226 Thônex

Case postale 145 – 1225 Chêne-Bourg

Tél. 022 349 24 81 (répondeur) – Fax 022 349 14 81

E-mail: lechenois@bluewin.ch – Site Internet: www.lechenois.ch

**Préresse:** Siska Audeoud - Hadès graphisme pour *Le Chênois*

**Impression:** Atar Roto Presse SA, Genève

**Administration (publicités):** Journal *Le Chênois* – pub@lechenois.ch

**Distribution (La Poste):** tous ménages dans les Trois-Chêne

**Abonnement:** Frs 20.–/an

**Date des parutions en 2014:** 11 février, 25 mars, 13 mai, 17 juin, 16 septembre, 21 octobre et 2 décembre.

Publicité

## Moins d'énergie et plus de qualité de vie

Les fenêtres EgoKiefer à isolation record permettant une réduction des déperditions de chaleur par les fenêtres pouvant atteindre 75%.

Protection du climat comprise.

Votre spécialiste:

**biedermann**  
les métiers du bois

9, chemin Deluc  
1224 Chêne-Bougeries  
Tél. 022 869 04 04  
Fax 022 869 04 14  
www.biedermann-sa.com

Toujours des idées d'avance.

**EgoKiefer**  
Fenêtres et portes  
Kiefernholzwerk

Projection  
**BELLE ET SEBASTIEN**  
Derniers épisodes

la Comédie<sup>GE</sup>  
**RECITS DE FEMMES**



Anniversaire  
**10 ANS DU POINT FAVRE**

Festival Antigél  
**IDIOME 3 DANSE HIP HOP**

Les Frères Bugnon  
**JACKY & ROGER**  
Avec vous jusqu'au bout!



Chant  
**ENSEMBLE FLORILEGE**

Nicole Leu  
**BARBARA... (ET MOI!) POUR VOUS...**



Bal folk  
**POUR LE BAL**

Spectacle enfants  
**DE QUOI J'AI L'AIR!**



Bullenscene  
**DAVID SALLES PETE LES PLOMBS**

Musique classique  
**CONCERTUS SAISONNUS**

Quatuor saXas et piano  
**CONCERT A BROADWAY**



Musique d'Argentine  
**NARCISO SAUL QUINTETO**



**ORCHESTRE DES TROIS-CHENE**



Projection  
**LAUREL & HARDY SOUS LES VEROUS**



Théâtre  
**L'OURS ET LA DEMANDE EN MARIAGE**

**DANSE EN FAMILLE**

Théâtre  
**LA LOCANDIERA**  
Brigitte Rosset



Chœur de femmes a cappella  
**OTTO VOCI**



«La vie côté spectacle au Point favre»

Saison culturelle • Janvier-Mai 2014 • [www.chene-bourg.ch](http://www.chene-bourg.ch)



# Cinq sens à l'honneur pour le numéro 500!

Quand on parle des sens employés dans nos assiettes, on pense évidemment au goût, à l'odorat et à la vue. Il est indéniable que ces sens sont sollicités. Dès qu'on regarde un produit ou un plat, on aura l'eau à la bouche s'il est beau, bien présenté ou simplement si la pomme qu'on envisage de manger est mûre. C'est "l'argument marketing" le plus utilisé aussi par les restaurants et autres créateurs de nourriture, car la vue est bien souvent le seul sens qu'on va utiliser en regardant une publicité ou face au packaging actuel des grandes surfaces.

Mais on aura aussi très envie de pain, si ça sent bon le pain fraîchement cuit dans une boulangerie et un profond dégoût si ça pue le poisson périmé dans le frigo... Certaines études montrent qu'on peut augmenter l'intention d'acheter de 80% en diffusant des odeurs dans un magasin. C'est, d'ailleurs, un atout très utilisé aux USA qui commence gentiment à s'exporter chez nous.

Puis, il y a le goût. Inutile d'en parler vu qu'il est l'hôte d'honneur de nos assiettes et que la plupart des gens cuisinent et aiment manger parce que c'est bon... Bien, qu'hélas,

Publicité



"Allégorie du goût" (1618), tableau extrait de la série "Allégories des cinq sens" réalisés par Jan Brueghel l'Ancien et Pierre Paul Rubens.

une partie encore trop importante des habitants de cette planète soit forcée de manger pour se nourrir et non pas par plaisir.

Restent le toucher et l'ouïe... A première vue, on ne s'amuse pas à tripoter sa truite avant de la passer à la poêle. Et pourtant... Un poisson frais est réputé "rigide"! Ainsi, si ladite truite se mange la queue avant même que vous ne l'ayez touchée, c'est qu'elle ne doit pas être de première fraîcheur... Plus sérieusement, c'est par nos mains que l'on choisit nos aliments! Cela nous permet de savoir si l'abricot est mûr, si la purée

n'est pas trop liquide et, à un niveau avancé de cuisine, les professionnels arrivent à juger de la cuisson avec le toucher, en pressant de leurs doigts sur une viande en cours de cuisson, par exemple. Avec le toucher vient aussi l'idée de la texture en bouche, qu'on assimilerait plus au toucher car plus proche d'un contact que d'un goût et qui est primordiale en cuisine...

Si le caviar et le foie gras avaient la texture d'une pierre, je doute qu'ils auraient rencontré un tel succès dans la gastronomie, si raffiné que soit leur goût.

Enfin, l'ouïe... A part le bruit des casseroles, on ne s'en sert pas beaucoup! Sauf pour savoir quand l'eau est arrivée au point d'ébullition, où quand les oignons suent gentiment ou colorent beaucoup trop fort! Et puis on écoute aussi une salade quand on la mange, c'est un témoin de fraîcheur si ça fait "croook" (prononcé à la française, pas en anglais et en évitant les cailloux, qui mal-

heureusement et pour nous induire en erreur, font le même bruit à peu de chose près).

On est donc bien heureux d'avoir cinq sens et de pouvoir les utiliser à bon escient pour quelque chose d'aussi agréable que le manger... Et puis, un bon repas, c'est un peu comme un bon journal! Ou comme le cinq centième numéro d'un canard local.

Ce Chênois, vous l'aurez senti, tout fraîchement sorti de l'imprimerie, fleurant bon les encres diverses et les solvants! Ce Chênois, vous êtes en train de le toucher, ses pages douces et recyclées! Ce Chênois, vous l'avez entendu quand le facteur vous l'a remis tout à l'heure ou quand vous le lancez sur le canapé! Ce Chênois, vous le lisez, donc vous le voyez, tout sexy comme il est... Enfin, vous le goûtez, car l'image des odeurs de boulangerie, de salade croquante et d'oignons qui suent dans du beurre, ça ne vous met pas l'eau à la bouche? Et avant lui, 499 autres sont passés par là... Quel bonheur! N'est-ce pas? ■

Romain Wanner

## Dès janvier 2014 Nouvelle salle de gym Nouveaux cours

- ✓ Active Backademy - Gym pour le dos
- ✓ Entraînement physique et self-défense Seniors
- ✓ Yoga
- ✓ Cours pour Seniors ayant peur de chuter ou ayant déjà chuté
- ✓ Osteogym - pour personnes atteintes d'ostéoporose
- ✓ Gym dynamique
- ✓ Gym Parkinson

Tous ces cours sont dispensés par des physiothérapeutes, professeurs de sport et de yoga et visent à maintenir ou à améliorer votre mobilité en toute sécurité.

Cours en journée et en soirée.

Quartier Grange-Canal, facilité d'accès, tram 12  
Renseignements et inscriptions:  
Ligue genevoise contre le rhumatisme  
022 718 35 55



# Le temps, l'ingrédient primordial en cuisine

*Cuisiner est un art. Presque une science serait-on tenté de dire, tant sont importantes les interactions chimiques entre les éléments qui composent nos plats. Les succès des grands restaurants, des étoilés du Michelin ou d'émissions comme Top Chef montrent que cet art demeure, au XXI<sup>e</sup> siècle, une valeur sûre appréciée par la masse de nos contemporains. Pourtant, au quotidien, il ne trouve plus sa place et c'est bien dommage!*



d'une maisonnée. Le résultat, c'est la diversité, le plaisir infini du palais et la convivialité. Mais, sachant que le maître mot de la cuisine est le temps, cet art au quotidien se perd petit à petit.

Les gens, pressés par le rythme trépidant de la vie contemporaine, n'ont plus ou ne prennent plus le temps de mitonner.

La grande chaîne agroalimentaire, calquant ainsi ses besoins de profit au stress d'une existence laborieuse a forcé une humanité de plus en plus pressée au déjà-prêt industrialisé et uniformisé. Le *fast food* remplit la même fonction en ville dans le cadre du travail. Plus grave encore, la consommation débridée à laquelle nous contraind la loi du marché a généralisé une modification des comportements d'achat: si, dans les an-

nées cinquante, environ trente pourcent du budget des ménages partait dans l'achat de produits alimentaires, de nos jours, seul quinze pourcent des dépenses reste dévolu à cet investissement pourtant vital. Cette réduction financière au profit de loisirs de plus en plus nombreux se fait non pas au détriment calorique de nos besoins quotidiens (en effet, nos sociétés grossissent sans cesse), mais bien d'avantage à celui de la qualité et du goût.

## La fin de la cuisine familiale?

Pourtant, prendre le temps de cuisiner pour sa famille ou pour ses amis fait partie des bonheurs simples de la vie. Cuisiner, c'est également se préoccuper de ce que l'on mange, c'est choisir des aliments de qualité. Cela peut aussi s'avérer être une activité familiale ludique ainsi qu'un véritable rituel auquel chacun peut s'inscrire.

Prendre le temps de cuisiner et de manger permet aussi de goûter les

aliments, de s'attarder aux odeurs, aux saveurs et, enfin, au plaisir que les mets procurent sous nos dents. C'est redécouvrir le bonheur de déguster.

Le succès d'émissions télévisuelles culinaires évoqué plus haut ne signifie malheureusement pas que la cuisine revient dans les foyers, sauf dans une lucarne froide; il s'agit en fait d'une mode terriblement *bobo*, qui ne laisse la part belle qu'aux parts de marché. De leur côté, les cours de cuisine et les restaurants conceptuels où les convives mettent la main à la pâte procèdent du même esprit mercantile et gageons que ces exaltés post-soixante-huitards trouveront très vite une nouvelle lubie populaire à se mettre sous la dent. Le plaisir de la cuisine et du goût, c'est du temps, à la maison, et c'est malheureusement un tel investissement aussi bien financier qu'individuel que peu nombreux sont ceux qui ont le courage de prendre soin d'eux. ■

Stephan Bruggmann

## Blogs culinaires:

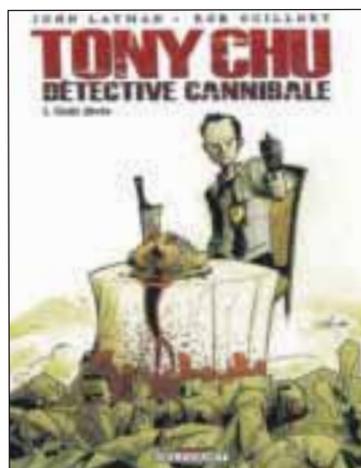
chacun y met de sa sauce et il y en a pour tous les goûts!

Comme je suis un peu *geek*, je vais vous parler des blogs culinaires. Un blog, c'est quoi? Eh bien, c'est une sorte de journal tout sauf intime qui se situe sur le net et où on peut écrire plus ou moins ce qu'on veut. Les ados y racontent leur vie et certains adultes s'y mettent pour parler de cuisine et de gastronomie.

Première constatation, on trouvera de tout... De la critique de restaurants très peu objective avec des commentaires plats dans le genre: «Ils m'ont servi du poulet et je n'aime pas ça, donc je note 1/10». Mais si l'on a de la chance, on peut aussi rencontrer des gourmets créa-

tifs qui racontent leurs expériences d'associations de goûts en gastronomie. On trouve aussi de jolis petits blogs de recettes, parfois même avec photos et vidéos à l'appui. C'est la mode des restaurants qui *bloguent* leurs plats pour essayer d'attirer un chaland plutôt *branché web*.

On pourra aussi trouver des blogs étoffés où chaque bouchée d'un plat vous est décrite intégralement; ça peut valoir le détour quand c'est bien écrit. L'idéal serait un prolongement de l'idée que l'on peut retrouver dans une bande dessinée *Tony Chu, Détective cannibale* aux Editions Delcourt, à savoir le don de *saboscrivneuse* qui est simplement



celui de pouvoir transmettre le goût d'un plat au lecteur simplement au travers de l'écriture... Surprenant! Dommage que ça n'existe pas, car les descriptions des plats faites par certains réussissent vraiment à nous mettre l'eau à la bouche!

Enfin, il faut savoir que la blogosphère est immense et probablement infinie donc, si vous avez du temps, vous pourrez très certainement trouver un blogueur culinaire à votre goût et le suivre au travers de ses péripéties gastronomiques! Ça change un peu des livres de cuisine traditionnels et ça vous apportera peut-être d'autres inspirations! ■

R.W.

Publicité

CR GESTION ET FIDUCIAIRE SA

DISPONIBLE ET COMPÉTENTE

022 342 82 34 • info@cgrf.ch

Onglerie Michele

5, rue du Péage  
1225 Chêne-Bourg

Onglerie: tél. 079 626 23 65 - Maquillage: tél. 079 575 20 70  
info@onglerie-michele.com

Pose d'ongles gel - Vernis permanent - Pose de vernis express à CHF 10.-  
Maquillage pour vos soirées de fin d'année dès CHF 60.-



FÉDÉRATION ROMANDE  
DES CONSOMMATEURS  
GENÈVE

## “Les conseils conso. de la FRC”

Tous les mois, retrouvez la rubrique pratique de la Fédération romande des consommateurs.

# Stop au gaspillage alimentaire!

### Dates limites: mieux les comprendre pour moins jeter!

#### Que dit la loi?

S'agissant des aliments préemballés, la loi prévoit deux types de dates impérativement imprimées à l'encre indélébile.

- “A consommer jusqu'au...”: il s'agit de la date limite de consommation. Elle s'applique aux denrées très périssables ou sensibles. Elle est obligatoire pour tous les produits qui doivent se conserver au frais. Au-delà de cette date, ils ne peuvent plus être remis comme tels au consommateur.
- “A consommer de préférence avant le...”: il s'agit soit de la date de durée de conservation minimale qui s'applique aux denrées peu périssables ou de garde, soit de celle jusqu'à laquelle un produit conserve ses qualités (goût, texture...) lorsqu'il est maintenu dans des conditions appropriées. Au-delà de cette date, il est généralement parfaitement consommable. Parfois on trouve également une courte phrase comme à  *vendre avant le..., fabriqué le..., emballé le...* Ces indications ne sont pas obligatoires, elles servent à informer le consommateur plus précisément, mais ne doivent pas être confondues avec les dates limites. ■

#### Pratique: quelle échéance respecter?

##### Pour les produits sensibles “A consommer jusqu'au...”

- **Viande et plat cuisiné:** jusqu'à 24h après la date.
- **Viande hachée, poisson et fruits de mer:** respectez rigoureusement la date.
- **Jambon cuit, terrine, pâté:** respectez la date. Une fois ouvert, à consommer dans les deux jours.
- **Charcuterie sèche, fromage à pâte dure:** jusqu'à deux semaines après la date ou après l'achat (si découpé).
- **Fromage frais, lait pasteurisé, yogourt:** de deux jours à une semaine après la date.
- **Œuf:** jusqu'à deux semaines après la date pour les pâtisseries ou bien cuit.
- **Plat maison, viande cuite:** deux à trois jours.

##### Pour les produits de garde

##### “A consommer de préférence jusqu'au...” ou “... avant le...”

- **Surgelés:** quelques mois après la date.
- **Lait UHT:** jusqu'à 10 jours après la date.
- **Biscuits et chocolat:** plusieurs mois après la date.
- **Conserves, bocaux et produits en tetra brik:** plusieurs années au-delà de la date; vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- **Pâtes, riz, semoule, farine, huile végétale, moutarde, café, sucre, boisson en poudre:** sauf signe inquiétant, pas de limite; vérifiez la texture ainsi que le goût et l'odeur.

## Grand concours contre le gaspillage alimentaire Moins jeter, c'est possible!

La FRC organise, avec ses consœurs tessinoise et alémanique, un concours d'envergnure nationale pour promouvoir la diminution des quantités de nourriture qui finissent bêtement à la poubelle. En groupe ou en solo, chacun peut participer et gagner des prix gourmands.

En Suisse, un ménage jette jusqu'à 100 kg de denrées par an et par habitant. En cause: des achats compulsifs, une estimation approximative des besoins, un manque de compétences pour apprêter les restes, une mauvaise interprétation des dates limites... Or, en gérant judicieusement ses provisions, un ménage de quatre personnes peut économiser jusqu'à CHF 2'000.- par an. Les particuliers ne sont pas seuls responsables. L'agriculture, les transports, l'industrie et le commerce contribuent au gaspillage à raison de 200 kilos par habitant. Tous ces déchets ont un impact écologique et économique: jeter 250 g de pain, par exemple, équivaut à dilapider l'eau d'une baignoire et à rejeter 300 g de CO<sub>2</sub> dans l'environnement.

#### Développer des projets anti-gaspi...

La FRC s'engage depuis deux ans pour diminuer le gaspillage. En 2012, elle réalisait un test sur les dates limites des produits frais, démontrant le caractère trop restrictif de certaines d'entre elles. Cette année, elle lance un concours d'envergnure nationale. Toute action qui contribue à réduire au quotidien le contenu des poubelles peut être en lice: recueil de recettes, film de sensibilisation, stand d'information, bourse d'échange d'aliments, etc. Le concours est ouvert à toute personne résidant en Suisse, individuellement ou collectivement. Des classes, des associations ou simplement des groupes d'amis ou de voisins peuvent ainsi présenter un projet. Un jury de cinq personnes issues des organisations de consommateurs récompensera les meilleurs dossiers sur la base de leur originalité et de la qualité de leur réalisation.



#### ... et gagner des prix gourmands

Les participants individuels peuvent gagner un repas dans un restaurant renommé (CHF 500.-), un cours de cuisine (CHF 250.-) et un panier de produits du terroir (CHF 150.-).

Les groupes seront récompensés par des prix en espèces d'une valeur de CHF 1'000.-, CHF 500.- et CHF 250.-. **Le délai de participation est fixé au 31 janvier 2014.**

Pour les francophones, le site de la FRC dispose d'une foule d'informations. Au menu: des fiches pratiques pour faire ses courses ou comprendre les dates limites, ainsi que des recettes permettant d'apprêter les restes. ■

Voir également en page 11.

#### Infos pratiques

Règlement du concours disponible sur [frc.ch/concours-gaspi](http://frc.ch/concours-gaspi)

Concours réalisé avec le soutien de l'Office fédéral de l'environnement.

# Antiquité: un tournant culinaire au nord des Alpes

**A**u nord des Alpes, autour des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles de notre ère, le régime alimentaire romain se basait sur les céréales (épeautre, orge, millet, blé dur et amidonnier), les légumineuses (fèves et lentilles), la faune chassée ou élevée pour la chair et le lait et sporadiquement les escargots, les cuisses de grenouilles et le poisson. Pour varier cette diète, beaucoup de nouvelles plantes furent introduites chez nous par les Romains: noyer, châtaignier, pêcher, cerisier, prunier, figuier, betterave rouge, céleri, fenouil, ail, sarriette, coriandre, aneth, etc. Ce sont également eux qui commencèrent à cultiver la pomme et la vigne, jusque-là sauvages. Les compléments incontournables de ce régime alimentaire étaient le fromage et le miel comme édulcorant (le sucre, déjà connu, étant réservé à la médecine). Plusieurs boissons à base de bière et de vin venaient faire descendre le tout. C'est donc l'époque romaine qui fait prendre un tournant à notre tradition culinaire celtique.

## Le régime méditerranéen, succès révolutionnaire

Il y a deux mille ans, les nouvelles espèces introduites et les denrées importées obtinrent un franc succès et modifièrent les goûts et la façon de cuisiner de nos régions. Les sauces se généralisèrent et se multiplièrent, les épices et herbes aromatiques vinrent relever tous les plats. Le symbole de cette révolution est le *garum*\*, sauce forte et salée à base de poisson que l'on compare aujourd'hui au *nuoc-mâm* asiatique, et qui figurait comme ingrédient incontournable des mets salés comme sucrés. Bien que de saveur totalement étrangère au palais des peuples du



nord des Alpes, il fut généralement adopté. Autre symbole de cette évolution vers un régime méditerranéen, le saindoux fut abandonné au profit de l'huile d'olive. Si au régime de base de la population de condition modeste vint se mêler le *garum*, à celui de l'élite romaine vinrent se greffer fruits exotiques, coquillages et crustacés, volailles et gibier dont de l'ours, du merle, et des moineaux pour ne citer que ceux-là, jambons, saucisses et abats des plus variés tels que tétines et matrices. La curiosité gustative était déjà élitiste! L'exotisme des huîtres était pour les Romains des terres un symbole de luxe, tandis que leurs salaisons et fromages étaient très prisés et cotés à Rome. Les plats et boissons pris à l'extérieur (cuisine de rue et tavernes) étaient plus simples que ceux pris à domicile, les familles aisées possédant un "chef", engageant un "traiteur" et rivalisant d'inventivité, dans une véritable bataille gastronomique.

## Retour aux sources

Au contraire, aujourd'hui cette recherche du prestige se joue ailleurs et nous cuisinons de moins en moins souvent et varié malgré la variété et l'exotisme des importations, tout en ayant réduit la disponibilité de produits régionaux dans les supermarchés. Les produits exotiques restent paradoxalement confinés aux restaurants, aux immigrés et aux nostalgiques du voyage. Notre manque cruel de temps a atrophié notre cuisine, nos sens et notre instinct pour marier les saveurs, au fur et à mesure que tout s'est accéléré autour de nous.

Le temps est venu pour une réminiscence deux fois millénaire, avec un menu romain (cf. encadré).

La reconstitution des recettes romaines est l'œuvre de passionnés d'archéologie culinaire qui les ont testées pour pallier le peu de sources écrites et leur manque de précision.

Vous constaterez que les Romains mêlaient les saveurs de façon plus osée qu'aujourd'hui, d'autant plus avec l'emprunt à leurs contacts orientaux du sucré-salé, de l'aigre-doux, et des épices. Figurent même dans les recettes qui nous sont parvenues des plantes de pays très éloignés tels l'Inde et le Tibet, que les spécialistes ont eu de grandes difficultés à identifier.

Laissez-vous maintenant aller à l'audace gustative de ces réminiscences, tel un Apicius\*\*, et appréciez ce qui fut un jour d'une excentricité fustigée par les Stoïciens dont Sénèque, et fit l'objet de lois contre le luxe de la table (qui bannirent pour des raisons morales et économiques la viande ou les vins étrangers). Depuis, il n'y a guère que les distances qui aient changé! ■

Clarisse Miazza

## Menu romain

### En entrée, concombre au vin cuit pour quatre convives.

Faire revenir à l'huile dans une cocotte 4 concombres pelés et coupés en rondelles. Une fois dorés, ajouter une pincée de poivre, 1 cuillère de miel, 1 verre de vin cuit, 1 cuillère à soupe de *garum* (prendre du *nuoc-mâm*) et 1 cuillère de vinaigre. Faire réduire et servir chaud.

### En plat, Pullus Vardanus

Défaire et mettre à cuire dans une casserole un poulet avec un poireau en rondelles, un gros bouquet de coriandre et 1 cuillère de sarriette séchée; mouiller avec 3 verres de vin blanc, 1 verre de *garum* et 1/2 verre d'huile d'olive. Continuer la cuisson en retournant régulièrement. Peu avant la fin de la cuisson, broyer vigoureusement au mortier 100 g de pignons, 2 blancs d'œufs durs, 2 cuillerées de lait et un peu de jus de cuisson; poivrer généreusement; vous obtiendrez une pâte blanche dont vous pourrez napper le poulet au moment de le servir ou, si vous préférez, présentez-la en accompagnement.

### En dessert, l'apothernum\*\*\*

Faire chauffer 1 litre de lait à feu doux jusqu'à ébullition. Pendant la chauffe, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vin cuit (*defritum* de l'Antiquité), 3 cuillères à soupe de miel, un peu de poivre, 5 gouttes de *garum*, des raisins secs puis, au dernier moment (avant l'ébullition et en retirant du feu), 8 cuillères à soupe de semoule de blé dur. Remettre sur feu doux en tournant à la cuillère en bois pour éviter les grumeaux jusqu'à ce que le mélange soit cuit et devienne consistant. Verser alors dans une jatte et laissez refroidir.

\* Le *garum* ou *liquamen* (jus, sauce en latin) est utilisé probablement déjà mille ans environ avant notre ère par les Étrusques et en Grèce antique où il est appelé *garos*, et possède même un équivalent mésopotamien, le *siqqu*. Sa composition comprenait chair et viscères de poissons, voire de crustacés, fermentés dans le sel qui inhibait la putréfaction au profit d'une macération lente. Il a donné le pissalat niçois à base de sardines et anchois. Il existait plusieurs recettes, au vinaigre, à l'huile, au poivre, etc.

\*\* Recette attribuée à Apicius, personnage de la haute société romaine ayant vécu entre le I<sup>er</sup> siècle av. et le I<sup>er</sup> ap. J.-C. Très riche et amateur des plaisirs de la table, le luxe et le raffinement ou la corruption de ses mœurs, selon celui qui en parlait, devinrent célèbres et même proverbiaux.

\*\*\* Les Romains consommaient l'apothernum après les thermes. S'ils appréciaient la pâtisserie, elle figurait moins en tant que dessert que comme en-cas sucré au même titre que les dattes fourrées aux pignons. Les repas étant déjà passablement sucrés et chargés, les fruits frais faisaient probablement de meilleurs desserts.

Publicité



**AGENA**  
TV - HIFI - VIDEO

Vente  
Location  
Installation  
Dépannage

**Sonorisation de manifestations**  
**Vidéo surveillance**  
**Home cinéma**

**Antennes - Satellites - Câble - Réseaux**

3 Rue de Genève  
1225 CHENE-BOURG

Tél.: 022 348 88 80  
www.agna.ch

# Le caviar de Frütigen: du caviar à la louche?



**E**h bien, nous avons tout faux. Le caviar endommage le métal, et il convient de le déguster avec une cuillère en corne, en écaille ou en or si vous en avez. Si on évoque souvent une louche, c'est en raison de son prix, par dérision ou par envie. Au kilo, 1'970.– frs ou, pour le beluga, le plus coûteux, 9'440.– frs ou davantage. Mais personne n'en achète au kilo, du moins à notre connaissance... Commençons modestement par une boîte de 20 grammes.

Qu'on en produise en Suisse est une nouveauté. C'est en effet de l'Oberland bernois que parviennent ces précieuses petites boîtes. A Frütigen, dans la vallée de la Kander, un ruissellement du tunnel de base qui donne de l'eau chaude a été décou-

vert. D'une température de 20 degrés, c'est un bon milieu pour l'esturgeon, poisson menacé de disparition en raison de la surexploitation du caviar. Mais un biologiste sibérien en a attrapé un non moins sibérien de près d'un mètre et l'a amené à l'Université de Berne où on a déterminé son sexe, ce qui n'est pas évident, au moyen d'un appareil à ultrasons. Chance pour lui, c'était un mâle, et il a été relâché dans un bassin de pluie en attendant de finir sous forme de filets remarquables. L'esturgeon peut atteindre une centaine d'années et peser jusqu'à 200 kg. A noter qu'il s'agit d'un poisson osseux.

## Dans l'esturgeon, tout est bon

Regardons de plus près cette pauvre bête. Aussi ancienne que le dinosaure, nous dit-on, elle peut atteindre jusqu'à 2 mètres, le plus vieux et le plus long poisson d'eau douce

du monde, muni de quatre espèces de moustaches sous le bec – car il a un bec, en vérité un rostre – qui lui servent à ramasser de la nourriture.

Il fait partie d'une famille qui compte 22 espèces. Il atteint l'âge adulte entre 2 et 3 ans et c'est là que cela se gâte. Lorsqu'il vit en élevage, comme c'est le cas à Frütigen, il faut commencer par séparer les mâles des femelles; aucun signe distinctif ne sépare les sexes.

On les endort un peu dans de l'eau froide agrémentée d'essence de girofle. Puis on les passe à l'échographie; les femelles seront porteuses d'œufs, le futur caviar. Les mâles seront tués et découpés puis vendus frais ou fumés sous vide. Les producteurs suisses comptent sur un rendement annuel de 19 tonnes sans arêtes. On prélèvera les œufs des femelles qui subiront le même sort.



Sa vessie natatoire est aussi utile. On s'en servira pour faire de la colle particulièrement utilisée par les luthiers lors de la fabrication de violons.

Les œufs, ou mieux, les perles, sont à servir fraîches sur un lit de glace pour que le goût puisse pleinement s'épanouir.

## Fruits exotiques

A la Maison tropicale de Frütigen, on a profité de l'eau chaude pour bâtir une grande serre où l'on cultive toutes sortes de fruits exotiques, bananes, papayes, caramboles, café, etc. le tout atteignant les 10 tonnes. Leur fraîcheur est évidemment inégalée. Par une journée d'hiver impossible puisse se dérouler à 800 mètres d'altitude en plein Oberland bernois. Les fruits mûrissent tranquillement et n'en savent rien.

Une entrée et un dessert tout trouvés pour un repas de fête. ■

**Liliane Roussy,**  
avec la collaboration  
de Brigitte Staehli

Publicité

## La Banque Raiffeisen d'Arve et Lac

Rue de Peillonex 2

1225 Chêne-Bourg

Tél. 022 869 25 00

www.raiffeisen.ch

et ses agences :

Collonge-Bellerive

Tél. 022 855 90 00

Cours de Rive 4

Tél. 022 319 18 00

Meinier

Tél. 022 869 20 81

Vous adressent leurs meilleurs vœux  
pour l'année 2014

# RAIFFEISEN

## REGIE SCHMID

Agence Immobilière

VOTRE PARTENAIRE IMMOBILIER

POUR VENDRE, ACHETER OU DÉVELOPPER

DEMANDEZ UNE

**ESTIMATION GRATUITE**

SANS ENGAGEMENT ET EN TOUTE DISCRÉTION

022 860 87 87

OU

www.regie-schmid.ch

Régie Schmid SA – route de Chêne 85 – 1224 Chêne-Bougeries

# CUIVRETOUT S.A.

82, route de Chêne - 1224 Chêne-Bougeries  
Tél. 022 / 762 86 22 - Fax 022 / 800 29 29  
FERBLANTERIE - COUVERTURE  
ÉTANCHEITÉ - ENTRETIEN

# 25

ans  
de votre service

## TOITURES

Les Spécialistes

E-mail: info@cuivretout.ch  
www.cuivretout.ch

# Du curcuma pour une bonne santé

Les échanges commerciaux Orient-Occident firent entrer plantes et épices largement utilisées aujourd'hui dans les mœurs européennes, autant dans le domaine culinaire que médical. En sens inverse entrent en Asie la sauge européenne, ou encore le bois de gaïac et le quinquina sud-américains. Dès le XV<sup>e</sup> siècle, les importations exotiques croissantes en Europe métamorphosent les habitudes culinaires à travers l'introduction de gingembre, cardamome, cannelle, noix de muscade, séné, clou de girofle. Et bien sûr le curcuma ou safran des Indes (*curcuma longa*) originaire du sud de l'Asie, en fait partie. Cette plante herbacée *rhizomateuse vivace* de la famille des zingibéracées possède de multiples noms témoignant de sa diffusion: les uns viennent de la racine sanskrite majoritaire *kurkum*, et minoritaire *harida*, d'autres de la racine minoritaire latine *turmeric*. Le chinois appelle le curcuma *racine de tulipe* ou plus souvent gingembre jaune, tout comme les langues européennes l'appellent également *racine jaune* ou *safran d'Inde*. L'épice est tirée du rhizome de la plante. Quelques pays utilisent en cuisine aussi bien les feuilles et jeunes pousses que le rhizome. La médecine, l'artisanat et l'industrie mettent à contribution toute la plante de la fleur aux racines.

## Un peu d'histoire

Nos traités classiques de médecine (par les plantes, bien sûr) égyptiens, grecs et romains conservés à Constantinople sont redécouverts par l'Europe à travers les savants arabes; médecine qui, à l'instar de la cuisine, se développe au cours de ces échanges. En Asie, les traditions médicinales chinoises, hindoues et japonaises sont également conservées et enrichies

par les importations nouvelles, et le commerce Asie-Afrique qui fait encore découvrir des plantes et épices inconnues, comme le galanga.

Dès le XV<sup>e</sup> siècle, l'Amérique est décimée par la peste et les connaissances autochtones se perdent, impuissantes face aux épidémies débarquées avec les Conquistadors; le principal savoir phytomédical maintenu vivant est asiatique, principalement d'Inde et de Chine. À cette époque, la majorité des traditions médicales mondiales se base sur les traitements naturels au service d'une "force vitale". Notre continent rompt quant à lui avec ces connaissances pour porter son attention sur des méthodes drastiques, saignées et minéraux toxiques tels que le mercure, l'antimoine et le soufre. La voie est ouverte à la médecine occidentale moderne basée sur les formules chimiques d'un Paracelse (1493-1541), père de la chimie mais aussi de l'homéopathie et pour qui les quatre piliers de la médecine étaient la philosophie, l'astronomie, l'alchimie, et la vertu du médecin. La médecine moderne retiendra moins les mises en garde et les herbiers, que les premiers éléments définis par la toxicologie. Science encouragée par les théories de Descartes (1596-1650) opposant corps et esprit, nature et idées. De là à considérer la médecine par les plantes comme superstition, il n'y a qu'un pas. Durant la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la médecine moderne s'impose un peu plus en supprimant les diplômes en herboristerie, en limitant les plantes pouvant être vendues librement ou en y imposant des conditions. Une évolution ayant fait perdre aux vertus des plantes leur popularité, au profit des produits de laboratoire brevetés. C'est ainsi que les applications thérapeutiques de la curcumine ont intéressé de grands groupes pharmaceutiques qui ont déposé des demandes de brevet

d'exclusivité. Cependant, sa provenance naturelle et son utilisation traditionnelle largement documentée ont fait achopper ces demandes, et la curcumine peut être mondiale et librement commercialisée.

## Découvrir le curcuma

Parmi les défenseurs de ces connaissances ancestrales, un Chênois a ouvert boutique au cœur de la Vieille Ville. Florian Gross est partenaire dans cette aventure avec Pierre Edmond, Denyse et Gilbert. Ils promeuvent ensemble les vertus et font découvrir les multiples utilisations du curcuma. Une *Bonne Santé*, dont la marque est déposée depuis fin 2012, est une épicerie servant avec amabilité une restauration rapide inventive et toujours fraîche, à l'emporter ou sur place. Sur le site, on peut commander des produits et obtenir des conseils. Le curcuma est vendu frais (bio), en jus, sous forme de condiment (Curcumasio, mélange d'épices très parfumé à saupoudrer, qui possède l'avantage de pouvoir remplacer le sel tout en aidant à la digestion) ou mélangé à une huile combinant amande, curcuma et poivre. Le curcuma étant un aliment doté d'un extraordinaire potentiel antioxydant et anti-inflammatoire, il participe à la protection des cellules. Il représente pour les quatre partenaires fondateurs d'Une Bonne Santé l'une des plantes ayant le plus de propriétés phytosanitaires. Leur boutique, aussi bar et restaupouce, comprend pour l'instant sandwiches, potages et salades, un bar à jus frais et smoothies aux laits végétaux, et une épicerie bio et de produits de préférence régionaux, dont un rayon fruits et légumes en développement.

## Utilisation maison et propriétés

Le curcuma pur peut être frais ou sec (râpé ou mixé), en poudre ou en pâte. Son arôme poivré, musqué, terreux et amer possède un goût légèrement âcre; il est ainsi souvent associé en cuisine à d'autres épices. Attention, de couleur orange-vif, le curcuma est fortement tachant! Les rhizomes frais se conservent au frigo près d'un mois, au congélateur pour une durée supérieure.

Cultivé en Asie du Sud-est, c'est en Inde qu'il est le plus couramment utilisé (il est l'un des ingrédients essentiels du curry indien) pour ses propriétés ses principaux effets sont de stimuler les sécrétions biliaires et du foie, soulager les douleurs d'estomac et protéger ces organes. Le curcuma est réputé posséder les propriétés d'abaisser le taux de cholestérol, de fluidifier le sang, d'être anti-inflammatoire, antioxydant et antibactérien. Il est principalement prescrit, en médecines ayurvédique et chinoise,

contre les troubles digestifs et les acidités gastriques, ainsi que contre l'eczéma, le psoriasis et les mycoses. Il existe trois espèces voisines: le curcuma longa ou safran des Indes, le curcuma zedoaria, la zédoaire, et le curcuma amada ou mango-gingembre, qui ont tous trois les mêmes propriétés médicinales.

Il est bon à savoir que la pipérine, l'ingrédient piquant du poivre, améliore l'absorption de la curcumine et des curcuminoïdes, principes actifs principaux du curcuma. En outre, le curcuma, employé depuis des milliers d'années sous forme de condiment sans effet indésirable, ne produit apparemment ni toxicité ni effet secondaire chez l'homme, même en dose importante.

Si l'intérêt du curcuma n'est plus à prouver, il s'étend à d'autres domaines que la cuisine ou la médecine naturelle, en tant que teinture et herbicide par exemple, et dans la parfumerie et la cosmétique. À tel point qu'il possède aussi ses sulfureuses histoires: en Inde il est sacré, de bon augure et associé à la fertilité (lors d'un mariage, le fiancé passe un fil imprégné de curcuma autour du cou de la mariée), en Malaisie, la pâte de curcuma éloignerait les mauvais esprits, et est appliquée sur le ventre des mères et le cordon ombilical. En général, il est utilisé pour de nombreuses cérémonies religieuses et pour les grandes étapes de la vie telles que les naissances, mariages, initiations et morts. C'est encore lui qui colore les robes "safran" des bonzes!

Clarisse Miazza



## Une Bonne Santé

3, rue de la Boulangerie  
Genève Vieille Ville

Tous les jours en semaine  
de 8h00 à 18h30.

Le samedi de 10h00 à 16h00.

Tél. 022 310 15 86  
info@unebonnesante.ch  
www.unebonnesante.ch



# Auberge de Thônex - Une affaire de famille

Tenir un restaurant communal, c'est incarner la carte de visite d'un lieu. Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2008, Alain Akar a repris l'Auberge Communale de Thônex. En cinq ans, l'établissement s'est fait une clientèle très variée avec beaucoup d'habitues. Entre les clubs locaux qui y viennent régulièrement pour les repas qui suivent leurs réunions, le club des aînés et les habitants de la commune qui viennent y manger, le restaurant est pratiquement plein à chaque service!

Lorsqu'il a repris le restaurant, la commune avait demandé à Alain Akar d'offrir aux Thônésiens une cuisine française et suisse, mais celui-ci s'est dirigé de lui-même vers une cuisine de saison, locale dans la me-



sure du possible et complétée par de nombreux mets genevois et helvétiques. En cette fin d'année, c'est donc tout naturellement que la chasse est à l'honneur ainsi que la choucroute. Chaque jour, le restaurant propose à ses clients un plat du jour à CHF 17.-, ainsi que des suggestions du chef.

«Pour moi l'accueil est primordial», nous explique Alain Akar et on le ressent à peine entré dans le restaurant qui compte une quinzaine d'employés. Certains d'entre eux travaillent avec la famille Akar depuis plus de vingt-cinq ans! «Je vais mettre mon premier employé à la retraite cette année; Gilbert Rey travaille avec moi depuis 1988!», nous explique le patron, ému.

Enfin, Alain Akar a bon espoir que son fils reprenne l'affaire familiale: «Il s'est toujours montré intéressé, donne souvent des coups de main au restaurant et il se dirige de lui-même vers une formation hôtelière!» Mais le fils en question se montre plus réservé sur son avenir,

même s'il s'avère être un maître d'hôtel de qualité une fois le service de midi lancé!

Romain Wanner

## Auberge Communale de Thônex

Ave de Tronchet 14 - 1226 Thônex  
T. 022 348 76 70

Ouvert tous les jours  
de 7h30 à 24h00

Possibilité de faire des banquets,  
réceptions, mariages

Tous les vendredis midi:  
filets de perches du Léman

## Dégustation: l'entrecôte thônésienne dans mon assiette\*

\*(Romain Wanner est cuisinier de formation, profession qu'il a exercée durant quatre ans, avant d'embrasser la carrière de journaliste.)

Lorsqu'Alain Akar m'a parlé de son plat typiquement communal, l'entrecôte thônésienne, l'idée m'est venue de la goûter. C'est ce que j'ai fait le lendemain de notre entrevue... Arrivé sans réservation sur le coup de midi et quart, je me suis retrouvé face à une salle comble (note pour plus tard: penser à réserver!). Après une petite attente au niveau du bar du restaurant, on m'installa à une table. Sur la carte, l'intitulé me fit saliver: entrecôte de bœuf thônésienne (entrecôte poêlée de 300g environ et son délicieux beurre café de Paris maison). Dans ma tête, j'imaginai une belle pièce de viande avec une jolie rosace de beurre café de Paris maison dessus, comme on l'a dans beaucoup de restaurants et où on doit se battre pour garder une once de beurre pour les derniers morceaux...

Mais là, rien à voir! Servie dans une assiette à entrecôte en fonte en forme de bovin, le morceau était tout simplement splendide à voir! Une belle entrecôte bien dodue, tendre à souhait avec pratiquement aucun gras superflu ou autre cartilage inutile qu'on retrouve souvent dans ce type de morceau. Et le

beurre, très loin d'une maigre rosace, il est déjà fondu sur la viande et autour d'elle en quantité parfaitement dosée pour durer tout au long du morceau.

En goûtant ce café de Paris maison, dont la recette est restée secrète, j'ai cru retrouver des goûts d'estragon, de persil, d'ail, d'oignon, de moutarde et évidemment de beurre... Fameux! Même si je suis déçu que mon palais n'ait pas su reconnaître chacun des vingt-sept ingrédients de ce beurre au premier coup de fourchette...

Du coup, je vais devoir y revenir, histoire de découvrir deux ou trois ingrédients de plus! Et peut-être que, d'ici une dizaine d'entrecôtes, j'aurai su déceler la recette complète... Plus sérieusement, un établissement rondement tenu par Alain Akar et sa famille, une bonne ambiance, un service souriant, très efficace et une entrecôte carrément excellente!

RW

Nldr: aucune entrecôte n'a été maltraitée durant cette dégustation, au contraire...

Publicité

**Décoration - Intérieur**  
**Frédéric MESSMER**  
Meubles - Rideaux - Moquettes  
Tentures - Literie

10, rue du Gothard  
1225 Chêne-Bourg

Téléphone 022 349 59 90  
Téléfax 022 349 59 32

**INSTALLATIONS SANITAIRES  
DEPANNAGES**

**Carballa**

Jésus Carballa  
3, route de Cornière  
1241 Puplinge  
Tél: 022 349 66 70  
ou: 079 467 92 80  
Fax: 022 349 66 72

V E R R E S • M I R O I R S • S T O R E S

**bativer**  
On va vous plaire

**Store abîmé ou verre cassé ? Dépannage d'urgence au 022 735 56 60**

Bativer • 33, rue de la Mairie • 1207 Genève • Fax 022 735 56 46

## L'adolescent et l'aliment-tentation

L'adolescence est une période charnière où le jeune se construit physiquement et psychiquement. Les rapports alimentaires font partie des codes comportementaux, influencés par l'environnement. Plongés dans un monde un peu trop gras et sucré, les jeunes gardent leurs repères grâce aux bonnes habitudes prises à la maison.

### Plaisir et équilibre

Manger à l'extérieur est pour les ados un rituel, l'occasion d'être entre amis, de privilégier la convivialité et le plaisir. La transgression alimentaire est un code de reconnaissance au même titre que la musique, les habits. S'ils se retrouvent au fast-food autour de hamburgers, de frites, arrosés de soda, il faut relativiser leur fréquence, d'environ une fois par semaine. C'est ce qui ressort d'une enquête hbsc\*, menée sur les 11-15 ans. D'autre part, les indicateurs, comme la prise d'un petit déjeuner

ou la consommation de fruits et légumes au quotidien, sont soit stables, soit en amélioration depuis 2002. La plupart des repas sont pris à la maison ou bien à la cantine de l'école. Et même s'ils sont à un âge où leurs préférences s'affirment souvent en opposition, à nous parents, de leur transmettre le goût des bonnes choses.

### A la mode... ah, la mode!

Connaissez-vous la dernière mode chez les adolescentes? Il s'agit du *high gap*, à prononcer *faillie gap*. C'est avoir un écart entre les cuisines, c'est faire en sorte qu'elles ne se touchent pas entre elles. A un âge où l'image de soi est si importante, certaines jeunes filles privent leur corps en pleine croissance, des calories nécessaires. Les régimes pour ressembler aux mannequins des magazines sont dangereux et l'effet yoyo entre anorexie et boulimie entraîne des sautes d'humeur, des troubles psychologiques. A l'autre bout du balancier alimentaire, il y a le surpoids, dû à une alimentation trop riche, au

grignotage. La publicité pour les friandises, les sodas, influencent les jeunes et les rendent dépendants au sucre. Pour vivre une croissance sereine et éviter ces écueils, il faut tout à la fois, une alimentation équilibrée, une hygiène de vie et une relation positive à son corps.

### En famille

Un rapport de Promotion Santé Suisse, publié au mois de septembre\*\*, constate que le surpoids reste élevé mais stable chez les enfants et ados suisses, depuis 2006 (17% en surpoids et 4% d'obèses). Le rôle des parents est essentiel dans l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires. Il faut respecter le rythme des trois repas par jour et au moins un repas pris ensemble. Même si l'ado

semble plus préoccupé par les messages qu'il reçoit sur son téléphone portable que par ce qu'il y a dans son assiette, ce moment reste un rituel. Moment de partage, d'échanges, les repas sont des repères au quotidien, avant de devenir plus tard, des souvenirs d'enfance. De ce plaisir d'être ensemble, naîtra chez les jeunes l'envie de s'y mettre à leur tour et de transmettre à leurs propres enfants, les bases d'une alimentation saine. ■

François Jeand'Heur

\* Health Behaviour in School-aged Children, [www.hbsc.ch](http://www.hbsc.ch)  
\*\* [www.gesundheitsfoerderung.ch](http://www.gesundheitsfoerderung.ch)



### Quelques adresses...

#### Antenne des Diététiciens Genevois - ADiGe

Carrefour Prévention - 5, rue Henri-Christiné - 1211 Genève 4  
Tél. 022 321 00 11 - [www.adige.ch](http://www.adige.ch)

#### Association Romande Boulimie Anorexie - ABA

Plateforme Romande des TCA (Troubles du Comportement Alimentaire)  
Villamont 19 - 1005 Lausanne - 021 329 04 22 - [www.boulimie-anorexie.ch](http://www.boulimie-anorexie.ch)



### Avis aux élèves des Trois-Chêne

## La FRC renouvelle le concours des Experts de demain

Le concours *Les Experts de demain* sensibilise les jeunes à une approche critique de la consommation. Un partenariat entre la FRC et *A bon entendeur* (ABE), émission télévisée de la RTS, est à l'origine de ce projet pédagogique. En 2012, plus de 1'000 participants issus des écoles romandes avaient réalisé des tests comparatifs de produits et de services. Pour cette seconde édition, les équipes ont jusqu'au 13 mars 2014 pour soumettre leur dossier.

Rouges à lèvres, chewing-gums, toilettes publiques ou encore agences de voyage sont quelques-uns des 150 produits ou services que de jeunes Romands de 13 à 18 ans avaient choisi de tester pour leur participation au concours en 2012. Après le succès de cette première édition, les élèves du secondaire et du post-secondaire sont invités une nouvelle fois à jouer les testeurs. Le concours a été lancé lors de la diffusion de l'émission du 19 novembre par Manuelle Pernoud, présentatrice d'ABE et par Mathieu Fleury, secrétaire général de la FRC.

«Plus que de sensibiliser les jeunes à la démarche de comparaison de biens de consommation, nous voulons les encourager à prendre conscience de leur pouvoir et de leur responsabilité en tant que consommateurs», souligne Mathieu Fleury. En effet, l'exercice engendre diverses réflexions notamment sur l'impact écologique des produits, leur mode de fabrication, voire les promesses publicitaires.

Un jury sélectionnera les meilleurs projets sur la base de critères comme l'originalité du produit, la méthode de test ou d'enquête, ainsi que

la clarté du dossier. Les trois équipes gagnantes recevront respectivement des montants de CHF 3'000.-, CHF 2'000.- et CHF 1'000.-. Ces sommes sont destinées à l'ensemble de la classe des équipes gagnantes; elles permettront le financement d'un projet (p. ex. un voyage d'études) supervisé par un enseignant.

Le concours est ouvert sur le site [expertsdedemain.ch](http://expertsdedemain.ch) jusqu'au 13 mars 2014 à minuit. La distribution des prix sera diffusée le mardi 20 mai 2014 lors d'une émission spéciale d'ABE. ■

# Un athlète herbivore

Nous assistons, de nos jours, à la naissance de nombreux magasins alimentaires bio et à la multiplication des restaurants végétariens. Des changements qui répondent à des demandes actuelles et contemporaines. De nombreux sportifs également semblent aisément se passer de viande. Les vitamines et l'énergie demandée par leur corps peuvent se puiser dans tant de denrées alimentaires diverses. Pour ce numéro autour de la cuisine, j'ai rencontré un sportif complet, qui se prive de viande, mais pas de performances. Florin Roulet, né à Puplinge, a suivi la fin de ses études obligatoires et le début des études secondaires dans les Trois-Chêne. Il a eu 20 ans en l'an 2000. Rencontre avec un athlète accompli, jamais épuisé.

## Tu as débuté le sport plutôt jeune. Raconte-nous.

A l'âge de huit ans, j'ai débuté le judo au Centre Sportif de Sous-Moulin. J'étais un enfant plutôt terrible, mes parents souhaitaient canaliser mon trop plein d'énergie. J'en ai fait durant deux années. Ensuite, comme beaucoup de jeunes garçons de mon âge, j'ai pratiqué le football. Principalement entre Puplinge et Meinier. Lors de mes quatorze ans, j'ai repris mon activité des débuts au Judo Club Genève.

## Tu as eu ensuite un parcours gratifiant dans ce sport.

J'étais motivé, puisque je me suis rendu à de nombreuses reprises en Corée et au Japon pour des stages. Je me suis également consacré uni-



Franco Micheli (coach au Judo Club Genève) et Florin Roulet.

quement au judo durant un an. J'ai eu la chance d'être multiple champion genevois et d'obtenir cinq médailles au championnat suisse, dont deux de vice champion. J'ai également fait partie de l'équipe de Suisse durant plusieurs années. Lors des championnats du monde par équipe à Bâle, en 2002, j'ai eu l'honneur d'être le remplaçant de notre meilleur représentant national: Sergej Aschwanden.

## Végétarien depuis tout jeune également.

Je suis devenu végétarien la même année que mes débuts au judo, même si ces deux événements ne sont pas liés. Dans la famille, nous mangions peu de viande, donc cela n'a posé aucun souci. Pour ma part, ce n'était pas par compassion pour les animaux. Ma jeune fille au pair

de l'époque était une jolie blonde hollandaise et végétarienne. J'avais le béguin pour elle et lorsqu'elle a quitté la maison, j'ai suivi ses habitudes et suis devenu végétarien à mon tour.

## Course à pied, stand-up paddle, kite surf et fitness. Un quotidien d'athlète!

En 2009, j'ai arrêté définitivement la compétition de judo. Je fais désormais diverses activités sportives pour compenser ce manque. Je pratiquais déjà la musculation et la course à pied auparavant, dans le cadre de mes entraînements de judo. Aujourd'hui, je pratique la randonnée en peau de phoque, le ski, le kite surf et le stand-up paddle.

## Tu n'as jamais senti un manque énergétique dû à ta carence en viande?

Non, je n'ai jamais eu aucun souci. Il est vrai que je ressens régulièrement une fatigue et une grande envie de dormir. Mais je pense que c'est lié à toutes les activités que je pratique. Je fais régulièrement des analyses concernant mes possibles carences. Je suis souvent dans les limites inférieures sur les courbes, mais je me porte tout de même très bien. Ce sont mes réserves de fer qui ont toujours été très basses. J'essaye de me nourrir bien et sainement. Je mange énormément de légumes, de pâtes, de pain, de fromage, d'œufs et désormais également du poisson. Il me semble qu'on appelle cela le pescétarisme, le fait d'être végétarien, mais de manger tout de même du poisson et des fruits de mer.

## Prends-tu des compléments alimentaires ou des vitamines?

A l'époque des compétitions de judo, je ne prenais jamais rien. Désormais, je fais des cures de fer deux fois par année. J'ai essayé les protéines en poudre sans avoir jamais vraiment été convaincu. J'ai dû en ingurgiter trois au maximum dans toute ma vie. Je me suis souvent demandé si, en mangeant de la viande, j'aurais obtenu de meilleures performances. Je ne le saurai jamais. L'histoire nous montre qu'on peut être végétarien et réussir en sport. Carl Lewis et Mike Tyson sont des champions qui ont survolé leur discipline respective. Roger Federer a également été végétarien jusqu'à l'âge de 16 ans.

## Que mangeais-tu la veille ou le jour d'une compétition?

Si mon poids correspondait à ma catégorie, je mangeais des pâtes et pas trop de gras. Le jour des compétitions, nous ne mangions pas. La plupart du temps, nous devions perdre du poids pour ne pas évoluer dans la catégorie supérieure. Dans ces cas là, on se permettait de grignoter des biscottes et sucer des glaçons. Ensuite, découlaient forcément des problèmes d'énergie. La compétition peut se perdre avant le combat, si on gère mal la perte de poids. J'ai parfois dû évoluer dans une catégorie supérieure, mais rarement. Jamais lors de rendez-vous capitaux. ■

Propos recueillis par  
Hervé Annen

Publicité

## AUTOS - PNEUS CHENOIS

### MECANIQUE TOUTES MARQUES

- REMPLISSAGE CLIMATISATION	98.-
- ANTIPOLLUTION	50.-
- LAVAGE CHASSIS/MOTEUR	96.-
- DEPLACEMENT POUR EXPERTISE	90.-
- NOTRE FORFAIT VISITE	213.-
- VIDANGE	98.-

### PROMOTIONS SUR PNEUS

- NEUF	dès	69.-
- OCCASION	dès	30.-
- GARDIENNAGE		25.-
- ECHANGE DE VOS PNEUS ETE / HIVER		80.-
- GEOMETRIE		50.-

## NOUVEAU DIAGNOSTIC ELECTRONIQUE

DEVIS PREPARATION VISITE  
GRATUIT

MONTAGE + EQUILIBRAGE  
GRATUIT

022 348 71 47



# L'art de la table

Chaque jour, nous dressons la table. Mais ce couteau, cette fourchette, cette cuillère, cette assiette même? Pourquoi diable avoir inventé de tels ustensiles? Depuis quand les utilise-t-on? Voilà une question que peu se posent et à laquelle, pourtant, Le Chênois, dans sa tradition bien connue d'apprendre en s'amusant, va apporter une réponse flamboyante. Commençons ce petit tour d'horizon par l'assiette, tant elle revêt, de nos jours, la place centrale de nos agapes.



## L'assiette

A l'origine, ce mot avait deux significations bien différentes de celle communément admise de nos jours: il désignait le fait de placer un convive à une table ou celui de mettre les plats de service sur la table.

L'assiette, l'objet, est très ancienne; elle connaît déjà un certain prestige dans l'Antiquité. Les archéologues en trouvent fréquemment des exemplaires, ou objets apparentés, en terre cuite, en bois, en pâte de verre et même parfois en métal, précieux ou non. Mais alors, pourquoi parler de l'assiette?, me direz-vous. Parce qu'en Occident, son histoire apparaît superbement chaotique.

Au Moyen Age, par exemple, cet ustensile n'a pas cours. On mange des plats sublimes, des cerfs, des daims, des cygnes ou des sangliers servis sur plaque ronde, rectangulaire ou carrée en bois, en verre ou en métal que l'on appelle *tranchoir* ou *tailloir*, garnis d'énormes tranches de pain sèches absorbant le jus des viandes. Par métonymie, on appellera *tranchoir* la tranche de pain elle-même. Une fois le repas fini, les tranches imbibées de sauces servent

de repas pour les pauvres ou les chiens de la maisonnée. Ajoutons enfin, que le mot copain, et compagnon, date de cette période et de cet usage: en effet, il arrivait que l'on fût contraint de se contenter d'un tranchoir pour deux, partageant ainsi le pain avec son voisin (du latin *cum* (avec) et pain).

Ce n'est qu'à la Renaissance que les assiettes apparaissent à table sous l'influence italienne. On commence alors à utiliser des assiettes en étain, en argent ou en or. Leur usage en est bien sûr réservé aux nobles et aux familles royales, tandis que le peuple mange dans des poteries. L'assiette restera un objet de luxe jusqu'à ce que la *faïence* (le mot est dérivé de *Faenza*, une ville réputée pour ses céramiques) et la porcelaine se généralisent pour toutes les pièces du service de table, sous les règnes des Louis XIV et XV. Détail fascinant: le succès de la vaisselle en faïence en France est le résultat des guerres de Louis XIV. En effet, toujours à la recherche d'expédients pour financer ses appétits féroces, le monarque ordonna que soient fondus tous les objets et meubles en or et en argent du royaume. L'aristocratie, ainsi démunie et ne voulant pas revenir au tranchoir, se tourne alors vers la faïence.

Ce n'est qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle que les assiettes se démocratisent enfin et gagnent la table de tous. Enfin, presque tous... Dans le monde rural, ainsi que dans les alpages, tout ce qui peut, de près ou de loin, ressembler à du superficiel est banni. Ainsi du livre ou de l'assiette. Jusqu'à la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, on s'y contentera d'une table creusée aux

endroits stratégiques pour contenir les aliments.

## Avec quoi manger?

### La cuillère, tout d'abord!

Pendant la préhistoire, des coquillages étaient utilisés comme cuillères. Le terme vient d'ailleurs du latin *cochlearium*, lui-même tiré de *cochlea*, "escargot", cuillères donc supposées avoir servi à manger des escargots. En français, le terme *cuillier* est attesté dès la seconde moitié du XI<sup>e</sup> siècle, puis *coller* au milieu du siècle suivant et enfin *cuillère* au XIV<sup>e</sup> siècle.

L'archéologie révèle que le Paléolithique connaissait déjà des cuillères en os et en bois. Dans la Grèce antique, la cuillère en bois est utilisée pour manger les œufs et à Rome on connaît une grande et une petite cuillère. L'usage de la cuillère se maintiendra ainsi comme ustensile majeur d'alimentation, jusqu'à l'apparition, tardive, de la fourchette.

### Le couteau, ensuite!

C'est, dès le Paléolithique, que l'homme utilise un couteau de pierre pour dépecer ses proies. Ce couteau, il le garde tout le temps sur lui et sera même enterré avec. Jusqu'au Moyen Age, le couteau de table n'existe pas: chaque homme porte son propre poignard qu'il utilise pour couper, harponner et emboucher les morceaux de viande. Ce n'est là, bien sûr, que l'un des usages de ce couteau qui sert aussi à tailler du bois, embrocher un sanglier ou l'un des innombrables gibiers de potence qui tentent de vous détrousser.

La tradition attribue au Cardinal de Richelieu la paternité du couteau de table moderne à bout émoussé ou arrondi. En effet, lassé de voir les mauvaises manières de ses convives qui se curaient les dents avec la pointe du couteau, il ordonne à son maître d'hôtel d'en limer la pointe. Cette mode est adoptée par les Français à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, favorisée par Louis XIV, encore lui, qui trouvait cela très tendance et surtout un bon moyen d'éliminer le couteau pointu susceptible d'être planté dans sa personne. Son succès est alors fulgurant et, en quelques années, le couteau de table atterrit dans les différentes cours européennes et même les colonies américaines.

### La fourchette, enfin!

Quand apparaît l'assiette, au Moyen Age, les gens, même dans la plus haute noblesse, mangent avec

la main. Ils taillent avec le poignard, mais accompagnent la viande dégoulinante avec leurs doigts, qu'on ne lave d'ailleurs jamais.

La fourchette, cette petite fourche, dérivé de l'italien *forchetta*, apparaît dans l'Empire byzantin. Elle arrive en Italie en 1056 à l'occasion du mariage d'une princesse byzantine avec le doge de Venise. Très rapidement, cette nouvelle mode étrangère envahit l'Italie du Nord où notre fourchette sert exclusivement à la consommation des pâtes ou à la découpe de viande par un bord tranchant. C'est une fois de plus la Renaissance qui sert de point de départ à son voyage en Europe où son usage reste cependant limité: en France, introduite par Catherine de Médicis, elle apparaît à la Cour en 1574, mais n'est utilisée que pour consommer des poires cuites. C'est fort lentement que son usage s'étendit. D'ailleurs, au départ, beaucoup s'en moquent puisqu'elle sert à piquer le morceau que l'on porte ensuite à sa bouche avec les doigts. C'est le port de la fraise, ce drôle de col froncé de plus en plus large avec les années, qui va mettre en évidence l'avantage de la fourchette sur les doigts pour porter les aliments à la bouche. Dernier détail intéressant: à la table de Louis XIV – encore! – chaque convive a une fourchette à sa gauche mais on ne l'utilise pas, car le roi préfère manger avec les doigts et, étant absolu et de droit divin, tout le monde l'imité. Quant au clergé, il y voit l'"instrument du diable" incitant au péché de gourmandise, il en décourage donc très fortement l'usage. La diffusion de la fourchette, à trois dents depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, ne gagne le cœur des mangeurs qu'au cours du Siècle des Lumières, le XVIII<sup>e</sup>.

De nos jours, tous ces ustensiles de cuisine font partie de notre quotidien et plus personne ne s'émeut de les trouver déclinés en tant de formes, matières et usages. Pourtant, souvent, un plaisir insidieux s'empare de nous lorsqu'on peut se servir de ses doigts pour engloutir un aliment. Avec quelle joie sauvage, on embouche une poignée de chips ou de frites avant de s'essuyer au pantalon; avec quelle fougue, on empoigne une cuisse de poulet avant d'y croquer. Quel que soit le degré de raffinement de nos sociétés, le plaisir de manger passe aussi par un rien de sauvagerie. ■

Stephan Bruggmann

**LA MOBILITE REDECouverte**  
**POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUS LES STYLES**

MP3 Yourban 300 L.e. 8'695.-  
 Fly 125 L.e. 3V 2'995.-  
 Vespa LX 50 3'795.-

RTE DE FLORISSANT 179, 1231 CONCHES - 022 346 05 80  
 DU LUNDI AU VENDREDI 09H00-12H00 ET 13H00-18H00.  
 TP3 LIGNE 8 - ARRÊT CONCHES - WWW.DLUDI.CH

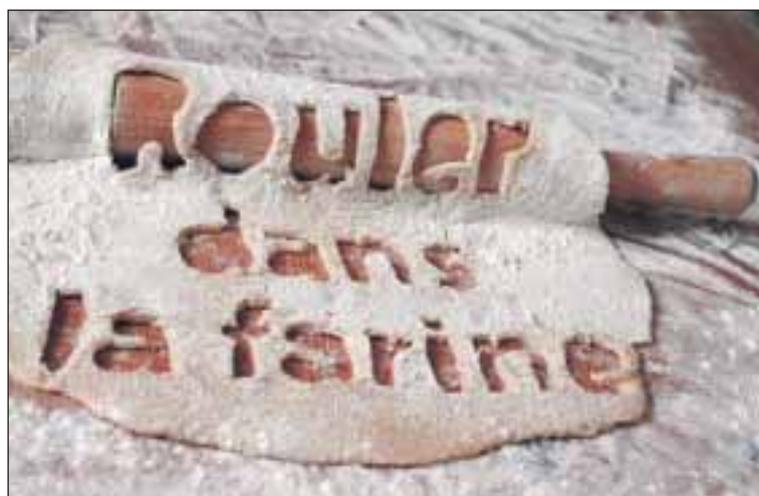
**D. LUDI**

# Pourquoi n'est-il pas dans son assiette?

Les Français adorent manger, c'est un fait reconnu. C'est peut-être aussi la raison pour laquelle on trouve, dans la langue française, tant d'expressions liées à la nourriture, à sa préparation et à sa consommation. Les exemples sont nombreux mais parfois trompeurs. Ainsi, si l'on prend le thème du numéro du *Chênois* de ce mois-ci, *Dans nos assiettes*, la première expression qui vient à l'esprit est *ne pas être dans son assiette* qui signifie ne pas être en forme, ne pas avoir bon moral, être indisposé, se sentir mal. Or, cette assiette n'a pas grand-chose à voir avec celle que l'on place sur la table et dont on se sert depuis le XVI<sup>e</sup> siècle pour manger. En effet, elle remonte au XII<sup>e</sup> siècle et est donc bien antérieure à l'assiette en porcelaine que nous connaissons. Car l'assiette dont il s'agit dans ce cas vient du verbe *asseoir*. On retrouve d'ailleurs notre assiette chez les cavaliers chez qui elle désigne la façon de se tenir sur sa monture. Par extension, l'assiette physique est devenue psychologique et désigne un état d'esprit ou une façon d'être qui se retrouve dans notre expression.

## Pommes et poires

Lorsque l'on n'est pas dans son assiette, on n'est pas loin de *tomber dans les pommes*, c'est-à-dire de s'évanouir. L'origine de tomber dans les pommes est loin d'être évidente. Pour certains, il s'agirait d'une phrase écrite par George Sand dans une lettre à une amie où elle se disait «être dans les pommes cuites». Pour d'autres, il s'agirait d'une déformation d'une expression beaucoup plus ancienne qui remonterait au XVII<sup>e</sup> siècle: tomber en pâmoison et dans ce cas, les *pommes* serait une déformation de se *pâmer*. À noter, que les pommes sont bien françaises puisque la même expression en allemand se traduit par *basculer hors de ses pantoufles*, qu'au Québec on dit *faire de*



*la toile* ou *faire l'étoile* alors qu'en Angleterre on *passé dehors* (*pass out*).

De la pomme à la poire, il n'y avait qu'un pas. Il est intéressant de voir combien d'expressions comportent le mot *poire*: *entre la poire et le fromage*, *être une bonne poire*, *se fendre la poire*, *couper la poire en deux*, *garder la poire pour la soif*, *avalé des poires d'angoisse*. *Entre la poire et le fromage* signifie un moment où l'on dit des choses importantes avec insouciance, c'est-à-dire en fin de repas lorsque le ventre bien plein et l'esprit embrumé par l'alcool on peut enfin se laisser aller. Ses origines remonteraient au XVI<sup>e</sup> siècle, en effet à cette époque on mangeait d'abord les fruits puis le fromage. Quant à *être une bonne poire*, cette expression date du XIX<sup>e</sup> siècle et signifie être trop bon, un peu naïf comme une poire trop mûre qui tombe toute seule de l'arbre. À noter qu'en Angleterre, cette poire est remplacée par un œuf (*to be a good egg*) ou par un pigeon. En Corse, on parle d'un *figuier sur lequel on peut monter* et en Italie d'un *morceau de pain*. Quant à *se fendre à la poire*, qui signifie rire à gorge déployée, cette expression aurait pour origine une caricature datant de 1832

qui représente Louis-Philippe avec une tête en forme de poire. Pour certains auteurs, c'est de cette caricature qu'est née l'assimilation entre la poire et la tête et c'est la bouche largement ouverte qui suggère la fente. Au Québec, on parle d'*être crampé* ou de *rire en bossu*, en Angleterre on *pète un boyau* ou on *rit à s'en détacher la tête* et en Suède on *rit jusqu'à en mourir*.

## Le fromage

Mais revenons un instant au fromage: *faire tout un fromage* qui signifie faire toute une histoire de quelque chose qui n'en vaut pas la peine. Cette expression serait récente et daterait du début du XX<sup>e</sup> siècle et part du fait qu'en utilisant du lait, un produit simple, on arrive à faire un produit beaucoup plus élaboré. Ce fromage est avantageusement remplacé en allemand par *faire d'une mouche un éléphant* ou en Angleterre *faire un orage dans une tasse de thé* ou *une montagne d'une taupinière*. Au Canada, l'expression équivalente est: *beurrer épis*.

## Savez-vous planter des choux?

Les choux semblent avoir aussi attiré pas mal d'attentions: *ménager la chèvre et le chou*, *être dans les choux*, *faire chou blanc*, *en faire des choux gras*, *être bête comme chou*. S'il est vrai que le chou n'a pas inventé le fil à couper le beurre ou l'eau chaude, dans l'expression *bête comme chou* il ne s'agit pas de ce légume particulièrement apprécié en hiver. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le chou désignait en argot à la fois la tête comme dans l'expression *se prendre le chou* et la partie charnue de l'individu sur laquelle on a pris, depuis bien longtemps, l'habitude de s'asseoir et dont l'intelligence n'est pas la caractéristique principale (encore que!). C'est de cette seconde partie du corps dont il s'agit dans l'expression *bête comme chou* qui a évolué jusqu'à aujourd'hui pour désigner maintenant quelque chose de très facile à faire ou à comprendre.

Pour une fois, l'anglais fait appel dans ce cas à une formule culinaire puisque cette expression se traduit par: *aussi facile qu'une tarte* ou *être une soupe de canard*. Quant à *faire de quelque chose ses choux gras*, c'est-à-dire en tirer profit, cette expression remonte au XIV<sup>e</sup> siècle et rappelle qu'à cette époque le chou était l'une des principales nourritures des petites gens. Pour en améliorer la saveur, on y ajoutait fréquemment un peu de graisse animale pour lui donner du goût. Ce chou a été assimilé au XVII<sup>e</sup> siècle au portefeuille qui s'engraisse en faisant des profits.

## Pauvre navet!

Le mot navet, que l'on utilise fréquemment pour désigner un mauvais film ou un spectacle particulièrement nul, date lui aussi du XIV<sup>e</sup> siècle. À cette époque, ce légume très répandu, donc ne valant pas très cher et ayant un goût très fade pouvait désigner un objet de peu de valeur. Ce pauvre navet est aussi utilisé lorsque l'on parle de quelqu'un très pâle: *blanc comme un navet* ou bien encore *avoir du sang de navet dans les veines* que l'on emploie pour désigner une personne peu courageuse. Pourtant, ce malheureux navet n'est pas exempt de qualités, puisqu'il est riche en vitamine C, c'est un antioxydant puissant, est un excellent diurétique et une bonne source de calcium et de magnésium!

Pour ne pas trop vous ennuyer j'arrêterai-là mon énumération en laissant de côté de nombreuses autres expressions comme par exemple, *le bouillon d'onze heures*, *avoir l'estomac dans les talons*, *pousser comme un champignon*, *les carottes sont cuites*, *avoir une faim de loup* ou *manger comme un oiseau*, *casser du sucre sur le dos de quelqu'un*, *donner de la confiture aux cochons*, *un œil au beurre noir*, *sucrer les fraises*, *manger de la vache enragée*, *être dans le pétrin*, *long comme un jour sans pain*, *manger les pissenlits par la racine...*

J'aimerais, malgré tout, terminer cet article par une ultime expression: *finir en queue de poisson*, c'est-à-dire d'une façon inattendue et un peu abrupte. D'après certains auteurs, cette fin subite et quelque peu brutale serait celle des marins qui voyant une charmante jeune femme dans les flots plongeaient pour aller la rejoindre et découvriraient avant de mourir qu'il s'agissait d'une sirène dont les jambes étaient remplacées par une queue de poisson. ■

Jean Michel Jakobowicz

Illustration tirée du site <http://fetes-gourmandes.blogspot.ch>, un blog culinaire qu'on vous encourage à visiter.

Publicité

**CARROSSERIE  
DE SOUS-MOULIN**  
Georges Real

À VOTRE SERVICE DEPUIS 30 ANS.  
VOITURE EN PRÊT PENDANT LES RÉPARATIONS

Route de Sous-Moulin 35 1225 Chêne-Bourg  
(face au stade)

Tél. 022 348 20 14 Fax 022 348 23

# Musique et gastronomie... deux arts complémentaires!

La musique et la restauration ont beaucoup de points communs. De la naissance d'une idée musicale ou culinaire, à sa forme finale, ces deux arts requièrent des techniques et valeurs semblables, tant organisationnelles que créatives.

En tant que tromboniste au sein de la Lyre de Chêne-Bougeries depuis

onze ans, et étudiant à l'Ecole hôtelière de Lausanne, j'ai pu retrouver les similitudes de ces domaines.

La première qui me vient à l'esprit concerne la personne sans qui rien ne serait possible: le chef. Il a la responsabilité, à partir de ses idées et envies, de transmettre son savoir et sa passion à son orchestre ou bri-

gade, afin de donner vie au projet entrepris. Il a également pour mission de gérer toute la représentation, dans le but de satisfaire son public. Une fois celle-ci terminée, le chef, qu'il soit d'orchestre ou de cuisine, reçoit les saluts du public, le félicitant pour son travail.

Cependant, la beauté de ces deux arts réside, selon moi, dans la capacité à créer et improviser des choses totalement différentes à partir d'un même produit ou en utilisant le même instrument. C'est cette partie de la musique et de la cuisine que je trouve fascinante. Dans les deux cas, l'artiste part d'un produit brut et l'amène, en utilisant les instruments à sa disposition, quels qu'ils soient, à un résultat final. Il doit pour cela utiliser sa créativité afin, à partir d'un même aliment ou d'une même partition, donner vie à un résultat unique. De ce résultat, l'importance n'est pas qu'il soit le meilleur jamais réalisé, ou le plus original, mais qu'il transmette quelque chose à la personne à qui on le présente. J'ai choisi cette citation de Leonide Pervomaïski pour, moi aussi, essayer de transmettre ma vision des arts culinaires et musicaux: «*Peu important les notes, en musique, ce sont les sensations produites qui comptent.*»

Selon moi, ce qui rend beau un art n'est pas la perfection ni la complexité, mais bien les sensations qu'il procure au public. La musique, comme la nourriture et la boisson, ont toujours divisé les gens. Il n'est pas rare de ne pas apprécier le même style de musique ou les mêmes plats. Néanmoins, chacun trouve des émotions dans ces différences. En effet, quels que soient nos goûts respectifs, la musique comme la nourriture peuvent avoir un impact sur notre esprit par les aspects et cou-

leurs qu'elles développent et qui influencent nos humeurs.

Il ne me reste plus qu'à vous inviter à essayer par vous-mêmes à ressentir ou à produire de telles sensations au travers de votre cuisine, ou dans les rangs de la Lyre!

Jérôme Pittet



## Lyre et Ecole de musique:

Vous trouverez sur notre site internet tous les renseignements utiles pour les classes de hautbois, flûtes, clarinettes, saxophones, trompettes, barytons, trombones, cors, percussions et initiation musicale.

Renseignements auprès de  
**Frédéric Guéniat**  
président@lyrecb.ch  
078 823 11 26 • www.lyrecb.ch

## Prochain concert:

**Concert  
de l'Avent**

Au Temple de Chêne-Bougeries,  
(153, route de Chêne),  
le vendredi 6 décembre à 20h00.  
Entrée libre.

Publicité



**meubles BARBEY**  
Fils

*Divan*

**Au Paradis Du Sommeil**

022 349 02 18 Fax 022 349 01 72  
85-87 Rue de Genève Team 12 arrêt  
CH-1220 Thoiry-Genève place Othman  
www.meublesbarbey.ch info@meublesbarbey.ch

MEUBLES GARANT Swiss

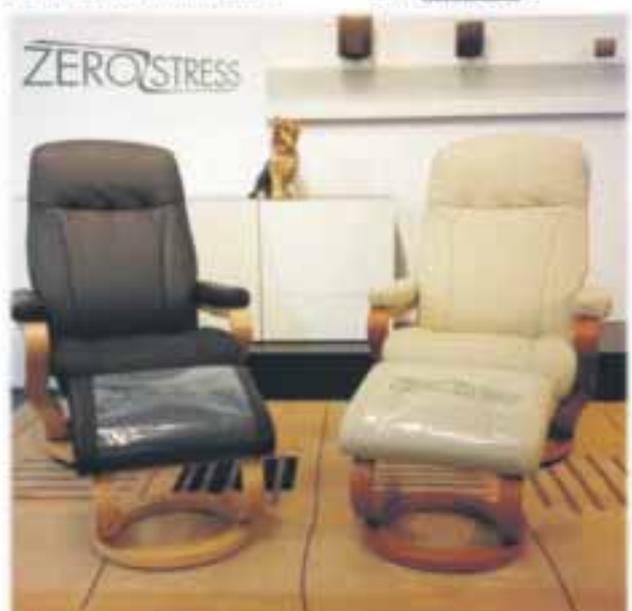
## UN CADEAU ?

Fauteuil relax pivotant avec pouf

Cuir brun ou crème CHF 2'080.-

Notre cadeau de Noël - 480.-

Votre prix net emporté CHF 1'600.-



ZERO STRESS

**Joyeuses fêtes**



Publicité



## SERRURERIE

### Renato LAZZARONI

DÉPANNAGE  
ENTRETIEN • PORTES BLINDÉES  
POSE SERRURES DE SÉCURITÉ FICHET  
COFFRES-FORTS

Avenue de Bel-Air 47A  
1225 Chêne-Bourg  
Tél. 022 349 37 39  
Fax 022 349 52 72

Atelier:  
Tél. + fax 022 781 56 26  
Natel 079 431 66 29  
lazzaroni.r@bluewin.ch

# Les Trois-Chêne

## Vacances scolaires

Du lundi 23 décembre 2013 au vendredi 3 janvier 2014. La rentrée est fixée au lundi 6 janvier 2014.

## CAS (Centre d'action sociale) des Trois-Chêne

Hospice général,  
Centre d'action sociale  
des Trois-Chêne

chemin De-La-Montagne 136  
1224 Chêne-Bougeries  
tél. 022 420 44 00 - fax: 022 420 44 01  
**Ouverture:** lundi-vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00.

Les collaborateurs du Centre vous accueillent:

- ils vous écoutent et évaluent votre situation en toute confidentialité;
- ils vous conseillent et vous orientent.

Si vous avez besoin d'aide:

- ils peuvent vous soutenir dans votre gestion administrative et financière;
  - ils construisent avec vous un projet réaliste et adapté à votre situation (famille, santé, expériences, intérêts);
  - ils évaluent avec vous votre droit à une aide financière en cas de besoin;
  - ils vous suivent régulièrement jusqu'à ce que votre situation s'améliore.
- Le Centre d'action sociale des Trois-Chêne dessert les communes de Chêne-Bougeries, Chêne-Bourg et Thônex. Il fait partie du réseau de centres d'action sociale de l'Hospice général. Pour plus d'informations: [www.hospicegeneral.ch](http://www.hospicegeneral.ch).

## Aide et soins à domicile aux Trois-Chêne

imad est chargée d'assurer des prestations de soins, d'aide, d'accompagnement et de répit pour favoriser le maintien à domicile des personnes, tout en préservant leur autonomie. Ces prestations sont fournies à domicile, dans les centres de maintien à domicile et leurs antennes, ainsi que dans les structures intermédiaires, en collaboration avec le médecin traitant, la famille et les proches.

L'antenne de maintien à domicile de la région des Trois-Chêne est rattachée au CMD Eaux-Vives.

Pour tout renseignement et toute demande de prestations, vous pouvez contacter imad au:

**Centre de maintien à domicile Eaux-Vives** - rue des Vollandes 38  
1207 Genève - Tél. 022 420 20 13  
**Horaires:** du lundi au vendredi, de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.  
**En dehors de ces heures, les appels sont déviés sur la permanence téléphonique qui répond 24h sur 24h.**  
[www.imad-ge.ch](http://www.imad-ge.ch)

## Action Trois-Chêne pour l'emploi

Chemin De-La-Montagne 136  
1224 Chêne-Bougeries  
**Permanence chômage ouverte aux communiers des Trois-Chêne et de certaines communes avoisinantes.**  
**Horaires:** du lundi au jeudi, de 8h30 à 12h00. Les après-midi sur rendez-vous. Fermé le vendredi.  
Tél. 022 348 45 72 - Fax: 022 348 45 92  
E-mail: [3cheneemploi@bluewin.ch](mailto:3cheneemploi@bluewin.ch)

## Fumées et odeurs

Sont interdites les émissions de fumée ou de suies, les odeurs ou émanations incommodes qui excèdent les limites de la tolérance que se doivent les voisins eu égard à l'usage local, à la situation et à la nature des immeubles.

## Feux de déchets Règlement d'application de la loi sur la gestion des déchets

Art. 15<sup>B</sup><sup>(7)</sup>

1. L'incinération en plein air de déchets est interdite.
2. Est réservée, pour autant qu'il n'en résulte pas d'immissions excessives, ni de danger pour la circulation routière et que les directives du département en la matière soient respectées:
  - a) l'incinération de plantes exotiques envahissantes figurant sur la liste noire établie par la Commission suisse pour la conservation des plantes sauvages. Ces plantes ne doivent pas être compostées;
  - b) l'incinération de déchets agricoles, tels que les ceps de vignes ou de plantes-hôtes d'organismes nuisibles de quarantaine, les souches avec racines d'arbres fruitiers et les déchets secs naturels, pour autant qu'il s'agisse d'une quantité de moins de 3 m<sup>3</sup>. Dans la mesure du possible, le bois naturel non contaminé est valorisé sous forme de bois de chauffage.
3. Lorsque la concentration de poussières fines en suspension dont le diamètre aérodynamique est inférieur à 10 micromètres (PM10) a excédé 100 microgrammes par mètre cube en moyenne sur 24 heures au cours du jour précédent, à l'une ou l'autre des stations de mesure de la pollution de l'air du service cantonal de protection de l'air et qu'une situation météorologique stable est prévue pour les trois

prochains jours ou que ce seuil a été dépassé sur le territoire d'au moins deux autres cantons romands, une interdiction temporaire de toute incinération en plein air de déchets est prononcée par arrêté du département.

## Tronçonneuses et souffleuses de feuilles

Par analogie avec les tondeuses à gazon, et par respect pour le voisinage, on s'abstiendra d'utiliser les tronçonneuses et souffleuses de feuilles à moteur à explosion avant 8h00 et après 20h00, ainsi que les dimanches et jours fériés. Souffleuses autorisées du 1<sup>er</sup> octobre au 31 janvier de chaque année.

## Enlèvement de la neige

Article 22 du règlement sur la propreté, la salubrité et la sécurité publiques. Nettoyage en cas de neige et verglas.

1. En cas de chute de neige ou de verglas, les trottoirs doivent être nettoyés le plus rapidement possible. Ce travail incombe aux propriétaires, aux locataires d'arcades, aux concierges ou, à défaut, à toutes autres personnes désignées à cet effet par le régisseur ou par le propriétaire.
2. Dans les rues où il n'existe pas de trottoirs, l'enlèvement de la neige doit être effectué, le long de chaque bâtiment, sur une largeur de 2 mètres.
3. Dans tous les cas, les gondoles doivent être nettoyées pour permettre l'écoulement des eaux.
4. Lorsque les propriétaires font enlever la neige de leurs toits, ils doivent placer une barrière devant leur maison, pendant la durée de ce travail.

L'enlèvement ne peut s'effectuer que jusqu'à 9h00 du matin et ne doit pas commencer avant le jour. La neige enlevée des toits doit être immédiatement évacuée aux frais et par les soins des propriétaires et déversée aux endroits désignés par l'autorité compétente.

En complément de ces dispositions réglementaires, le Département de l'Urbanisme recommande de procéder de la manière suivante: les trottoirs de dimension suffisante seront déblayés sur une largeur de 2 mètres au minimum. La neige sera entassée sur le bord des trottoirs et non sur le bord de la chaussée. La neige amassée par le chasse-

neige étant d'autre part entassée également sur les trottoirs par les hommes de la voirie, l'eau de fonte pourra s'écouler librement dans les gondoles et les véhicules pourront stationner au bord de la chaussée.

## Sapins de Noël, attention au feu!

En cette période de fêtes, la Sécurité civile rappelle que chaque année plus de 1'000 incendies se produisent en Suisse à la suite d'imprudences commises avec des bougies. Ils coûtent des vies humaines, provoquent des dommages matériels de 25 millions de francs et détruisent un grand nombre de valeurs irremplaçables. Quelques mesures simples et efficaces permettraient pourtant d'éviter ces sinistres.

- D'une manière générale, privilégiez les guirlandes électriques aux véritables bougies.
- Si toutefois vous optez pour ces dernières, fixez le tronc du sapin dans un récipient rempli d'eau en permanence et conservez-le au frais. De plus, vous ne devez jamais l'installer à proximité de matériaux combustibles (voilages, rideaux, moquettes, etc.).
- Dans tous les cas, les sapins ne doivent pas être placés près d'une source de chaleur (cheminée, radiateur, etc.).
- Installez-les sur un support stable.
- Utilisez des bougeoirs incombustibles qui maintiennent solidement les bougies.
- Eteignez toujours les bougies avant de quitter la pièce.
- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance dans un local où se trouvent des bougies allumées. Conservez les allumettes hors de leur portée.
- Les sapins de Noël de type nordique sont très prisés car ils restent verts et très fournis même lorsqu'ils sont secs. Par ces caractéristiques, ils présentent un fort danger d'embrasement. C'est pourquoi il est extrêmement dangereux de les décorer de vraies bougies, d'épis ou de tout autre moyen à flammes ouvertes. A l'achat de votre sapin, renseignez-vous sur son origine et ne l'ornez pas de bougies s'il est de type nordique.

Si, malgré toutes ces précautions, un incendie devait se déclarer, agissez selon le principe "alarmer-sauver-éteindre".

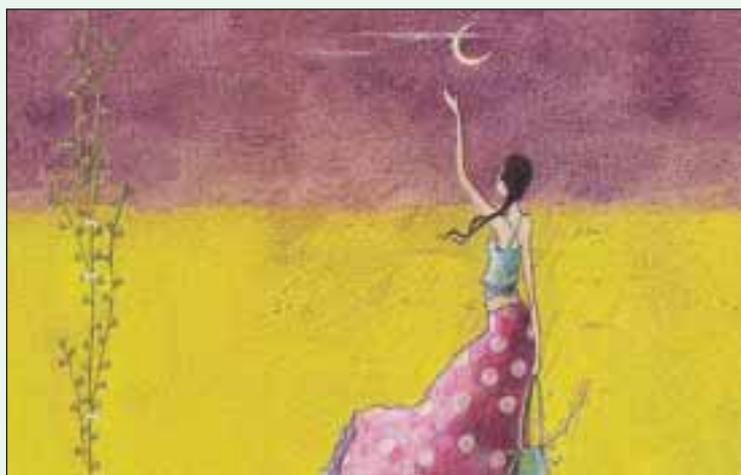
## Les services culturels des 3-Chêne réunis ont le plaisir de vous proposer pour 2014 de décrocher la lune!

**A** vous toutes et tous, entre 55 et 105 printemps, venez mettre à contribution vos talents artistiques!

Vous aimez jouer la comédie, chanter, danser, écrire, peindre des décors, coudre des costumes, filmer, copier sur ordinateur les sketches, mimer, et... surtout... vous faire du bien!

Vous avez le sens de l'humour et de la dérision, vous êtes disponibles quelques heures par semaine durant la saison d'hiver, alors, n'hésitez pas!

Envolez-vous avec Magy Fougère dans son monde fantastique et imaginaire, où la joie de vivre est reine!



Son but: sortir des sentiers battus, faire l'extraordinaire de l'ordinaire, ceci **avec vous**.

Venez nombreux à une première réunion de prise de contact qui aura lieu avant les fêtes de fin d'année. L'endroit et l'heure seront confirmés sur le répondeur accueillant de Magy Fougère au 022 348 33 75.

Les 3-Chêne se réjouissent de ce projet innovant et convivial! ■

## 13<sup>e</sup> Concours genevois du développement durable Les inscriptions pour l'édition 2014 sont ouvertes



Le canton de Genève a donné aujourd'hui le coup d'envoi de la treizième édition du Concours du développement durable. L'appel à candidatures se termine le 31 janvier 2014. Le palmarès sera dévoilé en juin prochain.

Organisé pour la treizième année, le concours promeut des initiatives exemplaires en matière de développement durable. Les projets et réalisations soumis au jury doivent contribuer à favoriser la convergence et l'équilibre durable entre efficacité économique, solidarité sociale et responsabilité écologique, pour Genève et sa région.

**Le concours comporte trois catégories:**

- **La Bourse** contribue à la concrétisation d'un projet issu des milieux privés ou associatifs. Elle est dotée d'un montant maximum de CHF 30'000.-.
- **Le Prix** récompense une réalisation mise en œuvre par des acteurs des milieux privés ou associatifs. Il est doté d'un montant maximum de CHF 10'000.-.
- **La Distinction** (sans dotation financière) met à l'honneur une réalisation issue du domaine public ou parapublic.

Le concours est ouvert à toute entreprise, personne, entité ou groupement issu des secteurs privé, associatif, public et parapublic, domicilié ou exerçant une activité à Genève ou dans la région transfrontalière du canton (district de Nyon, Ain, Haute-Savoie).

La date limite pour la réception du formulaire d'inscription, accompagné du dossier complet, est fixée au vendredi **31 janvier 2014**.

Les formulaires et conditions d'inscription, ainsi que de nombreuses informations sur les éditions précédentes, se trouvent à l'adresse: [www.ge.ch/concours-dd](http://www.ge.ch/concours-dd)

**Pour tout complément d'information:**

M. Jean-Pierre Tombola • service cantonal du développement durable • DARES  
☎ 022 388 19 42 • fax 022 388 19 49 • e-mail: [jean-pierre.tombola@etat.ge.ch](mailto:jean-pierre.tombola@etat.ge.ch)



Publicité

EMS LE PRIEURÉ



ASSOCIATION BCAS - LE PRIEURÉ

EMS Le Prieuré

Chemin du Pré-du-Couvent 3  
1224 Chêne-Bougeries / Genève  
Tél. 022 869 52 00  
Fax 022 869 52 01  
[info@emsleprieure.ch](mailto:info@emsleprieure.ch)  
[www.emsleprieure.ch](http://www.emsleprieure.ch)



**Nouvel établissement  
Août 2013**

**N'hésitez pas à nous contacter  
pour de plus amples informations!**

# Chêne-Bougeries



## Fermeture de fin d'année

Fermeture de l'administration communale du mardi 24 décembre 2013 à 16h00 et jusqu'au mercredi 1<sup>er</sup> janvier 2014 inclus.

## Fermeture de la déchetterie verte

La déchetterie verte, sise dans l'enceinte du service des Parcs et Promenades, sera fermée du vendredi 20 décembre 2013 à 16h00 au mercredi 1<sup>er</sup> janvier 2014 inclus.

## Ramassage des sapins de Noël

En raison d'une valorisation des déchets verts sous forme de compost, les sapins de Noël **exempts de peintures ou autres vernis uniquement** seront relevés le mercredi 8 janvier 2014, avec les levées compost. Concernant les sapins "pollués", ces derniers seront relevés lors de la levée des ordures ménagères.

## Arrondissement de l'état civil Chêne-Bougeries - Voiron

L'Etat civil Chêne-Bougeries-Voiron ouvre ses portes selon l'horaire suivant:

<b>Lundi, jeudi et vendredi</b>	8h30-12h00 - 13h30-16h30
<b>Mardi</b>	7h30-16h00
<b>Mercredi</b>	Fermé le matin 13h30-18h00

- Formalités d'état civil **pour les communes de Chêne-Bougeries, Jussy, Presinge, Puplinge.**
- Demandes de cartes d'identité des habitants de Chêne-Bougeries.

## Événements d'état civil enregistrés dans le courant des mois de septembre et octobre 2013:

Mariages:	9
Naissances:	137
Décès:	31

## Cimetière et columbarium

Les familles ayant des tombes de parents inhumés au cimetière de Chêne-Bougeries en 1993, ainsi que celles possédant des concessions arrivées à terme en 2013, sont informées de leur échéance.

Les demandes de renouvellement sont à adresser à la mairie, d'ici au 31 décembre 2013.

Les monuments, entourages et ornements des tombes non renouvelés devront être enlevés d'ici au 31 décembre 2013, après en avoir obtenu l'autorisation de la mairie.

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2014, la commune devra procéder à leur destruction et reprendre possession de l'emplacement.

## Carte journalière commune

Le Conseil administratif vous informe que **9 cartes journalières** sont mises à disposition au guichet de la mairie au prix de CHF 35.- (**aucune réservation, échange ou remboursement possibles, merci de votre compréhension**).

**Attention: dès le 2 janvier 2014, une carte journalière coûtera désormais CHF 40.-.**

Il est rappelé que seules les personnes domiciliées ou exerçant une activité professionnelle à Chêne-Bougeries peuvent en bénéficier. Toutefois, 24h. avant la date du voyage prévu, les cartes journalières encore disponibles peuvent être vendues à des habitants des communes Arve et Lac.

## Les avantages qui vous sont offerts:

- Vous pouvez voyager en 2<sup>ème</sup> classe, pendant toute la journée de validité de la carte sur l'ensemble du réseau suisse des CFF, y compris les transports publics.
- Une famille a droit à un maximum de 6 cartes par mois.
- Les cartes sont disponibles pour le mois en cours ou le mois suivant. Pour connaître les disponibilités des cartes journalières: [www.chene-bougeries.ch](http://www.chene-bougeries.ch)

## Transports publics genevois - Cart@bonus

Au vu du succès remporté par la vente des cart@bonus Unireso à un tarif préférentiel de CHF 20.- au lieu de CHF 30.-, les autorités de la commune de Chêne-Bougeries ont décidé de poursuivre cette action.

100 cartes sont en vente chaque mois au guichet de la mairie. **Toutefois, ces dernières sont réservées exclusivement aux communiens en âge AVS, ceux-ci ne bénéficiant plus de quelconque tarif senior de la part des TPG. Une seule carte sera vendue par ménage.**

Les personnes intéressées concernées voudront bien se présenter au

guichet de la mairie, munies d'une pièce d'identité.

**ATTENTION: aucune réservation ne sera effectuée.**

## Médailles pour chiens

Le 27 novembre 2011, une nouvelle législation sur les chiens a fait son entrée à Genève. Avec cette réforme fiscale, la commune ne se charge plus de la perception de l'impôt.

### Du 2 janvier au 31 mars 2014

Tout détenteur de chiens devra se présenter à la mairie de sa commune de domicile afin de retirer la marque de contrôle officielle de l'année en cours (médaille) en présentant les documents suivants:

- la confirmation de l'enregistrement du chien à la banque de données ANIS;
- l'attestation d'assurance-responsabilité civile spécifique pour "détenteur de chien" pour l'année 2014;
- le carnet de vaccination comportant une vaccination contre la rage valide;
- si nécessaire, l'attestation de suivi du cours théorique ou le justificatif de sa dispense délivrée par le SCAV;
- si nécessaire, l'attestation de suivi du cours pratique ou le justificatif de sa dispense délivrée par le SCAV.

**La médaille sera remise même en cas de document(s) manquant(s).**

Le chien devra également être porteur d'une **plaquette** à son collier indiquant le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du détenteur. Le service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) transmet les données relatives aux détenteurs de chiens du canton à l'administration fiscale cantonale. Cette dernière établit des bordereaux d'impôt et les notifie directement par poste aux détenteurs de chiens.

## Exigences ANIS formation pratique – TMC

Tout détenteur doit s'assurer que son chien est identifié au moyen d'une **puce électronique**, enregistrée à ANIS SA (Animal Identity Service AG). Il doit aussi annoncer tout changement d'adresse et de détenteur ainsi que la mort du chien dans les 10 jours à cette banque de données. Pour les nouveaux chiens acquis après le 1<sup>er</sup> septembre 2008, une **formation pratique** de quatre fois une heure doit être suivie auprès d'un éducateur canin agréé dans les douze mois suivant l'acquisition.

Pour les chiens de grande taille (plus de 25 kilogrammes et 56 centimètres au garrot) et âgés de moins de huit ans, un test de maîtrise et de comportement (TMC) doit être réussi auprès d'un éducateur canin agréé dans un délai de 12 mois, ce en sus des formations pratiques. Le chien doit avoir au moins dix-huit mois au moment du passage du TMC.

**Autres informations:**  
[www.ge.ch/chien](http://www.ge.ch/chien)

## Anniversaires de mariage

Les couples domiciliés sur la commune de Chêne-Bougeries qui souhaitent être fêtés par les autorités communales dans le cadre de leur 50<sup>ème</sup>, 60<sup>ème</sup> ou 70<sup>ème</sup> anniversaire de mariage, sont priés de bien vouloir s'annoncer auprès du secrétariat de la mairie (tél. 022 869 17 17).

## Anniversaires des aînés

Le maire a le très grand plaisir de fêter les communiens atteignant leur 80<sup>ème</sup> anniversaire et de rendre visite à celles et ceux atteignant leur 90<sup>ème</sup> anniversaire.

Les personnes ayant célébré leur 80<sup>ème</sup> anniversaire sont:

**Pour le mois de septembre:**  
M<sup>mes</sup> Madeleine Bovard, Thérèse Staebler, Paule Waldburger, Sarah Rauber, Jaqueline Liberek, Andrée Gautier, Jeannine Bieri; MM. Charles Miller, Paul Rey, René Martinelli.

**Pour le mois d'octobre:**  
M<sup>mes</sup> Nina Golovina, Marie-Louise Goutmann Cambursano

Les personnes ayant célébré leur 90<sup>ème</sup> anniversaire sont:

**Pour le mois de septembre:**  
Mme Gilberte Brünisholz, MM. Jean Geroudet, Alfred Rieder  
**Pour le mois d'octobre:**  
M. Georges Gagliardi

Nos autorités leur réitèrent leurs sincères félicitations et leurs vœux de bonne santé.

## Requêtes en construction

APA 38571-2 – M. Gérald Crausaz – démolition d'un garage existant et pose d'un nouveau garage – chemin Rojoux 14

(suite page ci-contre)

DD 102386/2-2 – M. Gabriel Tamman – agrandissement d'une villa et création d'un pool-house – modifications du projet initial – chemin de Conches 17bis

DD 103395/3-5 – M. André Wagnière – construction d'une villa jumelle (HSE, 27,5%) avec garage – modification couvert à voitures – portail – chemin Saladin 14B

DD 104805/2-2 – M. Yves Cohen et Mme Yaëlle Cohen – construction d'une villa (HPE) – garage – piscine – pool-house – véranda – agrandissement de la villa – suppression de la véranda – modification des accès garage et poolhouse – chemin du Cèdre 10A

DD 105352/2-2 – Mmes B. Vidal, M. et C. Barde – construction de quatre villas mitoyennes (35% HPE) – panneaux solaires en toiture – sondes géothermiques – vérandas – agrandissement villa – chemin Castan 3B

DD 105369/2-2 – M. T. Tassan-Din et Mme V. Visonti – construction d'un mur et d'un portail d'entrée – modification du projet initial – route de Chêne 114

DD 105831-2 – M. H. Schouchana pour Pro Swiss Invest SA – construction de cinq villas contiguës avec couverts à voitures – installation de panneaux solaires en toiture et de sondes géothermiques – chemin de Grange-Falquet 51 à 59

DD 106020-2 – Lagot BAT SA – construction de trois villas contiguës et parking en sous-sol – route de Florissant

DD 106169-2 – MM. Bernard, Christophe et Marc Caveng – agrandissement et transformation d'un garage – route de Chêne 135bis

DD 106178-2 – M. Niels et Mme Jacqueline Troost – restauration et agrandissement villa – création de jours en toiture – construction d'une piscine – chemin de Fossard 21

DD 106208-2 – Mme Marie-Claire Boillat – extension d'une maison individuelle et construction d'un couvert à voiture – chemin du Mont-Blanc 11

DD 106241-2 – M. Alain Gros et Mme Miranda Liniger Gros – agrandissement d'une villa et création d'une douche au sous-sol – chemin du Mont-Blanc 14

M 7067 – M. et Mme Niels et Jacqueline Troost – démolition d'un garage – chemin de Fossard 21.

## Procès-verbal de la séance ordinaire du Conseil municipal du jeudi 10 octobre 2013

Lors de sa séance du 10 octobre 2013, le Conseil municipal de la Ville de Chêne-Bougeries a:

- Décidé par 20 voix pour, soit à l'unanimité
- d'ouvrir au Conseil administratif un crédit d'engagement de CHF 195'000.- TTC (1/3 de CHF 585'000.- TTC), en vue de procéder aux travaux de renouvellement du revêtement des 5 courts de tennis du CSSM;
- de subordonner cette délibération à l'acceptation d'une délibération similaire par les communes de Chêne-Bourg et de Thônex.
- Décidé par 20 voix pour, soit à l'unanimité

- d'ouvrir au Conseil administratif un crédit d'engagement de CHF 31'000.- TTC (1/3 de CHF 93'000.- TTC), en vue de procéder à l'implantation d'un fitness en plein air dans le périmètre du CSSM;
- de subordonner cette délibération à l'acceptation d'une délibération similaire par les communes de Chêne-Bourg et de Thônex.

## Date de la prochaine séance du Conseil municipal

Jeudi 12 décembre 2013

Toutes les séances ont lieu à 20h30 à la villa Sismondi, rte du Vallon 4.

## L'opéra à Chêne-Bougeries *Così Fan Tutte*



La ville de Chêne-Bougeries a décidé d'intégrer, dès cet automne, et pour encore au moins deux ans, l'opéra dans sa programmation culturelle, déjà riche en musique classique.

C'est *Così Fan Tutte*, le célèbre opéra de Wolfgang Amadeus Mozart qui a donc enchanté le public à la salle communale Jean-Jacques Gautier, pour cette première résidence de l'Opéra-Studio de Genève.

Sous la magnifique direction musicale de M. Jean-Marie Curti, quelque 15 musiciens de l'orchestre et du petit chœur de l'Opéra-Studio de Genève ont accompagné les 6 solistes embarqués dans une succulente comédie d'intrigue, nourrie de jalousie et d'espièglerie.

Mettre l'opéra à la portée de tous, géographiquement proche des habitants et financièrement abordable, était le souhait de la ville de Chêne-Bougeries. Il semblerait que le but ait été atteint car le public se réjouit d'ores et déjà de découvrir les prochaines représentations prévues en octobre 2014. ■



**PROMOTION**  
 Container de 140 litres:  
 CHF 40.- / livraison comprise  
 Mairie de Chêne-Bougeries  
 Service technique  
 022 869 17 40

ChêneBougeries

Publicité



ENTREPRISE  
A. BAUDUCCIO

**PEINTURE ET PAPIERS PEINTS**  
*travail soigné – devis sans engagement*

6, ch. Deluc – 1224 Chêne-Bougeries  
 Tél. + fax: 022 349 55 26 agribau@bluewin.ch  
 Natel: 079 459 36 81 www.bauduccio.ch

# Le fabuleux Jean de la Fontaine

“Une exposition ludique où les enfants peuvent tout toucher...”



Il est de coutume, pour la ville de Chêne-Bougeries, d'accueillir, depuis 2008, des expositions destinées à un jeune public. C'est donc naturellement, qu'après l'allocution de Mme Béatrice Grandjean-Kyburz, Maire de Chêne-Bougeries, à l'occasion du vernissage de l'exposition qui a eu lieu le jeudi 3 octobre, que nous avons laissé l'Espace Nouveau Vallon se transformer en véritable demeure de Jean de La Fontaine.

Afin d'illustrer les fameuses fables, comme *Le Corbeau et le Renard*, *La Cigale et la Fourmi*, *La Grenouille*



et le Bœuf, ou encore *Le Lion et le Rat*, cette exposition interactive et ludique s'est habillée de valises colorées, rappelant à son très nombreux public, la subtile moralité qui se cache en chacune d'elles.

C'est le domaine du merveilleux, de l'enchantement où tout est pos-

sible, une fois n'est pas coutume, les enfants ont pu tout toucher: puzzles, poils d'animaux, manettes, boutons, déguisements, miroirs!

Inspirées par le fabuliste, les animatrices de l'atelier théâtre “Au temps où les animaux parlaient” ont amené les enfants et les adultes à se

prêter aux jeux de rôles en respectant fidèlement le fondement même d'une fable: animaux, plantes, objets, peuvent s'animer, parler, se comporter comme des humains. ■

## APÉRITIF DES VŒUX

MARDI 7 JANVIER 2014

Salle communale Jean-Jacques Gautier  
Route du Vallon 1

\*

Les autorités auront le plaisir de présenter  
**leurs vœux pour la Nouvelle Année**  
aux associations et aux personnes nouvellement  
installées à Chêne-Bougeries.

\*

Les associations désirant tenir un stand sont invitées  
à contacter le service culturel de la mairie  
**d'ici au 16 décembre 2013.**

Tél. 022 869 17 37

[l.borcard-bovet@chene-bougeries.ch](mailto:l.borcard-bovet@chene-bougeries.ch)

Mercredi 1<sup>er</sup> janvier 2014, 17h00  
**CONCERT DE L'AN**  
Orchestre Buissonnier  
Pierre BLEUSE, direction  
Violaine DUFÈS, hautbois  
Salle communale Jean-Jacques Gautier  
Route du Vallon 1 – Chêne-Bougeries  
Programme: M. Glinka, A. Borodine, J. Sibelius,  
J. Strauss, G. Rossini, C. Saint-Saëns, V. Bellini

Service Culturel Migros Genève, Tél. 022 319 61 11  
Mairie de Chêne-Bougeries, Route de Chêne 13b ou à l'entrée  
en fonction des places disponibles  
CHF 25.- et CHF 20.- (jeudi réduit A15-A1-Budapest)

Parking – Titan 12, arrêt George-Falquet  
Organisation Ville de Chêne-Bougeries

MIGROS  
Chêne-Bougeries  
www.chene-bougeries.ch

Chêne-Bougeries

## Festival Antigél, du 1<sup>er</sup> au 16 février.

# Allez-y, vous n'en reviendrez pas!

**P**rêts pour l'inattendu? *Expect the unexpected.* Ces slogans sont la marque de fabrique d'Antigel, jeune et remuante manifestation qui mixe musique et danse au mois de février, qui met le canton sens dessus-dessous et fait bouger le public. Pendant toute l'année, en lien avec différents services communaux, les trois directeurs d'Antigel, Thuy-San Dinh, Claude Ratzé et Eric Linder arpentent le bout du lac en tous sens, à la recherche de lieux à la fois emblématiques et insolites, afin de les faire découvrir ou redécouvrir. Leur idée: redessiner la carte du canton à coup de projets artistiques atypiques.

Le tram fantôme au Bachet-de-Pesay, le labyrinthe dans l'Usine des Cheneviers, l'OSR à l'aéroport, le concert subaquatique aux Bains de Cressy ou encore le funambule entre les barres des Avanchets: c'était

Antigel. Des façades de neuf étages transformées en cinéma géant à Meyrin-Cité, un dialogue entre danseuse et escrimeur ou entre patineur artistique et hockeyeur, un danseur-charmeur de serpents au Vivarium: c'était encore Antigél.

Chaque hiver depuis 2011, Antigél le bien-nommé fait fondre Genève, la métamorphose en décentralisant la culture, en croisant les sports et les arts, les professionnels et les amateurs, en poussant les grilles des serres, des usines, des silos, des dépôts, des marchés, des patinoires, des piscines, des vélodromes, des ponts, en appelant le public à la participation, en ouvrant des *dance floors* un peu partout, en mêlant têtes d'affiches et jeunes artistes, et surtout, surtout, en n'ayant peur de rien.

Du 1<sup>er</sup> au 16 février 2014, pour cette quatrième édition, la culture genevoise sera donc résolument sauvage, suburbaine et surprenante. Le public des périphéries et du centre pourra poursuivre son exploration du patrimoine historique, industriel et rural de Genève. Notamment via les désormais fameux safaris culturels d'Antigel, qui se feront comme d'habitude en mobilité aussi joyeuse que douce. On se déplacera en tram, en bateau, en bus, bref, en commun.

Nul doute que pour 2014, plusieurs propositions explosives seront à vos portes.

© François Pirene



Du 11 au 16 février 2014 à Chêne-Bougeries. Annonce de la programmation le 8 janvier 2014. Tenez-vous prêts!

Toutes les infos sur  
[www.antigel.ch](http://www.antigel.ch)  
et [www.chene-bougeries.ch](http://www.chene-bougeries.ch)



© Rebecca Bowring

Peter Hamill au Temple de Chêne-Bougeries, le 31 janvier 2013.

Publicité



**FERBLANTERIE**  
**INSTALLATIONS ET ETUDES SANITAIRES**

**PERUCCA**  
Successeur de Pierre Perucca



**SERGE**

Chemin de Grange-Canal 4  
1224 Chêne-Bougeries

Tel : +41 (0)22 736 46 96  
Fax : +41 (0)22 736 47 17

info@peruccaserge.ch  
www.peruccaserge.ch



**R. MAZZOLI S.A.**  
© 1966

Staff - Moulage - Décoration - Plafonds suspendus

Cloisons légères - Cloisons mobiles

Chemin de la Mousse, 135 / CH-1226 Thônex  
Tél. +41 (0)22 348 39 64 - Fax +41 (0)22 349 21 02

[www.mazzoli.ch](http://www.mazzoli.ch)

**THÉÂTRE D'ENFANTS ET D'ADOLESCENTS**  
**THÉÂTRE CHAMP**

Virginie  
ou si le silence  
n'était pas d'or ...

2014 DU 28 JANVIER  
AU 9 FÉVRIER

Salle communale  
Nic-Jacques Gauthier  
CHÊNE-BOUGERIES

DÈS 7 ANS

Réservations et dates en page 35

# Chêne-Bourg

## Fermeture de la mairie pendant les fêtes de Noël et Nouvel An

### Administration communale

La Mairie sera fermée au public du **lundi 23 décembre 2013 à 16h30 au jeudi 2 janvier 2014 à 08h30**.

### Etat civil

Des permanences pour les urgences exclusivement (décès et naissance) seront organisées les **vendredi 27 et lundi 30 décembre 2013 de 10h00 à 12h00**. Horaire pour les ensevelissements: **au plus tard 14h45-15h00** (à cause de l'obscurité).

### Service de l'environnement et du domaine public communal

Le service d'entretien du domaine public travaillera selon l'horaire habituel les **jeudi 26, vendredi 27 et lundi 30 décembre 2013**.

**Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année!**

## Conseil municipal du 8 octobre 2013

### Communications du Conseil administratif

#### Élections cantonales

Le Conseil administratif exprime ses vives félicitations à sa collègue Beatriz de Candolle pour sa brillante réélection au Grand Conseil. Nous sommes certains qu'elle aura à cœur de poursuivre la défense des intérêts de notre commune auprès des instances cantonales.

#### Interdiction de la publicité vantant le crédit de consommation

Suite à une intervention lors de votre dernière séance, le Conseil administratif s'est penché sur l'opportunité d'intervenir auprès de la SGA afin d'interdire la publicité vantant le petit crédit sur le domaine public communal.

S'agissant d'un problème de société important qui doit être traité à une plus vaste échelle que celle de quelques affiches apposées dans les rues de Chêne-Bourg, le Conseil administratif a pris connaissance avec satisfaction de la position du Conseil d'Etat qui préconise, dans le cadre d'une procédure de consultation de la commission de l'économie et des redevances du Conseil national, une interdiction complète de la publicité pour les petits crédits.

En attendant le résultat d'une telle démarche au plan national, il a profité d'une récente rencontre du Groupement des communes d'Arve

et Lac pour aborder ce sujet et connaître la position des autres communes de la région, l'objectif étant de définir une stratégie globale auprès de la SGA et d'éviter des interventions ponctuelles comme c'est le cas actuellement.

Le Conseil administratif relève par ailleurs que la séance publique qu'il avait organisée sur ce thème à l'attention des jeunes Chênois, en marge de l'Agenda 21, n'avait malheureusement rencontré aucun succès auprès des personnes invitées.

#### Réduction de la quantité des locaux de vote

Le Conseil administratif s'est prononcé défavorablement au sondage lancé par le service des votations et élections concernant un éventuel regroupement des urnes communales dans un centre intercommunal de votations, tel que l'avait suggéré la Cour des comptes dans son audit de gestion de ce service. En effet, un tel dispositif poserait d'importantes complications d'organisation, notamment lors des élections municipales ou lors de votations sur des sujets communaux.

#### Convention de partenariat avec l'Association Partage

La direction de cette association nous a récemment informés qu'en raison du conflit social qui perturbe actuellement son fonctionnement, elle n'était plus en mesure d'assumer les prestations prévues dans la convention signée avec notre commune. Le Conseil administratif ne peut que regretter cette situation et les conséquences qui en découlent. En effet, il reste convaincu que les emplois de solidarité sont une bonne solution pour les chômeurs en fin de droit, qui leur permet de se remettre en lien avec le monde professionnel. A ce titre, le Conseil administratif relève avec plaisir que notre commune a pu engager deux collaborateurs après que ceux-ci aient bénéficié de ces prestations sociales.

#### Nouvelle place du Peintre

Le Conseil administratif a estimé préférable d'attendre le retour des beaux jours pour fixer la date de la cérémonie officielle d'inauguration de cette place. Elle aura donc lieu le samedi 22 mars 2014 à 11h00.

#### Naturalisations

Depuis la dernière séance du Conseil municipal, le Conseil administratif a préavisé favorablement 1 dossier de candidat à la naturalisation genevoise.

## Décisions

1. Préavisé favorablement le projet de plan localisé de quartier n° 29'891-512-537 du 21 mai 2012 établi par le Département de l'urbanisme avec les réserves suivantes:

- Le périmètre d'implantation des bâtiments doit être élargi pour laisser la possibilité d'un traitement architectural ultérieur de qualité (disposition des allées en quinconce, façades et extrémités travaillées, par exemple). L'effet d'une rue François-Jacquier "corridor" donnée par l'urbanisation monolithique en barre doit s'en trouver atténué.
- La haute performance énergétique ne doit pas justifier une augmentation aveugle et automatique de 10% des surfaces brutes constructibles. Une augmentation de cet ordre aurait des impacts quantifiables (stationnement, charges de trafic et nuisances sonores induites, etc.) ou de nature qualitative (qualités de l'insertion dans le site: impact visuel, ombre portée, liens avec les bâtiments existants) non négligeables. Cette possibilité doit être supprimée du plan.

2.\* Demander au Conseil d'Etat d'engager la procédure en vue de la modification des limites de zones dans le périmètre délimité par l'école de Haller, la ligne du CEVA, l'avenue de Bel-Air et le cours d'eau la Seymaz, prévoyant la suppression de la zone 5 (villas) et d'une partie de la zone de verdure et la création d'une zone de développement 4A, d'une zone de développement 4A avec affectation complémentaire destinée aux équipements publics et d'une zone des bois et forêts, selon le plan établi par le bureau *Darius Golchan atelier d'architecture et d'urbanisme* en liaison avec la Direction des plans d'affectation et requêtes de l'Office de l'urbanisme.

3. ouvrir au Conseil administratif un crédit de Fr. 31'000.- (1/3 de Fr. 93'000.-), en vue de l'implantation d'un fitness en plein air sur le site du CSSM.

\* *cet objet n'est pas soumis à référendum.*

*Les communications du Conseil administratif, ainsi que les délibérations du Conseil municipal, sont également disponibles sur [www.chene-bourg.ch](http://www.chene-bourg.ch)*

## Autorisations de construire

DD 106079-2 – 4331 – divers – agrandissement du sous-sol, du séjour au rez et des terrasses au 1<sup>er</sup> étage, aménagements extérieurs – 31A, avenue Petit-Senn

DD 105087/2-2 – 3334, 4555, 4556, 4557, 4558 – Villa A: S. Hanak, villa B: E. Charbit et O. Blanchet, villa C: D. Lacin, villa D: N et L. Guimard – construction de quatre villas avec couverts à voitures (Minergie – THSE – taux exact 29,82%) – agrandissement des quatre villas (38% THPE) – création d'une piscine – 31, chemin de la Gravière

DD 105840-2 – 4150 – Paroisses St-Pierre (Thônex) et St-François de Sales (Chêne-Bourg) – installation pour téléphonie mobile – 16, avenue Petit-Senn

APA 38384-2 – 2880, 4110 – Rolex SA – amélioration de la sécurité incendie du bâtiment CC – 15, route de Jussy.

## Arrondissement de l'état civil de Chêne-Bourg - Thônex - Veyrier

### Événements d'état civil enregistrés pendant la période du 24 septembre au 31 octobre:

Mariages:	10
Naissances:	0
Reconnaissances:	3
Décès:	35

## Déchets ménagers

Les habitants qui souhaitent se procurer une poubelle verte de ménage (17 l.), ont la possibilité de l'acquérir à la réception de la Mairie, au prix de CHF 15.-.

## Levée de déchets de jardin

Il est rappelé que, comme annoncé, la levée des containers de déchets verts de jardin (sans les déchets organiques) est suspendue entre le 15 décembre et le 15 février.

Quant aux containers de déchets organiques des immeubles locatifs, leur levée est maintenue selon l'horaire habituel.

(suite page ci-contre)

## Cartes journalières CFF

Nous avons le plaisir de vous informer que **6 cartes journalières des CFF** sont en vente au guichet de la mairie pour les personnes domiciliées à Chêne-Bourg.

**Attention! Les billets non retirés 10 jours avant la date prévue seront sans autre remis en vente. Le prix est de CHF 40.– par jour et par carte (nouveau prix dès le 1<sup>er</sup> janvier 2014).**

Nous vous invitons donc à profiter largement de ces abonnements généraux et, pour des renseignements complémentaires, vous pouvez téléphoner à la mairie, tél. 022 869 41 10.

## Bibliobus

Le bibliobus est installé sur la place Favre **tous les mardis de 15h00 à 18h00 à l'emplacement habituel.**

Durant les fêtes de fin d'année, il sera présent le mardi 24 décembre jusqu'à 17h00.

## Médailles de chien: mode d'emploi

Après l'entrée en vigueur de la loi sur les chiens (LChiens), de son règlement d'application et le vote du peuple sur le projet de loi fiscale relatif aux chiens, la procédure pour la remise de la marque de contrôle officielle 2014 (médaille chien) est modifiée comme suit.

### 1. Acquisition de la marque de contrôle auprès de la commune de domicile

Dès 2012, les détenteurs de chiens doivent se présenter à la mairie de leur commune de domicile afin de

retirer la marque de contrôle officielle de l'année en cours en présentant les documents suivants:

- la confirmation de l'enregistrement du chien à la banque de données ANIS;
- l'attestation d'assurance RC spécifique pour "détenteur de chien" pour l'année 2014;
- le carnet de vaccination (vaccination contre la rage valide);
- l'attestation de suivi des cours théorique et pratique ou le justificatif de leur dispense délivrée par le SCAV (si nécessaire).

Le chien doit également être porteur d'une plaquette à son collier indiquant le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du détenteur.

### 2. Perception de l'impôt par l'AFC

Le service de la consommation et des affaires vétérinaires (ci-après le SCAV) transmet les données relatives aux détenteurs de chiens du canton à l'administration fiscale cantonale (AFC). L'AFC établit alors les bordereaux d'impôt et les notifie directement par poste aux détenteurs de chiens au mois de juin de l'année en cours.

L'impôt n'est ainsi plus lié à la remise de la marque de contrôle officielle.

La caisse de la trésorerie générale de l'Etat ne délivre plus la marque de contrôle officielle.

### 3. Exigences ANIS - formation pratique - TMC

Tout détenteur doit s'assurer que son chien est identifié au moyen d'une puce électronique enregistrée à ANIS SA. Il doit aussi annoncer tout changement d'adresse et de détenteur ainsi que la mort du

chien dans les 10 jours à la banque de données ANIS SA, Morgenstrasse 123, 3018 Berne, tél. 0900 55 15 25 ou info@anis.ch.

Pour tous les nouveaux chiens acquis après le 1<sup>er</sup> septembre 2008, une formation pratique de quatre fois une heure doit être suivie auprès d'un éducateur canin agréé dans les douze mois suivant l'acquisition.

Pour les chiens de grande taille (plus de 25 kilogrammes et 56 centimètres au garrot) et âgés de moins de huit ans, un test de maîtrise et de comportement (TMC) doit être réussi auprès d'un

éducateur canin agréé dans un délai de 12 mois.

### 4. Autres informations

L'acquisition de la médaille doit se faire du 2 janvier au 31 mars 2014. Lorsque le chien a mangé la médaille ou qu'elle est perdue, il est possible de venir chercher à la mairie une nouvelle médaille au prix cette fois-ci de CHF 20.– (et non plus à l'Hôtel des Finances, rue du Stand)

Vous trouverez également toutes les informations utiles sur le site internet: [www.ge.ch/chien](http://www.ge.ch/chien).

## La commune de Chêne-Bourg en collaboration avec les sociétés et associations chénoises organise



# L'Escalade

Mardi 10 décembre 2013

### Place de la Gare

**19h00** Rendez-vous des participants au cortège  
Distribution de vin chaud et de pâtisseries offerts par les commerçants du quartier

**19h30** Départ du cortège par la rue François-Perréard, rue Peillonex, rue A.-Floquet, place Favre et rue du Gothard

### Place du Gothard

Distribution de vin chaud et de gâteaux du "Vieux-Bourg" offerts par l'Association des artisans, commerçants et autres métiers du Vieux Chêne-Bourg

Distribution gratuite de soupe aux légumes, de fromage et de pain

Buvette – hot-dogs – risotto

Lecture de la proclamation de 1602

Chant du *Cé qu'é lainô*

Bris de la marmite

Démonstration d'escrime historique par les escrimeurs de l'Epée d'Argent

Animations diverses: artistes de rue, orgue de Barbarie, productions musicales diverses

**23h00** Fin de la manifestation

**Les enfants des écoles de la commune sont invités à participer déguisés au cortège et à la soirée.**

## Permanence juridique à la mairie de Chêne-Bourg en 2014

Cette permanence est destinée aux habitants de Chêne-Bourg qui souhaitent obtenir des informations relatives au droit, tels que baux à loyers, procédures de divorce, droit du travail, succession et testaments, assurances sociales, contrats de mariage, démarches administratives, etc.

Un avocat de l'Ordre des Avocats de Genève sera présent **les jeudis**

- 9 et 23 janvier
- 6 et 27 février
- 13 et 27 mars
- 10 avril
- 8 et 22 mai
- 5 et 19 juin
- 3, 17 et 31 juillet
- 14 et 28 août
- 25 septembre
- 9 octobre
- 7 et 21 novembre
- 4 et 18 décembre

de **16h00 à 18h00** à la mairie de Chêne-Bourg.

Les consultations se feront sans rendez-vous, dans l'ordre d'arrivée et une participation forfaitaire de CHF 30.– sera encaissée sur place.

## Prévention contre les cambriolages

Avec l'arrivée des fêtes de fin d'année, préservez-vous de la recrudescence des cambriolages et autres actes délictueux!

### pensez à ces gestes simples...

**cambriolage**

**Sécurisez** les fenêtres, les portes, les entrées latérales et soupiraux de votre logement ou de votre maison.

**Englobez** les locaux annexes et les garages lorsque vous étudiez un concept de sécurité.

**Si vous vous absentez**, ne laissez pas de papier sur votre porte d'entrée, faites régulièrement relever votre courrier et ne cachez jamais une clé dans le jardin, sous un pot de fleur ou sous le paillason, par exemple.

**Veillez** à ce que votre logement paraisse occupé. Évitez que votre absence puisse être trop facilement repérable: laissez une lumière allumée, notamment au crépuscule. En cas d'absence prolongée, informez-en vos voisins et demandez-leur de jeter de temps en temps un coup d'œil à votre appartement ou à votre maison.

**Ne laissez en aucun cas** un message sur votre répondeur téléphonique en expliquant que vous êtes absent pour une certaine durée.



**022 869 41 17**

le nouveau numéro de la police municipale  
répond à vos appels 24h | 24h

**Ne portez sur vous** qu'un minimum d'argent liquide.

**Ne laissez jamais** quelqu'un jeter un coup d'œil dans votre portemonnaie.

En réglant vos achats, vos consommations, ou autres, **gardez toujours votre portemonnaie à la main.**

**Privilégiez** le paiement par carte bancaire, carte de crédit ou Postcard.

**Ne conservez jamais** les codes d'accès au même endroit que la carte (de crédit) qui lui est associée.

Lors d'un retrait de billets au distributeur, **protégez le clavier de votre main libre** quand vous saisissez les chiffres de votre code. Ensuite, **glissez immédiatement les billets dans votre portemonnaie sans les compter à la vue de tous.**

**Répartissez les objets de valeur** que vous portez sur vous (pièces d'identité, téléphone portable, portemonnaie etc.) dans différentes poches, munies de préférence d'une fermeture.

**Portez votre sac à main fermé toujours sur le devant.** Le vol d'objets dans des sacs à dos est également très fréquent.

**Utilisez une pochette** ou une ceinture de sécurité que vous portez sous vos vêtements, soit autour du cou, soit autour de la taille.

**Ne quittez jamais des yeux** vos sacs et vos bagages.

**pickpocket  
et vol à l'astuce**



## Bilan des nichoirs posés en 2013



Suite à la pose de nichoirs effectuée par le service de l'environnement et du domaine public communal de Chêne-Bourg avec l'aide de l'association genevoise de scoutisme en automne 2012, le résultat du contrôle et du nettoyage de cet automne a permis de constater les résultats suivants:

- 51 nichoirs occupés sur les 59 nettoyés, soit un taux d'occupation de 86%;

- 6 nichées ne sont pas arrivées à terme (œufs non éclos retrouvés à l'intérieur) ce qui fait, selon toute vraisemblance, 76% de réussite;
- A noter également que, sur 59 nichoirs, 7 étaient occupés par des sitelles torchepot.

Nul doute que ces passereaux apprécient la qualité du logement mis à leur disposition à Chêne-Bourg.

A l'instar du canton, 8 nichoirs n'ayant pas trouvé de locataire, il n'y a donc pas lieu de parler de crise du logement. Cependant, une augmentation du nombre de nichoirs a été effectuée cet automne. Il est également prévu cet hiver la construction et la pose de nichoirs à chouettes. ■

Bertrand Longchamp

### Emplacements des nichoirs sur le territoire communal

Parc Floraire: 7 nichoirs	tous occupés
Cimetière: 5 nichoirs	4 occupés, 1 vide
Parc Gauthier: 5 nichoirs	4 occupés, 1 vide
Parc avenue de Thônex: 2 nichoirs	tous occupés
Bords de la Seymaz: 40 nichoirs	34 occupés, 6 vides



Comme chaque année, la commune de Chêne-Bourg et Le Spot - Maison de Quartiers organiseront sur la place Favre et au Point favre

## la Fête de la musique le samedi 21 juin 2014

**Samedi dès 17h00:** musiques diverses sur scène à l'extérieur, musique classique, chorale et chœurs au Point favre

La scène et les dispositions techniques et scéniques seront mises à disposition des artistes.

Si vous êtes intéressés à participer, seul ou en groupe, merci de prendre contact avec

M<sup>me</sup> Catherine Origa au 022 869 41 15  
ou M. Joël Perriraz au 022 348 96 78  
d'ici au 15 janvier 2014 au plus tard.

Dans le cadre de la deuxième partie de la saison culturelle 2013, les prochains spectacles proposés se dérouleront:



**Le vendredi 6 décembre 2013 à 20h00**  
Musiques d'Espagne et d'Amérique du Sud  
**Duo Hush!**  
"40° à l'ombre"

Depuis sa création en 2009, le duo *Hush!* (Christelle Monney, mezzo et Marie Chabbey, guitare), se plaît à élaborer des programmes à thème pour explorer le répertoire; après un "Hommage à la musique anglaise du XX<sup>e</sup> siècle" (live Espace2, 2010), avant de se décider à se poser sur une plage! "40° à l'ombre" est un nouveau programme dédié à la musique de l'Espagne et de l'Amérique du Sud composé d'œuvres pour guitare seule et guitare & voix de J. Rodrigo, H. Villa Lobos, F. Sor, A. Piazzolla, C. Guastavino, R. Dyens, E. Lunagomez

Durée: environ 75 minutes



**Le mercredi 11 décembre à 15h00**  
Projection du film "Si Noël m'était conté"

Quelle est l'origine du mot "Noël"? Pourquoi reçoit-on des cadeaux? D'où vient le Père Noël? Qui sont exactement les rois mages? Pourquoi le sapin est-il l'arbre de Noël? Quant au repas traditionnel, pourquoi sert-on une dinde? Et cette idée de bûche, d'où vient-elle?

Rares sont ceux d'entre nous capables d'expliquer avec certitude les origines de ces traditions qui participent à la magie des fêtes de Noël.

"Si Noël m'était conté..." Une série de douze petits films d'animation, se propose pour répondre à toutes ces questions sur un ton léger, rythmé et référencé, permettant à toute la famille de devenir incollable sur les jolies traditions de Noël.

12 épisodes de 4 minutes – Durée totale: 48 minutes – Tous publics

Plus d'informations en temps voulu sur le site Internet de la commune: [www.chene-bourg.ch](http://www.chene-bourg.ch)



En 2014, la commune de Chêne-Bourg organisera une saison culturelle au Point favre. Celle-ci comprend des spectacles divers et variés.

Un dépliant tout-ménages avec la programmation complète sera distribué au mois de janvier 2014 dans les boîtes aux lettres des Trois-Chêne.

En avant-première, nous avons le plaisir de vous annoncer le programme de la 1<sup>ère</sup> partie de la saison:

**Judi 9 janvier à 20h00**

"Récits de Femmes"  
de Dario Fo et Franca Rame,  
Comédie de Genève

**Samedi 11 janvier à 15h00**

"De quoi j'ai l'air"  
Spectacle enfants par la compagnie  
du Solitaire et avec Bénédicte Bosc

**Dimanche 12 janvier à 17h00**

"Royaumes invisibles" Otto Voci

**Mercredi 29 janvier à 15h00**

Projection du film "Belle et Sébastien"  
Episodes 8 à 13

**Vendredi 31 janvier à 20h00**

"Barbara... (et moi!) Pour vous..."  
Nicole Leu accompagnée de Christophe Leu,  
Yves Marguet et Denis Croissonier

**Dimanche 2 février à 17h00**

"Musique d'Argentine"  
Narciso Saúl Quinteto

**Du lundi 3**

**au dimanche 16 février**

Festival Antigél  
Spectacle de danse à préciser

**Judi 6 et vendredi 7 mars à 20h00**

"L'ours et la demande en mariage"  
de Tchekov - Cie Tête en l'air  
en collaboration avec le théâtre Comjco

**Vendredi 14 et samedi 15 mars à 20h00**

"Concerto pour clarinette" de Mozart  
Orchestre des Trois-Chêne avec  
le clarinettiste Damien Bachmann

**Dimanche 16 mars à 17h00**

"Classiques d'inspiration populaire"  
Ensemble Florilège

**Dimanche 23 mars 10h00-12h00**

Danse en famille  
Venez danser avec des professionnels:  
1 parent / 1 enfant

**Vendredi 28 mars à 20h00**

Les frères Bugnon dans Jacky et Roger  
"Avec vous jusqu'au bout"

**Dimanche 30 mars à 17h00**

"Concert à Broadway"  
Quatuor de saxophones

**Mardi 13, mercredi 14, vendredi 16 mai à 20h00**

"La Locandiera"  
Brigitte Rosset et Christian Scheidt

Réservez d'ores et déjà ces dates qui nous promettent de belles représentations! La Mairie

## Le Défilé de la Biennale de la danse de Lyon vous attend!

Danser en public le 14 septembre 2014 en ouverture de l'un des plus grands festivals de danse en France, aujourd'hui, cela vous concerne!

**Si** • Vous souhaitez participer à un projet collectif et festif  
• ou à un atelier de fabrication de costumes

**Si** • vous avez entre 12 et 80 ans  
• vous dansez seul ou en groupe  
• vous aimez les projets collectifs  
• vous aimez bouger  
• vous adorez bricoler  
• vous avez un peu de temps à consacrer entre février et septembre 2014

Alors contactez-nous sans tarder! Au 022 869 41 15 ou à [culture@chene-bourg.ch](mailto:culture@chene-bourg.ch)

Ce Défilé rassemble chaque année 4'500 amateurs et traverse la ville de Lyon dans un parcours d'environ une heure trente en ouverture de la Biennale de la danse de Lyon. Nous cherchons sur les Trois-Chêne des personnes pour rejoindre un groupe mené par le chorégraphe Bouba Landrille Tchouda sur toute l'agglomération franco-genevoise.

### Mais qu'est-ce qu'on va faire?

Le projet de Bouba Landrille Tchouda, danseur, chorégraphe de hip-hop, capoeira et danse contemporaine est intitulé "L'Opéra du peuple". Bouba a l'habitude des grands projets, des défilés et des défis et il aime faire danser des gens de tous les âges ensemble, mélanger les styles.

Pour cela il s'entoure d'une équipe artistique, de danseurs-relais qui transmettront la "base" chorégraphique de la parade: une petite danse répétée en boucle et ponctuée de créations réalisées si les groupes constitués dans chaque commune se montrent inspirés.

Regardez les images sur le site <http://www.biennaledeladanse.com>



## « L'Eco-Carte Pour moi & ma Commune »

**M**adame Beatriz de Candolle, Conseillère administrative en charge du développement durable à la Commune de Chêne-Bourg lance l'Eco-Carte (première Commune Suisse). Cette carte donne des rabais aux habitants des Trois-Chêne qui font leurs achats dans les commerces et entreprises partenaires. L'objectif est de stimuler l'économie et de favoriser le commerce local et l'artisanat, tels que les boulangeries, salons de coiffure, garages, pharmacies, électriciens, magasins de fleurs, la Migros. La carte est en vente au prix de CHF 50.- et elle est valable une année. 30% de cette somme sont alloués à un fonds de développement durable communal.

L'Eco-Carte est le fruit du programme Eco-Engagement dans lequel la Commune de Chêne-Bourg s'est engagée depuis 2011. Ce programme est une nouvelle forme de partenariat public-privé environne-

mental. Il se base sur un engagement conjoint des parties, c'est-à-dire des entreprises locales et de la mairie, pour atteindre des objectifs préétablis dans les domaines suivants: tri, énergie, eau, mobilité et social. Ainsi, l'Agenda 21 communal est dynamisé.

### Quelques avantages de la carte:

- offrir des tarifs préférentiels aux citoyens des Trois-Chêne, favoriser le commerce de proximité;
- stimuler l'économie locale;
- alimenter le "fonds Eco-Carte" de développement durable à disposition des habitants.

Le "fonds Eco-Carte" permettra de financer des projets de développement durable proposés par les citoyens / détenteurs de la carte et les commerces labellisés. Par exemple, en 2014, le fonds Eco-Carte offrira 10 x CHF 750.- pour les 10 meilleurs projets proposés, qui seront validés par un jury communal.

**Voici une bonne idée de cadeau pour Noël!** La carte 2014 est en vente depuis le 4 novembre 2013 auprès des commerces participants et à la mairie de Chêne-Bourg. Vous pouvez aussi commander la carte en ligne sur: [www.ecocartes.ch](http://www.ecocartes.ch)

Pour toute information complémentaire et une liste des commerces

participants, consultez:

<http://ecocartes.ch/commercents/>

### L'Eco-Engagement de Chêne-Bourg en quelques chiffres:

- 96 entreprises signataires (env. 25% des sociétés de Chêne-Bourg)
- à ce jour, 20 commerçants ont déjà rejoint le réseau Eco-Carte. ■

### La première "Eco-Carte"

Lors de l'apéritif d'accueil des nouveaux habitants organisé par la mairie le 14 septembre dernier sur la Place Favre, nous avons mis au concours la première Eco-Carte. Madame Caroline Rigot en est l'heureuse gagnante.



Mme Beatriz de Candolle (gauche) remet l'Eco-Carte à Mme Caroline Rigot, le 8 octobre 2013.

## CHÉQUIER CULTURE

La commune de Chêne-Bourg offre des chèquiers culture

6 chèques de CHF 10.-, à utiliser en déduction du prix d'un billet de cinéma, théâtre, musée, concert, exposition, etc. (liste des partenaires à disposition à la mairie) à **retirer gratuitement** au guichet de la mairie contre pièces justificatives.

### Conditions d'obtention:

Résider à Chêne-Bourg – Avoir entre 21 et 64 ans – Etre au bénéfice de subsides de l'assurance maladie – Ne pas bénéficier d'autres mesures de réduction (étudiants, chômeurs, AVS, AI).

Renseignements: Mairie de Chêne-Bourg • ☎ 022 869 41 15

## Concours

Gagnez une des 4 eco-cartes d'ici au 31 décembre 2013. Inscrivez-vous sur notre site Internet [www.ecocartes.ch](http://www.ecocartes.ch).

Eco-Engagement Sàrl, est une PME qui assiste les Communes et entreprises dans le développement durable (tri, énergie, mobilité, social). L'objectif est de se focaliser sur des actions concrètes qui apportent une valeur ajoutée au développement durable en faisant des économies de ressources naturelles et aussi financières. Le programme est en conformité avec les lois et ordonnances fédérales, ainsi qu'avec les directives cantonales et dynamise les Agendas 21 communaux. L'Eco-Carte est gérée par Eco-Engagement Sàrl. Pour plus d'informations, nous vous invitons à consulter notre site Internet: [www.ecolabels.ch](http://www.ecolabels.ch).

Publicité

## Institut de Beauté



13, ch. de la Salamandre  
1226 Thônex  
Tél. 022 349 86 60

- Soins du visage et du corps
- Teinture cils et sourcils
- Beauté des pieds
- Epilation à la cire chaude et froide
- Epilation électrique définitive
- Dépilation définitive et réjuvenation par la lumière pulsée
- Traitement vergetures
- Raffermissment
- Amincissement
- Massage classique

SANITAIRES - FERBLANTERIE

DALLAIS SA

Depuis 1978...  
"Au dell'èss nous, une famille, une signature..."

26, av. Petit-Servin - 1225 Chêne-Bourg  
T : 022 348 61 91 - F : 022 348 20 28  
[www.dallais.ch](http://www.dallais.ch)

nos véhicules roulent au gaz naturel

# Thônex

## Prochaine séance de Conseil municipal

Mardi 17 décembre 2013 à 20h00.

## Fermetures de fin d'année

Les bureaux de l'administration communale seront fermés les:

- mardi 24 décembre 2013
- mercredi 25 décembre 2013
- jeudi 26 décembre 2013

Réouverture: vendredi 27 et lundi 30 décembre 2013, puis fermeture les:

- mardi 31 décembre 2013
- mercredi 1<sup>er</sup> janvier 2014
- jeudi 2 janvier 2014

Réouverture le vendredi 3 janvier 2014 à 8h00.

## Cimetière

Nous portons à la connaissance des intéressés que les tombes des personnes inhumées dans le cimetière de Thônex en 1993 ou renouvelées jusqu'en 2013, arrivent à échéance:

- dans le carré "B": 17, 19, 21, 22, 24, 25, 27, 28, 29, 30 et 34
- dans le carré "D": 141, 146, 148, 156, 159, 163, 164, 165, 166 et 168
- dans le carré "E": 24 et 41
- dans le carré "H": 01, 11, 21, 41 et 92
- dans le carré "M": 18
- dans le carré "U": 08, 09 et 48
- les concessions: 67, 166 et 166a

Les demandes de renouvellement sont à adresser par écrit à la Mairie de Thônex – case postale 64 – 1226 Thônex, jusqu'au 31 janvier 2014.

Le retrait des monuments et entourages non renouvelés ne peut se faire qu'après demande d'autorisation à la Mairie, conformément au règlement du cimetière. Ils devront être enlevés au plus tard le 31 janvier 2014; passé cette date, la commune en disposera.

## Cartes journalières CFF

La commune a dû adapter les prix des cartes journalières suite à une augmentation des tarifs CFF. A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2014, le prix du billet sera de CHF 40.-. La commune met toujours à disposition de ses communiens 10 cartes journalières par jour. Toute information complémentaire sur notre site internet [www.thonex.ch](http://www.thonex.ch).

## Le service culturel de Thônex vous propose:

**Théâtre Guignol**  
"Guignol et les Pirates"

dimanche 15 décembre à 11h00 et 15h00

**Mosquito + 1<sup>ère</sup> partie Madvig**  
mercredi 18 décembre à 20h00

**Stevans – pop/rock**  
samedi 25 janvier 2014 à 20h30

**Billetterie:** Mairie de Thônex et Service culturel Migros

## Thônex Live présente:

**Dub Inc.**  
samedi 7 décembre à 20h30

**Bastian Baker**  
samedi 21 décembre à 20h00

**Informations et billetteries:**  
[www.thonexlive.ch](http://www.thonexlive.ch)

## Comité des fêtes et du jumelage

**ThôNoël**  
Samedi 14 décembre 2013 de 9h30 à 14h30 place du Chêne-Vert. Présence du Père Noël, animations, divers stands, buvette, restauration. Le bénéfice de la manifestation sera versé aux associations participant à ThôNoël. Venez nombreux!

**Tournoi de Jass**  
Vendredi 14 février 2014, inscriptions dès 18h30 à la salle des fêtes de Thônex.

## Requêtes en démolition et construction

DD 104187/3-2 – 5755 – fe 33 – M. Michel Savary, ingénieur pour Trafitec Ingénieurs Conseils SA pour Commune de Thônex, DP communal – coussin berlinois – décroche-

ments verticaux – parc à container – route d'Ambilly

DD 106222-2 – 3405 – fe 24 – M. P. Besencon, ingénieur, pour Eugène Baud SA, pour Etat de Genève construction d'un dépôt modulaire démontable – démolition de constructions en bois – route de Jussy 35

DD 105539/2-2 – 4252 – fe 30 – M. G. Bellwald, architecte pour Nouvel Horizon Sàrl pour MM. Umer et Usman Ali et M. Nusrat Jabbeen – surélévation et aménagement d'un appartement dans les combles (HPE 26.15%) – création d'un escalier extérieur – surélévation villa, transformation et isolation extérieure – route de Jussy 67

DD 106233-2 – 2119, 2118 – fe 14 – M. P. Tanari, architecte c/o Tanari Architectes et Urbanistes pour M. et Mme Rodolphe et Florence Villars – agrandissement d'une villa – isolation périphérique – lucarnes – panneaux solaires – avenue des Verchères 25c

DD 106243-2 – 4230 – fe 22 – MM. De Planta et Portier, architectes pour Caisse Interprofessionnelle de Prévoyance et d'Assurances Sociales complémentaires (CIPAS) – transformation d'une crèche et aménagements extérieurs – création de rampes extérieures et local poussettes – avenue Tronchet 30

APA 38606-2 – 2642 – fe 30 – Prisme Création pour M. D et Mme M. Causin – création d'un couvert – chemin de la Pierre-à-Bochet 9

APA 38643-2 – 5406 – fe 25 – Clean et Green Sàrl pour M. Bernard Reith et Mme Joëlle Reith – installation d'une pompe à chaleur géothermique et panneaux solaires – chemin de la Salamandre 8

APA 38698-2 – 1260 – fe 31 – M. Hervé Dessimoz, architecte c/o Group H pour Comité de la copropriété de la Pierre Blanche – installation de portails et de clôtures – route d'Ambilly 10 à 40

APA 38568-2 – 3678 – fe 30 – M. Giuseppe Palazzo, architecte pour Commune de Thônex – aménagement d'un espace de récupération des déchets – route d'Ambilly

APA 38755-2 – 4325 – fe 31 – Clean et Green Sàrl pour M. Werner Wermuth – installation d'une pompe à chaleur air/eau – chemin de Bédex 5

DD 104360/2-2 – 5420 – fe 13 – M. P. Tanari pour M. Marc et Mme Anne-Marie Licker – construction d'une maison individuelle avec piscine et garage – installation de sondes géothermiques – portail et clôture – déplacement et transformation du projet – avenue des Verchères 16.

## Thônex social

### Espace de Vie Infantile (EVE Chapelly/EVE Marcelly)

Accueil des enfants de 4 mois à 4 ans dont les parents habitent et/ou travaillent à Thônex. Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.

### Crèche à temps partiel et garderie "Les Bout'choux"

Halte garderie à temps partiel le matin: accueil d'enfants de 18 mois à l'entrée à l'école, de 7h30 à 12h30. Garderie l'après-midi: accueil d'enfants de 2 ans à l'entrée à l'école de 13h30 à 17h30.

### Association Koala

Placement d'enfants en familles d'accueil. Rens.: tél. 022 349 30 66.

### Restaurants scolaires

Prix: 8 francs. Inscription préalable auprès du GIAP.

Achat des bons de repas dans les pharmacies suivantes: du Chêne-Vert, Thônex-Jeandin, Tronchet et Moillesulaz, au pavillon de la police municipale (annexe à la Mairie). Renseignements: tél. et fax 022 869 39 38.

### Aînés solidaires

Développement et renforcement des relations sociales entre les aînés thônésiens dans les domaines suivants: social, sport et santé, divertissements, loisirs, administration. Rens.: M<sup>me</sup> Irène Hensler, tél. 022 348 13 29.

Publicité

**PFG Genève**  
POMPES FUNÈRES GÉNÉRALES  
Maison Funéraire - Prévoyance  
CAROUGE - ST-GEORGES  
022 342 30 60  
www.pfg-geneve.ch

Publicité

**AMBROSIO S.A.**  
CHAUFFAGE TOUTES ÉNERGIES  
DÉTARTRAGE DE BOUILLEURS  
Route de Jussy 2  
1225 CHÈNE-BOURG  
POMPES À CHALEUR  
Panneaux SOLAIRES  
Tél. 022 349 85 77  
Fax 022 349 46 28

# Fête de la Bière et de la Choucroute

La traditionnelle Fête de la Bière et de la Choucroute a eu lieu le samedi 12 octobre à la Salle des Fêtes de Thônex.

C'est avec un succès grandissant chaque année que cette fête a pris ses marques à Thônex, grâce d'une part à l'excellente choucroute royale concoctée par l'équipe de cuisine de Lorenzo Sofia et d'autre part à la prestation musicale de l'orchestre amateur bavarois St. Vitus, composé cette année de 25 musiciens, qui ont à nouveau su créer une ambiance typiquement bavaroise.

Ce groupe musical compte en fait plus de 140 musiciens amateurs et a été invité plusieurs fois aux USA, ainsi qu'au Japon, où un groupe se rendra encore une fois l'an prochain.

Quelque 600 personnes se sont donc retrouvées pour cette soirée organisée par le Comité des Fêtes et



Photos: © Carole Théralaz

du Jumelage, aidé d'une quarantaine de bénévoles pour servir quelque 550 choucroutes et des hot-dogs et assurer le bon fonctionnement de la fête.

Plusieurs sortes de bières artisanales ont été proposées en plus de bières blondes, blanches ou ambrées, servies dans des verres consignés CHF 2.- et remboursés après restitution ou emportés en souvenir.

Elle semble donc bien loin cette année 2000 où la 1<sup>ère</sup> fête a eu lieu sous tente sur la place des Fêtes, à l'initiative de Jean-Pierre Vincent.

Félicitations bien méritées donc au Comité des Fêtes et du Jumelage, qui a repris le flambeau, ainsi qu'aux bénévoles qui ont contribué à la réussite de cette soirée et avis aux amateurs: la prochaine fête aura lieu le 11 octobre 2014!

José Fischer

Mardi  
**10 décembre**  
2013

Cortège  
aux flambeaux

*Fête de l'Escalade*  
Vin et the chauds

**Thônex**

19 h.  
Doune de Moilleschaz  
Les enfants sont invités à participer au cortège

19 h 15,  
départ du cortège  
Pâtisseries : rue de Borevo,  
place de l'avenue (arrêt),  
ch. des Dix-Communes,  
av. Tranchet.

Dès 19 h,  
Salle des fêtes  
Buvette et restauration

Organisme:  
Thônex

Bienvenue aux masques  
et déguisements ...

Une occasion  
de rencontre  
entre les habitants  
de la commune

**Thôn Noël**  
Samedi  
14 décembre  
2013

De 9 h 30 à 14 h 30  
Place du Chêne-Vert  
Thônex

Présence  
du Père Noël

Animations  
Divers stands  
Buvette  
Restauration

Familiale,  
entre amis,  
VENEZ  
nombreux!

Au bénéfice des associations de Thôn Noël

Organisme: Comité des fêtes et du jumelage de Thônex,  
avec la participation du nombreux associations communales



**Piscine de Thônex**  
 8, chemin de Marcelly  
 1226 THÔNEX  
 022 348 72 50  
 Cours de natation: 022 349 04 22  
 PARKING PUBLIC COUVERT (Entrée rte de Jussy, face Rolex)

**HORAIRES DE LA PISCINE**

**BASSIN COUVERT**

**De décembre 2013 à janvier 2014**

**Fêtes de Noël:** La piscine sera fermée du lundi 23 décembre au jeudi 26 décembre  
 Réouverture au public: Vendredi 27 décembre à 9h

**Fêtes de nouvel-an:** La piscine sera fermée du lundi 30 décembre au jeudi 2 Janvier  
 Réouverture au public: Vendredi 3 janvier à 9h

Lundi: Fermé (Réserve aux écoles)  
 Mardi: 11h 30 à 20h 30  
 Mercredi: 9h à 20h 30  
 Jeudi: 11h 30 à 18h 30 (Clubs de 19h à 20h 30)  
 Vendredi: 11h 30 à 20h 30  
 Samedi: 9h à 17h  
 Dimanche: 9h à 17h

Pendant les vacances scolaires, la piscine est ouverte tous les jours à 9h, sauf le lundi (fermeture hebdomadaire).  
 L'établissement ferme 30 minutes après les heures indiquées.

	TARIF GÉNÉRAL					HABITANTS DE THÔNEX		HABITANTS DE THÔNEX ET DES COMMUNES AFFILIÉES*		
	1 entrée	Carte de 10 entrées	Abonnement 2 mois	Abonnement 6 mois	Abonnement 1 année	1 entrée	Carte de 10 entrées	Abonnement 2 mois	Abonnement 6 mois	Abonnement 1 année
Adulte	5.-	45.-	48.-	127.-	220.-	4.-	30.-	24.-	64.-	110.-
16 à 18	5.-	45.-	48.-	127.-	220.-	2.50	18.-	12.-	32.-	55.-
Enfants 5 à 15 ans	3.-	27.-	24.-	64.-	110.-	2.50	18.-	12.-	32.-	55.-
Ad.-él/Étudiants Collégiens/Chômeurs Apprentis Carte piqueur	4.-	36.-	24.-	64.-	110.-	2.50	18.-	12.-	32.-	55.-

\* Les communes affiliées sont les suivantes: Chêne-Bougeries, Chêne-Bourg, Choulex, Coligny, Gy, Jussy, Marlicq, Prestings, Puplinge et Vandœuvres. Tous les abonnements (cartes magnétiques rechargeables) sont en vente à la piscine exclusivement. Pour les nouveaux abonnements, une taxe forfaitaire de fr 5.- sera perçue en plus pour les cartes magnétiques.  
 Les personnes souhaitant bénéficier d'un tarif réduit doivent présenter une carte de commune affiliée par la mairie de leur commune de domicile ou présenter un document officiel comportant une photo, le nom, le date de naissance et l'adresse de la personne.

**Attention: Dimanches 22 et 29 décembre 2013: fermeture à 16h**



Thônex  
 La culture avec vous!  
**Mosquito**  
 Chanson groovy  
 20H  
 19H  
 1<sup>re</sup> partie: Madvig  
 Mercredi 18 décembre 2013  
**SALLE DES FÊTES**  
 Réservations:  
 • Mairie de Thônex: 022 348 72 50 - www.thonex.ch  
 • Service culturel Migros: 022 219 61 11  
 www.café-thônex.ch

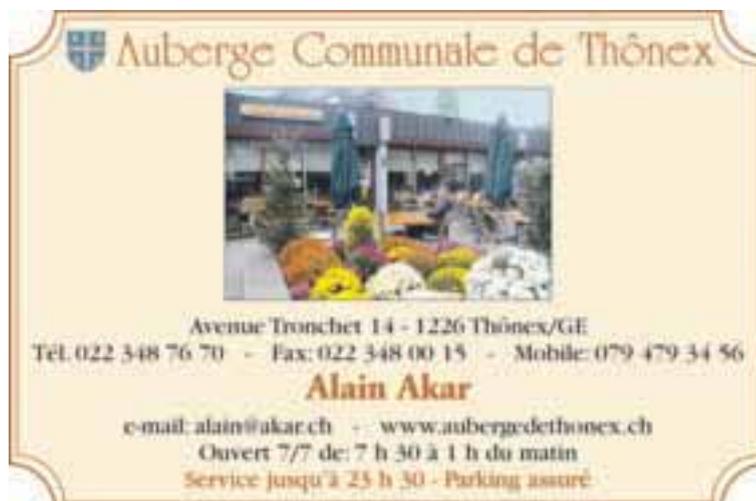
Publicité



**Ecole Natation de Thônex**  
 Cours de natation dès 4 ans  
 Cours d'aquagym  
 022 349 04 22  
 info@ecolenatationthonex.com



**Arrêtez de fumer en 1 heure seulement!**  
**Depuis 13 ans à Genève**  
 Garantie et suivi gratuit d'un an.  
 Démonstration + test 7/7 sur rendez-vous.  
**TABAC STOP Center**  
 31, rue de Chêne-Bougeries GENEVE  
 www.tabac-stop-center.ch - Tél. 022 348 83 15



**Auberge Communale de Thônex**  
 Avenue Tronchet 14 - 1226 Thônex/GÉ  
 Tél. 022 348 76 70 - Fax: 022 348 00 15 - Mobile: 079 479 34 56  
**Alain Akar**  
 e-mail: alain@akar.ch - www.aubergedethonex.ch  
 Ouvert 7/7 de: 7 h 30 à 1 h du matin  
 Service jusqu'à 25 h 30 - Parking assuré

# Voirie dans les Trois-Chêne

Dates des prochaines levées. Autres détails: prière de consulter l'Annuaire chênnois, rubrique voirie, pages 124 à 135 de l'édition 2013-2014.

	Chêne-Bougeries	Chêne-Bourg	Thônex
<b>Résidus ménagers</b> 	Levée chaque lundi, mercredi et vendredi.		Lundi, vendredi. Capsules Nespresso: containers à disposition au centre de voirie et à la route de Sous-Moulin. Déchetteries n° 2, 3, 7, 10, 11 et 12.
<b>Levée des gros objets pour les particuliers exclusivement</b> 	Levée le 2 <sup>e</sup> jeudi du mois.	Tous les 2 <sup>e</sup> mardis du mois.	2 <sup>e</sup> jeudi du mois. Pour les immeubles, ramassage aux emplacements des conteneurs. Pour les villas, appeler Baciocchi Transports au 022 349 34 77 avant la levée.
<b>Ramassage du papier</b> 	Levée les 1 <sup>er</sup> et 3 <sup>e</sup> jeudis du mois. <sup>①</sup> Centre de récupération: av. Mirany, La Gradelle; ch. de l'Eperon. Centre commercial: 136, ch. De-La-Montagne, Conches; école: ch. de la Colombe, Conches, place de Conches, 14, ch. du Pont-de-Ville.	Tous les mardis à l'emplacement des poubelles + déchetteries.	Chaque mercredi dans les immeubles le 1 <sup>er</sup> et le 3 <sup>e</sup> mercredi de chaque mois dans les zones villas, et dans les mini-déchetteries n° 1 à 12 (selon liste ci-dessous).
<b>Levée du verre</b> 	Levée le 4 <sup>e</sup> jeudi du mois. <sup>①</sup>	1 <sup>er</sup> et 3 <sup>e</sup> mardi du mois.	2 <sup>e</sup> et 4 <sup>e</sup> mercredi à l'emplacement des poubelles et dans les mini-déchetteries n° 1 à 12, (selon liste ci-dessous).
<b>Levée de la ferraille</b> 	Levée le 2 <sup>e</sup> jeudi du mois.	Tous les 2 <sup>e</sup> mardis du mois.	2 <sup>e</sup> jeudi du mois. Pour les immeubles, ramassage aux emplacements des conteneurs. Pour les villas, appeler Baciocchi Transports au 022 349 34 77 avant la levée.
<b>Huiles végétales</b> 	<b>Petites quantités</b> : à mettre dans une bouteille en plastique que l'on fermera avant de la déposer dans la poubelle ordinaire (max. 1 litre par sac). <b>Grandes quantités</b> : à déposer dans l'un des trois Espaces de récupération du canton: Site-de-Châtillon, route d'Aire-la-Ville, à Bernex; Les Chânets, ch. des Chânets, à Bellevue; La Praille, av. de la Praille 47, à Carouge.		
<b>Huiles minérales</b> 	Ne doivent en aucun cas être déversées dans les canalisations ou dans la nature! A rapporter dans un brico-loisirs ou dans l'un des trois Espaces récupération du canton: Site-de-Châtillon, route d'Aire-la-Ville, à Bernex; Les Chânets, ch. des Chânets, à Bellevue; La Praille, av. de la Praille 47, à Carouge.		
<b>Déchets de jardin</b> 	Levée prévue chaque mercredi des mois de décembre 2013 et janvier 2014, excepté le mercredi 25 décembre. Déchetterie verte dans l'enceinte des Parcs et promenades, entrée route de Chêne 132. Horaires: (sauf jours fériés) du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00 + samedi de 14h00 à 16h00. Carte d'accès en vente à la mairie.	Les containers seront relevés le mardi et le vendredi du 15 février au 15 décembre.	Centre de voirie: 54, ch. du Bois-Des-Arts (voir page 125 de l'Annuaire chênnois) + du 01.03 au 15.12: levée le lundi et le jeudi dans les containers livrés par la commune.
<b>Piles</b> 	Centre de récupération: av. A.-M. Mirany. La Gradelle: chemin de l'Eperon. Conches, école: chemin de la Colombe.	Déchetterie Plateau + commerces.	Conteneurs spéciaux dans les mini-déchetteries n° 1 à 4, 6 à 12 (selon liste ci-dessous).
<b>Aluminium et fer blanc</b> 	Un container pour les capsules à café <sup>①</sup> Nespresso est à disposition au centre de récupération, av. A.-M. Mirany, au chemin de l'Eperon à la Gradelle, ainsi que sur la place de Conches. Centre commercial: 136, ch. De-La-Montagne. Conches, école: ch. de la Colombe.	Déchetterie Plateau. Un container pour les capsules Nespresso est à disposition.	Aluminium et fer-blanc: conteneurs spéciaux dans les mini-déchetteries n° 1 à 4, 6, 7, 9, 11 et 12 (selon liste ci-dessous).
<b>Bouteilles PET</b> 	Espaces de récupération du canton (ESREC) La Praille, Site de Châtillon, Les Chânets, ainsi que chez les revendeurs.	Déchetterie Plateau + commerces.	Conteneurs spéciaux dans les mini-déchetteries n° 1 à 4 et 6 à 12 (selon liste ci-dessous).
<b>Matériel électronique</b> 	Espaces de récupération du canton (ESREC) La Praille, Site de Châtillon, Les Chânets, ainsi que chez les revendeurs.	Retour vendeur.	Retour au vendeur ou au Centre de voirie de 7h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30, du lundi au vendredi.
<b>Médicaments</b> 	Les pharmacies reprennent volontiers les médicaments non utilisés ou échus.		
<b>Ampoules économiques, vitres, miroirs</b> 			Centre de voirie ou Espace récupération du canton.
<b>Textiles</b> 	Centre de récupération: av. A.-M. Mirany. La Gradelle: chemin de l'Eperon. Conches: place de Conches	Parking école du Plateau – Rue J.-Pelletier.	Mini-déchetterie n° 1, 2, 6, 8, 11, 14 et 15 (selon liste ci-dessous).
<b>Peintures diverses</b> 	Espaces de récupération du canton (ESREC) La Praille, Site de Châtillon, Les Chânets, ainsi que chez les revendeurs.	Brico-Loisirs MM parking sous-sol pour les particuliers exclusivement.	Retour vendeur, Centre de voirie ou Espace récupération du canton.
<b>Déchets organiques</b> 	Levée chaque mardi du mois.	Tous les mardis et vendredis dans les immeubles locatifs.	
<b>Ramassage des sapins de Noël</b> 	Mercredi 8 janvier 2014, (uniquement les sapins exempt de peinture ou autres vernis).	<b>La Mairie rappelle que le ramassage des sapins aura lieu le mardi 7 janvier 2014.</b>	Levée des sapins de Noël: 9 janvier 2014

## Emplacements des mini-déchetteries de Chêne-Bougeries

Ch. de la Colombe:	verre - piles - PET - papier - capsules Nespresso - ordures ménagères
Ch. De-La-Montagne 136:	verre - papier - alu, fer blanc - PET
Ch. de l'Eperon:	verre - piles - papier - PET - textiles - capsules Nespresso - ordures ménagères
Rondeau/Conches:	verre - piles - papier - PET - alu, fer blanc - capsules Nespresso - ordures ménagères

## Emplacements des mini-déchetteries de Thônex

1	Route de Mon-Ideé (Denner)	9	Chemin de la Pierre-à-Bochet
2	Centre de loisirs (39, rte de Jussy)	10	Route de Sous-Moulin
3	Chemin de Marcelly	11	Centre de voirie (54, ch. du Bois-Des-Arts)
4	Chemin des Deux-Communes	12	Chemin Edouard-Olivet
5	148, rue de Genève	13	20, chemin du Foron
6	Chemin des Cyprès	14	Place de Graveson
7	Villette	15	Chemin du Curé-Desclouds
8	Chemin des Mésanges		

Ouverture du Centre de voirie les premiers samedis du mois de 9h00 à 12h00 pour le débarras d'objets en tous genres, sauf janvier.

① Centre de récupération. Ch. De-La-Montagne / av. A.-M.-Mirany, réservé uniquement aux habitants de Chêne-Bougeries, ouvert selon l'horaire suivant:  
**hiver (du 1<sup>er</sup> octobre au 31 mars)**  
du lundi au samedi (sauf jours fériés): de 8h00 à 17h00  
**été (du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre)**  
du lundi au samedi (sauf jours fériés): de 8h00 à 19h00



## Hiver 2014 • Samedis Montagne

### Bienvenue aux sorties Samedis Montagne!

Venez avec nous à Sommand pour luger, prendre l'air, skier, surfer et voir le soleil de plus près.

**11, 18, 25 janvier et 1<sup>er</sup> février 2014**

**Les samedis montagne sont ouverts à toutes et à tous.**

La prise en charge se fait sur le parking de la Maison des Quartiers de Thônex à 8h30; le retour a lieu vers 18h00.

**Plusieurs possibilités s'offrent à vous:**

#### Enfants encadrés par nos équipes

Pour les enfants non accompagnés l'inscription se fait sur les quatre samedis. Ils doivent avoir leur matériel de ski. Les groupes seront formés par niveaux techniques et non par âge. Les quatre samedis: CHF 168.–.

#### Groupes avec adulte référent

Nous vous transportons dans la joie et la bonne humeur et vous disposez avec votre groupe de votre journée en plein air. L'inscription se fait pour la date choisie. Un samedi: CHF 22.– transport uniquement, CHF 42.– transport et remontées mécaniques.

#### Groupes mineurs de 15 ans et plus

Le groupe est constitué au minimum de trois personnes de 15 ans et plus. L'inscription se fait pour la date choisie. Un samedi: CHF 42.– transport et remontées mécaniques. Possibilité de louer du matériel sur place CHF 10.–.

#### Vacances de février du 17 au 21 février 2014

**Dès 6 ans jusqu'à 18 ans**

Inscription à la semaine. CHF 200.– la semaine, CHF 10.– supplémentaires / jour location de matériel.

**Les inscriptions peuvent se faire dans le lieu de votre choix:**

**CRL Chêne-Bougeries:** 022 349 44 49 • cl.chenebougeries@fase.ch  
**MQ Chêne-Bourg – Le Spot:** 022 348 96 78 • mq.chenebourg@fase.ch  
**MQ Thônex:** 022 348 75 32 • mq.thonex@fase.ch

# Centre de Rencontres et de Loisirs de Chêne-Bougeries



## Accueil

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 14h00 à 17h00.

Les permanences n'ont pas lieu durant les vacances scolaires. **Nous profitons de ce numéro pour vous souhaiter de belles fêtes de fin d'année!**

## Site internet

Nous avons un site internet où vous pouvez trouver nos dernières informations. N'hésitez pas à le consulter. Les événements de l'année scolaire sont en ligne... sortez vos agendas!  
[www.crl-chenebougeries.ch](http://www.crl-chenebougeries.ch)

## Enfants

**Dès la scolarisation jusqu'à 9 ans**



**Accueil Mercredi des mômes**

Activités ludiques, créatrices, sportives, sorties nature, culture. Pédagogie du respect, de la participation, socialisation, responsabilisation.

Inscriptions annuelles, renseignements au secrétariat du Centre.

**Préadolescents 9 à 12 ans**



**Accueil de 8h00 à 18h00**

Activités ludiques, créatrices, sportives, sorties nature, culture. Pédagogie du respect, de la participation, socialisation, responsabilisation.

Inscriptions annuelles, renseignements au secrétariat du Centre.

## Mercredis de ski

**6 à 12 ans**

15 et 29 janvier, 12 février et 5 mars 2014.

Inscriptions au CRL. L'enfant doit avoir son matériel de ski.

## Adolescents

**Les snacks de midi**

Les mardis, jeudis et vendredis de 11h30 à 13h30. Tu peux venir avec ton repas (un micro-ondes est à ta disposition) ou l'acheter sur place (petite buvette).

**Accueil Ados**

**Horaires**

Les mercredis de 14h00 à 19h00.  
 Les vendredis de 16h00 à 22h00.  
 Les samedis de 17h00 à 21h00.

A ta disposition billard, babyfoot, ping-pong et autres jeux.  
 Les vendredis et samedis soir, possibilité de manger pour presque rien!

## Tous publics

**Soirée associative**

5 décembre, dès 18h30.

**Fête de l'Escalade**

11 décembre, dès 18h00, apéro dînatoire et marmite en chocolat.

**Disco de Noël**

18 décembre, de 15h00 à 17h00.

## Accueil hivernal

**27 décembre:** collaboration avec les TSHM 13h00-18h00 dans les quartiers, 18h00-22h00 repas au CRL.

**2 janvier 2014:** accueil au CRL.

**3 janvier 2014:** sortie aux Bains de Lavey suivie d'une fondue au Chalet des Bains. Sur inscription.



# Maison de Quartiers de Chêne-Bourg

## Edito

«Hiver es-tu là?». «Oui, je suis bel et bien là, froid, gris et venteux.» Comment conjurer les effets néfastes de cette noire saison?

Une solution: se réunir à la Maison de Quartiers – Le Spot! Chaussez vos bottines et venez y vivre de joyeux et solidaires moments! Pour davantage d'informations sur notre programme, n'hésitez pas à nous appeler ou à consulter notre site: [www.lespot.ch](http://www.lespot.ch)

### Horaires d'accueil au public

lundi: 14h00-20h00  
mardi: 9h00-22h00  
mercredi: 9h00-19h00  
jeudi: 14h00-21h00  
vendredi: 14h00-22h00  
samedi et dimanche: selon activités

### Ouverture du secrétariat

lundi et mardi: 9h00-12h00  
et 14h00-16h00  
jeudi: 10h00-12h00  
vendredi: 9h00-12h00  
(permanence téléphonique)

L'accueil au public et le secrétariat seront fermés du 19 décembre 2013 au 6 janvier 2014.

## Enfants & Adolescents

### Accueil libre vacances de Noël

Du jeudi 2 au samedi 4 janvier de 14h00 à 18h00  
Dans nos locaux, bien au chaud, les enfants (dès 6 ans) et les adolescents auront l'occasion de se rencontrer et de partager des activités telles que bricolage, cuisine, jeux de société, parties de billard, ping-pong ou baby foot.

### Mercredis de ski ou de surf pour les enfants de 6 à 12 ans

Les 8, 15, 22, 29 janvier et 5 février 2014 de 8h30 à 18h00  
Prix selon votre revenu familial, comprenant transport, repas chaud et remontées mécaniques.

### Centre aéré de ski ou de surf

Du lundi 17 au vendredi 21 février 2014  
Pour les enfants de 6 à 12 ans (débutants exceptés) et pour les adolescents de 12 à 18 ans

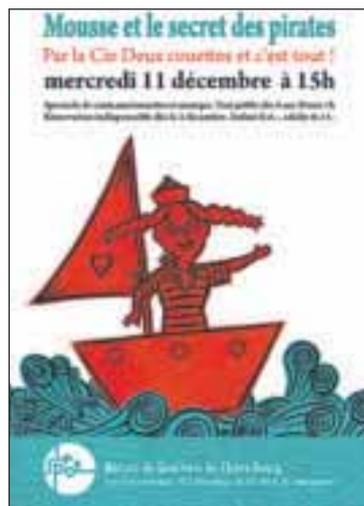
Publicité

Horaires: de 8h00 à 18h00, accueil entre 8h00 et 9h00.

## Spectacle enfants

Les spectacles sont suivis d'un petit goûter gratuit, et d'un moment d'échange et de partage entre les enfants, les parents et les comédiennes. Réservation au 022 348 96 78.

**Prix des places:**  
enfant CHF 6.- / adulte CHF 14.-



### Mousse et le secret des pirates

Par la compagnie "Deux Couettes et c'est tout"  
Théâtre de marionnettes  
Tout public dès 4 ans

C'est l'histoire de Mousse, une petite fille qui rêve de suivre son oncle en mer. Malgré les mises en garde de ce dernier, elle va suivre son rêve avec l'aide de son perroquet, le Capitaine Coco. Ensemble ils partiront à l'aventure et chercheront le trésor caché du terrible pirate Jack Lame. **Quand: mercredi 11 décembre à 15h00.**

### Pezzettino

Par la compagnie "Les Héros fourbus"  
Spectacle de marionnettes  
Tout public dès 4 ans

Pris de doute, un petit cube orange nommé Pezzettino se met à penser qu'il doit être le petit morceau de quelqu'un d'autre. Mais de qui? Afin de le savoir, il décide de prendre la route. Une expérience va lui faire découvrir que, comme tous les autres, il est fait de multiples morceaux. «Je suis bien moi!» hurlera-t-il en ren-

trant chez lui, heureux! **Quand: mercredi 12 février à 15h00.** Réservation dès le 3 février.

## Événements

### Brunch - Bal de l'Escalade

**Dimanche 15 décembre de 11h00 à 15h00**

L'association *Pour le Bal* et la Maison de Quartiers vous convient à un brunch de l'Escalade suivi d'un bal folk ouvert à toutes et tous.

### 11h00-13h00 Brunch

CHF 10.-/ adulte, CHF 6.-/ enfant. Déguisement bienvenu, marmite en chocolat offerte à la tenue la plus amusante.

### 13h00-15h00 Bal folk

Par la Compagnie Eol, un trio de jeunes femmes venues du Sud de la France qui vous feront danser au son de leur accordéon, de leur clarinette, de leur flûte et de leurs voix virevoltantes! Entrée libre. Pour les lève-tard, le brunch se poursuivra durant le bal.

### Veillée de Noël

**Samedi 24 décembre de 18h30 à 22h00**

Que vous soyez seul-e, en famille ou accompagné-e, nous serons heureux de vous accueillir pour célébrer chaleureusement Noël autour d'un bon repas. Entrée libre!

### Chiche, t'oses pas: grillades et fondue en plein air!

**Samedi 5 janvier de 12h00 à 14h00**  
Emmitoufflez-vous dans votre doune et venez nous retrouver devant la Maison de Quartiers pour une grillade ou une fondue à contre temps. Nous mettons à votre disposition un gril, des tables et des bancs; vous apportez votre viande ou votre fromage et matériel à fondue. Vin chaud offert. Annulé en cas d'intempéries!

### Sucré/Salé

**Trois dimanches de 10h00 à 13h00**  
Eveiller vos papilles tout en vous laissant entraîner par la musique gracieuse de groupes live, voici le programme que nous vous proposons pour vous apporter plaisir et gaieté au cœur de l'hiver. Entrée libre. Prix du petit déjeuner complet sucré ou salé: CHF 10.-/ adulte, CHF 6.-/ enfant.

### Dimanche 12 janvier Les Vagualames

Les musiciens de ce groupe de jazz manouche sont tous au service d'une même passion: le swing. Leur répertoire se compose de standards du maître du style, Django, et de musiciens manouches plus actuels. Une musique authentique, populaire et festive qui vous emmènera sur la route des gens du voyage.

### Dimanche 19 janvier Trio "No Palm Oil"

Mélangez une voix lactée, un piano aqueux et une basse *Armagnac*, mixez le tout et vous obtiendrez un excellent velouté de jazz, soul et pop music. A consommer sans modération!

### Dimanche 26 janvier

**Major Taylor Trio Tribute to Marshall Walter Taylor**  
Marshall Walter Taylor, dit Major Taylor, est un champion du monde cycliste de vitesse sur piste: «Il est, dans l'histoire du sport, le premier noir à avoir vécu une grande carrière de sportif professionnel de renommée internationale.» Le Major Taylor Trio adore le vélo, les grands hommes et les jazzmen (sud)afri-cains. Ils vous en serviront une belle synthèse sur un grand plateau.

## Exposition

### Yoanys Andino Díaz "Couleurs de Suisse"

Peinture à l'huile  
Exposition du 4 décembre au 10 janvier. Vernissage mercredi 4 décembre dès 18h30.

### Marcos Guilherme "Coloriste"

Peinture sur toile  
Exposition du 15 janvier au 7 février. Vernissage mercredi 15 janvier dès 18h30.



Rue François-Perréard 2  
1225 Chêne-Bourg  
Tél. 022 348 96 78  
Fax: 022 348 96 75  
e-mail: [cl.chenebourg@fase.ch](mailto:cl.chenebourg@fase.ch)

**CIRQUENCHENE**  
COURS DE CIRQUE (DÈS 4 ANS)  
Ecole de Chêne-Bougeries  
STAGES SOUS CHAPITEAU  
(EN ÉTÉ)  
Renseignements: [www.cirquenchene.ch](http://www.cirquenchene.ch)  
Tel: 079/213 54 13

**Ecole de la Guitare**  
Pierre Meister  
Même sans connaissance du solfège  
Cours individuels enfants et adultes  
Classique, Folklore, Flamenco et Accompagnement  
25, avenue Petit-Senn - 1225 Chêne-Bourg  
Tél. 079 375 19 36 [www.guitaremoi.ch](http://www.guitaremoi.ch)

# Maison des Quartiers de Thônex

Nous vous souhaitons de joyeuses Fêtes!

## 2 horaires pour 2 accueils différents:

### Accueil administratif

lundi	fermé
mardi	16h00-18h00
mercredi	9h00-12h00 - 14h00-18h00
jeudi	14h00-18h00
vendredi	14h00-18h00
samedi	14h00-17h30

### Accueil d'animation

lundi	fermé
mardi	16h00-21h30
mercredi	14h00-19h30
jeudi	16h00-19h30
vendredi	16h00-21h30
samedi	14h00-17h30

Consultez notre site internet:  
[www.mqthonex.ch](http://www.mqthonex.ch)

## Enfants de 5 à 11 ans

### Centre aéré de février

Du 17 au 21 février

Une semaine pour jouer, rire, bricoler, faire des découvertes, etc.

Inscriptions dès le 16 janvier 2014 de 14h00 à 19h00 pour les habitants des 3-Chêne. Il est nécessaire d'apporter avec vous:

- le carnet de vaccination de votre enfant;
- son numéro d'assuré maladie et accident;
- l'attestation de votre revenu familial (ou revenu imposable);
- une photocopie de sa carte d'identité;
- un acompte de CHF 20.- à verser sur place.

## Préadolescent(e) et adolescent(e) de 12 à 18 ans

### L'accueil libre

Pour discuter, jouer ou lire, autour d'un billard, d'un baby-foot, d'un ping-pong et d'autres jeux de société. Tous les jeux sont gratuits et le sirop aussi...

mercredi	14h00-20h00
vendredi	16h00-22h00
samedi	14h00-18h00

### L'atelier impro (12-18 ans) Nouveau et gratuit

Pour apprendre toutes les techniques nécessaires du théâtre d'improvisation, dans une ambiance dynamique et joyeuse. Jeudi de 17h30 à 18h30.

## Adultes - Familles - Aînés

### Le cours de poterie adultes

Le mardi de 9h30 à 11h00 et de 14h00 à 15h30. Le mercredi de 19h30 à 21h00. Il reste des places. Les tarifs sont cal-

culés en fonction du revenu mensuel familial brut. Intervenante: Catherine Monnot-Vincent.

### Les jeux géants!

De 14h00 à 17h30

Un samedi par mois, nous mettons gratuitement à votre disposition divers jeux géants pour jouer en famille ou entre amis. Venez sans hésiter, les samedis 14 décembre, 18 janvier, 8 février. **Renseignements à la MQ.**

### Les ateliers de cuisine en famille Mardi de 18h00 à 21h00

Vous souhaitez découvrir de nouvelles saveurs, partager des astuces ou des trucs de cuisine, diversifier vos repas quotidiens?

Nous vous proposons un mardi par mois d'apprendre de nouvelles recettes et de les déguster ensuite tous ensemble lors d'un atelier collectif de cuisine. Un coin "jeux" est à disposition pour les enfants qui sont sous la responsabilité de leurs parents. **Plus d'infos sur notre site internet.**

## Calendrier des événements

**Mercredi 18 décembre dès 17h00**  
Fête de Noël des membres et utilisateurs, avec spectacle par et pour les enfants. Soupe, pain, et fromage à discrétion pour tous; desserts "canadiens" amenés par chacune et chacun.

### Vendredi 24 janvier Concert "Métal"

Dès 20h00. Entrée: CHF 10.- (CHF 5.- étudiant, -18 ans, chômeur, AVS).

### Dimanche 26 janvier de 14h00 à 17h00

#### Le Petit Black Movie

#### Le Tour du monde 2014

Les cinq sens en éveil, après la diffusion des films, faire revivre les images dans des ateliers de bricolage et des jeux, puis terminer l'escalade avec un goûter aux saveurs d'ailleurs.

Enfants accompagnés de leurs parents dès 6 ans. Horaire(s): de 14h00 à 17h30. Prix d'entrée: CHF 5.- par enfant / gratuit pour adulte accompagnant.

### Dimanche 9 février

#### "Un souffle d'histoire", spectacle interactif de contes, musique et danse africains

#### par la Cie Anitié

Dès 5 ans, tout public, à 14h00, durée env. 1h. Un goûter est offert à l'issue du spectacle. Entrée: CHF 5.-/enfant, CHF 10.-/adulte.



Route de Jussy 39  
Tél. 022 348 75 32  
Fax 022 348 31 90

Publicité



**Accademia d'archi**  
ECOLE DE MUSIQUE

dès 4 ans et adultes

**VIOLON - VIOLONCELLE**  
**CONTREBASSE - ALTO**  
**INITIATION MUSICALE**  
**SOLFÈGE**

Tél. 022 751 26 76  
[www.accademia-archi.ch](http://www.accademia-archi.ch)

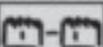
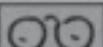
**ARCADE**  
les artisans parallèles

Atelier créatif et boutique  
de Claire Fontaine  
Rue Jean-Pelletier 6  
1225 Chêne-Bourg



Accessoires utiles et futiles  
Bijoux et tableaux

[www.fondation-ensemble.ch](http://www.fondation-ensemble.ch)


**PIERRE MAGNARD**

OPTICIEN  
LUNETIER

RUE DE GENÈVE 115  
1226 THÔNEX + 022 348 32 71

**Pharmacie de**  
**Chêne-Bougeries**

**PARKING CLIENTS - LIVRAISONS À DOMICILE**

**OUVERTURE NON STOP: Lu-Ve: 8h00 à 19h00; Sa: 8h30 à 18h00**  
38, rue de Chêne-Bougeries - Tél. 022 860 26 60 - Fax 022 860 26 61



Ivan Hamsog, pharm.

# Marinette Barro

**M**arinette Barro a exercé plusieurs activités professionnelles, exploré d'autres voies d'expression comme la danse ou la bijouterie, qu'elle privilégiera quelques années.

Le déclin de la peinture survint en 1990, jour où elle reçut de magnifiques boîtes de peinture... La révélation fût immédiate. Séduite, elle trouve ici son moyen d'expression.

Elle aime: Basquiat, Kandinsky, Pollock, Rothko, de Staël, Tony Soulier, Pierre-Yves Turlou, Maxime Selleri, Jean-

Pierre Grelat, Charles Cottet, René Barro, Gerhard Richter, Sonja Schmid, Julianne Grenier, Wan Yan Cheng et bien d'autres...

Dans un style semi-figuratif, couleur, matière et symbole, suivant les conseils de professionnels, en parfaite autodidacte, passionnée et appliquée, elle s'attèle à cette activité avec fougue et passion. Son style a évolué au fil des années et elle a expérimenté beaucoup de techniques différentes. Peindre pour elle est un moyen d'évasion, d'expression et de partage. ■



Publicité



Du 16 au 23 décembre 2013, de 10h00 à 20h00,  
à L'Espace du Nouveau Vallon, Chêne-Bougeries.

## 6 artistes, 3 générations, 1 exposition



- Bernard Jeannet:** aquarelles, dessins d'académie.  
**Pascale Jeannet:** lampes en mosaïque de verre.  
**Alice Izzo:** dessins, sérigraphies sur tissus.  
**Marie van Berchem:** graphisme, photographie, livres et vidéos.  
**Laisé Dória:** création de bijoux en or, argent et pierres semi-précieuses.  
**Cristina Dória:** artiste peintre, coloriste, tableaux en acrylique.

## Vernissage lundi 16 décembre dès 18h00

Deux concerts auront lieu pendant la durée de l'exposition:  
**Jeudi 19 décembre à 20h00:** Reprises de chansons avec Lou Golaz, chant et clavier.

**Dimanche 22 décembre à 18h00:**  
 Musique de chambre, avec Federico Reichel, Eugénie de Weck, harpe et Claire Filletaz, flûte

Publicité

**Durlermann SA**  
Installations thermiques & Energie renouvelable

Installation | Renovation | Entretien | Dépannage  
24h/24

• 36, rue Peillonex  
1225 Chêne-Bourg

• T: 022 348 18 03  
• F: 022 348 69 81  
• E: info@durlermann.ch

www.durlermann.ch

Energie renouvelable | Réparations | Travaux d'entretien  
pour la promotion de l'habitat durable

# Compagnie Les Jettalo

L'amour et la passion amoureuse restent des émotions éternelles et universelles. Une femme les a décrites avec des mots vrais, des mots rigoureux qui touchent la profondeur de l'être.

Dans ce spectacle sont rassemblées en un bouquet quelques fleurs singulières et cueillies exclusivement du champ littéraire fécond de Marguerite Duras:

- florescences du premier désir
  - douleurs de la trahison
  - exultation des corps
  - impatiences de l'attente
  - pudeur charnelle
  - tendresses vives...
- pour composer le simple mais impérieux besoin d'aimer.

CLAIRS

OBSCURS



Les chansons de Barbara aux accents suspendus dans l'espace font écho et enlacent dans une même authenticité le propos incisif de l'écrivain.

Deux musiciens professionnels et trois comédiens-lecteurs-chanteurs complices de cette aventure soutiennent avec délicatesse ces CLAIRS-OBSCURS de la passion.  
www.jettalo.com

Les Jettalo sont heureux de présenter leur nouvelle création 2014

## Clairs Obscurs

au Théâtricul,  
64, rue de Genève à Chêne-Bourg.

Vendredi 24  
et samedi 25 janvier à 20h00,  
ouverture des portes à 19h00.  
Dimanche 26 janvier à 17h00,  
ouverture des portes à 16h00.

Prix des places: CHF 20.-  
Etudiants, chômeurs, retraités: CHF 15.-.

Billets à l'entrée.  
Buvette et petite restauration.

## Virginie ou si le silence n'était pas d'or...



Le Théâtrechamp réunit une troupe de jeunes âgés de 6 à 20 ans provenant de différentes communes genevoises et de France voisine. Le but de cette compagnie est d'offrir des spectacles répondant aux préoccupations des jeunes face au monde actuel.

Virginie ou si le silence n'était pas d'or... création écrite par le genevois Frank Gygli aborde un thème difficile et douloureux: les abus sexuels. Ce sujet est malheureusement toujours d'actualité, il touche toutes les classes sociales. La préention de ce spectacle n'est pas de ré-

soudre le délicat problème des abus, mais de faire passer le message qu'il existe toujours quelqu'un, quelque part, pour écouter et accompagner l'être en souffrance. Le silence n'est pas d'or, il faut pouvoir en parler pour se libérer de ce fardeau.

### Démarche pédagogique

Pour écrire ce texte destiné à un public d'enfants et d'adolescents, deux ans de travail ont été nécessaires. Nous avons étroitement collaboré avec des médecins, psychologues, avocats, juges, assistants sociaux et aussi avec des victimes d'abus. Le résultat a été plébiscité par tous les intervenants.

Les parents des comédiens "présentis" ont reçu le texte et l'ont lu avec leur enfant, afin de s'assurer que le sens global ainsi que les mots utilisés étaient bien compris. Ce délicat sujet a pu être abordé et discuté en famille, afin de permettre aux enfants d'exprimer leur "ressenti" face à ce "conte" et au thème des abus sexuels.

Le texte en français et en anglais ainsi qu'une version illustrée seront prochainement publiés aux éditions Kazalma.

### Quelques mots sur l'histoire

Cette pièce a comme objectif de sensibiliser le public à ce fléau et ainsi de pouvoir le prévenir. Il faut rompre le silence sur ce sujet tabou. C'est le "secret" entourant les abus qui fait le plus de mal aux victimes. Selon les éducateurs du Service de Protection de la Jeunesse, s'il est difficile d'empêcher la survenue d'un

premier abus, une prévention efficace est nécessaire afin d'éviter la récurrence. Un enfant qui arrive à sortir du silence est un enfant sauvé. Alors brisons ensemble la loi du silence et encourageons les victimes à faire entendre leur voix sans attendre!

Présenté sous forme de conte musical, *Virginie* raconte l'histoire d'une jeune femme ayant été abusée dans son enfance et souffrant d'avoir tu son terrible secret. Le peuple des Paonis entend l'appel de détresse de Virginie. Baltus – un des plus jeunes – est alors envoyé sur terre pour soulager et aider Virginie dans sa détresse.

13 jeunes comédiens de la compagnie Théâtrechamp, âgés de 7 à 18 ans, ainsi que deux comédiens professionnels, vous présentent:

### Virginie ou si le silence n'était pas d'or...

du 28 janvier au 9 février 2014  
Salle Jean-Jacques Gautier  
à Chêne-Bougeries

Représentations  
Mardi, jeudi, vendredi à 19h30,  
mercredi à 15h00.  
Samedi et dimanche à 17h00

Le dimanche 9 février,  
représentation supplémentaire  
à 11h00.

Réservations  
toc@theatrochamp.ch  
022 349 49 82

Publicité

Cours, stages et heures individuelles de  
**céramique, modelage et sculpture sur argile**  
pour adultes, enfants et personnes avec un handicap

### Atelier des 4 terres

Ute Bauer



4 ter route de Jussy

(arrêt tram 12 et 16 et 17, Graveson)

www.utebauer-art.eu

e-mail: ute.bauer@bluwin.ch

1226 Thônex

Tél: 022 349 89 79

Des invitations seront à disposition des habitants de la commune, au guichet de la mairie, dès le 7 janvier 2014.

# Partage de Noël 2013

Après bien des années d'actions pour les enfants d'Afrique (Sénégal, Burkina Faso, Guinée, etc.), nous vous avons proposé, l'année dernière, de soutenir des personnes âgées habitant la Moldavie. Au début du mois de septembre dernier, une équipe de chez nous s'est rendue sur place et a pu constater la réussite de ce projet. Casemed est maintenant tout à fait fonctionnel, semblable à notre service d'aide à domicile. Les personnes concernées sont heureuses, tant les bénéficiaires que les aides qui ont ainsi un travail rémunéré, utile, gratifiant et valorisant.

Mais cette année, revenons aux enfants. Ce sont des enfants népalais sur lesquels nous voulons porter notre attention.

L'association qui s'occupe de ces enfants s'appelle *Ama Ghar*: *ama* voulant dire maman et *ghar* maison.

Cette maison maternelle accueille des orphelins népalais. Située à 18 km au sud de Katmandou, elle a été créée par un jeune Népalais, lui-même ancien orphelin, qui a bénéficié du soutien d'une marraine américaine.

Il a pu faire des études aux Etats-Unis et, encouragé par cette marraine, a créé l'*Ama Ghar Fondation* en 2001.

Il est sherpa de son état et rencontre par ce métier, bon nombre de clients qu'il sollicite et intéresse à son œuvre.



Au début, il y avait dans cette maison maternelle 7 orphelins. Ils sont maintenant 49. L'hiver approche et il faudra sans doute en accueillir d'autres, sachant que près de 6'000 enfants vivent dans les rues de Katmandou, sans famille et sans soutien. La maison est grande, d'autres

enfants pourraient être accueillis mais, bien sûr, ce qui manque, ce sont les fonds...

Ici, à Genève, nous avons un lien avec *Ama Ghar* en la personne de Sarah Niklès. Epouse d'un jeune homme de Thônex, Alain, elle a été très sensibilisée à ce problème et a créé *Ama Ghar Suisse*, une antenne suisse, qui œuvre pour ces jeunes enfants.

Sarah est une jeune femme dynamique et entreprenante qui se rend plusieurs fois par année sur place. Elle engage même d'autres jeunes à s'y rendre comme volontaires.

Nous pensons que cette année, nous pourrions donner un sérieux coup de pouce à cette belle institution et participer généreusement aux frais d'écolage de ces orphelins. C'est

en effet primordial qu'ils puissent avoir une bonne formation et, plus tard, un métier.

Pour les personnes qui ne seraient pas là aux cultes de Noël, il est possible de participer à cette action en versant un don sur le CCP des paroisses catholique ou protestante en mentionnant: Partage de Noël. **Merci!**

**Groupe Tiers-Monde  
de Chêne Thônex**

**Paroisse protestante de Chêne**  
CCP 12-2381-6

**Paroisse catholique romaine  
de Chêne-Bourg**  
CCP 12-7330-9

Mention: "Partage de Noël"

## Entrons ensemble dans le temps de l'Avent

avec une célébration œcuménique prolongée par un souper convivial

**Vendredi 6 décembre 2013 à 18h30**

à la salle paroissiale St.-François de Sales • 16, av. Petit-Senn • Chêne-Bourg

## La joie du partage Venez nous rejoindre le 25 décembre!

La table est prête – c'est le moment du partage. Nos tables débordent et les moments les plus festifs de notre vie en famille, dans nos paroisses, dans nos entreprises et dans nos communes sont couronnés de repas. Le goût et le parfum des bonnes choses que nous partageons stimulent tous les sens. Le repas est le moment privilégié de l'échange, d'une discussion informelle. Nous nous rassurons de notre amitié en mangeant ensemble.

Les religions reflètent cette fonction profonde du repas partagé. Pour le *pessah* – repas central dans la tradition juive – toute la famille se rassemble pour célébrer le souvenir de la libération de l'esclavage. Les enfants et les adultes prennent chacun leur place dans la liturgie de ce repas partagé en famille ou avec des voisins.

Ainsi le repas "religieux" explique le sens profond de chaque repas partagé. Mon mari et moi constatons chaque jour combien il est important d'avoir un moment en fa-

mille avec les enfants autour de la table le soir, quand tout le monde est déjà ou encore à la maison. Le repas du soir est le moment privilégié pour se voir, s'entendre, apprendre ce que l'autre a vécu aujourd'hui, pour réfléchir ensemble et discuter.

La Bible raconte combien de place prenaient les repas dans la vie du Christ. Sans domicile fixe pendant trois ans, il est toujours invité chez des amis. L'honneur et la joie de l'accueillir chez eux fait de chaque repas le moment d'une rencontre privilégiée, souvent le moment d'une conversion des cœurs, d'une nouvelle ouverture vers l'essentiel.

Dans la paroisse protestante de Chêne, les repas partagés sont un ferment de notre vie en communauté. Les "repas communautaires" représentent un moment particulier chaque premier dimanche du mois après le Culte au Temple: chacun et chacune apporte une petite spécialité de sa cuisine – s'il ou elle a le temps de la préparer. L'échange convivial entre

toutes les générations est toujours réjouissant.

Cela réveille en moi des souvenirs de mon enfance, vécus dans un contexte musulman en Afghanistan: l'immense joie des grands repas à la fin du ramadan. Après un mois de régime particulier, période d'une discipline spirituelle et physique, la fin du ramadan est le moment de revenir dans la vie – bien sûr avec un autre regard, plus profond et plus posé, grâce aux expériences d'une certaine ascèse et discipline pendant les semaines qui précèdent.

Et les repas en communauté me rappellent aussi un mythe de la tradition indienne. Il parle des différences entre les habitants du ciel et ceux de l'enfer. Ces derniers mangent avec des petites cuillères, chacun dans son assiette et sans regarder l'autre. Les habitants du ciel par contre disposent de très longues cuillères d'un mètre. N'est-il pas impossible de manger avec une telle cuillère? Au contraire: au lieu de se servir eux-mêmes, les

habitants du ciel se nourrissent mutuellement avec les longues cuillères: chacun sert son vis-à-vis.

Que nos repas en famille, en communauté et avec des amis de toute confession, religion ou culture soient inspirés par leur exemple! Soyez toujours les bienvenus: n'hésitez pas à nous rejoindre!

A ce propos, nous nous réjouissons particulièrement de partager avec vous la joie de Noël pendant un moment convivial l'après-midi du **25 décembre entre 15h30 et 19h00** au Foyer du Temple de Chêne-Bougeries (route de Chêne 153). Pas besoin de s'inscrire. Venez et apportez une petite spécialité de votre maison pour partager avec les autres. Nous nous réjouissons de faire votre connaissance!

Pour la paroisse protestante de Chêne,  
**Donata Doerfel,**  
pasteure

## La Paroisse Protestante vous accueille

<b>Dimanche 8 décembre</b>	10h00	<b>Culte au Centre 2° Avent</b> avec la Communauté des handicapés
<b>Dimanche 8 décembre</b>	15h00	<b>Dimanches Joyeux</b> au Foyer du Temple de Chêne
<b>Dimanche 15 décembre</b>	10h00	<b>Culte au Temple 3° Avent</b>
<b>Mercredi 18 décembre</b>	19h30	<b>“Chantons Noël”</b> au Temple de Chêne
<b>Dimanche 22 décembre</b>	10h00	<b>Culte des familles</b> au Temple de Chêne - Fête de Noël
<b>Mardi 24 décembre</b>	23h00	<b>Veillée de Noël</b> au Temple de Chêne
<b>Mercredi 25 décembre</b>	10h00	<b>Culte de Noël</b> au Temple
<b>Mercredi 25 décembre</b>	15h30	<b>Après-midi et goûter de Noël</b> au Foyer du Temple de Chêne
<b>Dimanche 29 décembre</b>	10h00	<b>Culte régional</b> au Temple de Jussy
<b>Dimanche 5 janvier 2014</b>	10h00	<b>Epiphanie - Culte au Temple</b> de Chêne suivi d'un repas communautaire

**Venez nous rejoindre pour participer à ces moments particuliers et chaleureux!  
Soyez les bienvenus!**

**Temple de Chêne-Bougeries:** route de Chêne 153, 1224 Chêne-Bougeries. Le Foyer du Temple de Chêne se trouve à côté du Temple, dans le Presbytère.  
**Centre paroissial:** rue de Genève 77, 1225 Chêne-Bourg.

## Camp de la paroisse de Chêne à Adelboden

Que vous soyez seuls ou en famille, le chalet “Cantate” d'Adelboden vous ouvre une fois encore ses portes. Nous nous retrouverons, **du 15 au 22 février 2014** pour vivre des moments inoubliables dans cette belle région de l'Oberland bernois. La maison, très bien située et très confortable, comporte des chambres de 1, 2 et 4 lits.

### L'espace d'une semaine, vous seront offerts:

- la chance de pouvoir vivre une semaine en montagne, dans un esprit communautaire et une ambiance paroissiale, avec des temps de célébration et de méditation animés par les participants;
- pour les sportifs, du ski de piste ou de fond à volonté, piste de luge, patinoire, piscine, nombreuses promenades dans un cadre de rêve (en cas de mauvais temps, les bons tea-rooms d'Adelboden vous ouvriront les bras...);
- pour les familles, un encadrement des enfants est prévu le matin (ski ou garderie en fonction de leur âge). Les cours de ski sont donnés par l'Ecole Suisse de Ski (non compris dans le prix) ou alors gratuitement par des bénévoles.

**Prix:** (comprenant la pension complète avec pique-nique à midi, le matériel de bricolage pour les enfants, mais pas l'abonnement de ski):  
250.- de 4 à 14 ans / 360.- dès 15 ans / 890.- max. par famille

**Des questions, un besoin d'information?** N'hésitez pas à contacter Vanessa Lagier au 022 348 57 95 ou 076 406 57 65.

**Bulletin d'inscription au camp de la paroisse de Chêne à Adelboden** à retourner au secrétariat paroissial, rue de Genève 77, 1225 Chêne-Bourg ou par fax au 022 348 93 98 **d'ici au 20 décembre 2013.**

## Unité pastorale de la Seymaz

### Horaires des offices de Noël

#### Célébrations pénitentielles

<b>Saint-Paul</b> (Grange-Canal)	lundi 16 décembre à 20h00
<b>Saint-François de Sales</b> (Chêne-Bourg)	mardi 17 décembre à 19h00

#### Messes Rorate

à Saint-Paul à 6h00!  
4, 11 et 18 décembre

#### Messe des familles de Noël (mardi) 24 décembre

<b>Saint-Paul</b> (Grange-Canal)	18h00	Messe solennelle de la Nativité
<b>Saint-François de Sales</b> (Chêne-Bourg)	18h00	Messe solennelle de la Nativité

#### Messes de Minuit (mardi)

<b>Saint-Paul</b> (Grange-Canal)	23h30	Veillée de Noël
	24h00	Messe solennelle de Noël (suivie du vin chaud)
<b>Saint-François de Sales</b> (Chêne Bourg)	23h15	Concert d'orgue
	24h00	Messe solennelle de Noël (suivie du vin chaud)

#### Messe de Noël (mercredi 25 décembre)

<b>Saint-Paul</b> (Grange-Canal)	10h30	Messe solennelle de Noël
	18h30	Messe célébrée par les Dominicains
<b>Saint-François de Sales</b> (chapelle)	9h00	Messe solennelle de Noël
<b>Saint-Pierre</b> (Thônex)	10h30	Messe solennelle de Noël

#### Messes du 1<sup>er</sup> janvier 2014 - Sainte Marie Mère de Dieu - solennité

<b>Saint-Paul</b> (Grange-Canal)	18h30	Messe
<b>St-François de Sales</b> (Chêne-Bourg)	9h00	Messe à la chapelle
<b>Saint-Pierre</b> (Thônex)	10h30	Messe



## Inauguration du nouveau bâtiment de l'EMS Le Prieuré à la Gradelle

Le nouveau bâtiment de l'EMS le Prieuré a été inauguré le 17 octobre 2013. Sis au 3 chemin Pré-du-Couvent à la Gradelle, il accueille 96 résidents depuis le mois d'août dernier. C'est le premier élément du centre intergénérationnel **Nouveau Prieuré** qui comptera trois bâtiments construits par le Bureau Central d'Aide Sociale, fondation genevoise privée. Ce centre regroupera, autour d'une Place du village, le nouvel EMS, un foyer Clair-Bois pour personnes polyhandicapées, une crèche de la Commune de Chêne-Bougeries, un foyer d'étudiants et des appartements locatifs. Le tout sera



Le nouveau bâtiment de l'EMS Le Prieuré situé tout près du Cycle d'Orientation de la Gradelle dont on voit le parking à vélos au premier plan.

achevé en 2015. Chacun des partenaires a pris l'engagement de propo-

ser des activités communes entre les différents résidents et utilisateurs du Nouveau Prieuré afin que le centre soit un lieu de vie, de cohabitation respectueuse et solidaire entre les générations et pour que l'animation soit l'affaire de tous.

L'idée force de ce nouvel EMS est son organisation en appartements, regroupant chacun huit résidents. Les résidents y disposent de leur chambre individuelle avec salle de bains et balcon, qui s'ouvre sur un grand séjour commun doté d'une belle loggia. Des finitions soignées – parquet en chêne massif, luminaires en tissu et grande baie vitrée avec ri-

deaux – contribuent à rendre l'ensemble chaleureux. Les résidents peuvent apporter leurs meubles et leurs tableaux pour décorer leur chambre équipée d'un lit et d'une table de nuit adaptés.

Ce programme favorise trois formes différentes de projet de vie: au niveau du résident dans sa chambre "pour moi et chez moi", au niveau de chaque appartement "entre nous", au niveau du Nouveau Prieuré "avec tous les autres".

**Diane Devaux,**  
secrétaire générale du Bureau Central d'Aide Sociale

## Le Foyer de jour La Seymaz

Le Foyer de Jour La Seymaz, situé au 26, chemin du Pont-de-Ville à Chêne-Bougeries, est destiné aux personnes âgées des communes de Chêne-Bourg, Chêne-Bougeries et Thônex, pour leur permettre de: rester chez elles, créer des liens et voir du monde, participer à des activités, manger en compagnie et trouver du soutien selon leurs besoins.

Le Foyer travaille en étroite collaboration avec la personne âgée, son entourage et le réseau de soins. Il propose:

- Un encadrement par une équipe de professionnels de la santé et de l'animation;

- Des activités adaptées à vos envies et à vos besoins: animations culturelles, ateliers créatifs, jeux, lecture et musique, gymnastique douce, balades, etc.;
- Un groupe de personnes avec qui vous pourrez nouer de nouvelles relations;
- Une surveillance de votre état de santé en complémentarité des soins à domicile;
- Une écoute et un soutien individualisé ainsi qu'à vos proches;
- Le petit-déjeuner, le déjeuner et le thé;
- Le transport entre votre domicile et le foyer.

### Ce qu'en disent trois des bénéficiaires:

«J'apprécie beaucoup l'animation, les gens sont très, très gentils. Quel accueil formidable! Quels soins réguliers et quelle bonne cuisine! Tout cela nous rend heureux, très heureux.»  
Mme Frieda Brioudes

«Je me définis comme adhérent et pas comme bénéficiaire. Je vais au Foyer pour varier le quotidien, j'ai l'occasion de rencontrer du monde de ma génération et des animateurs très sympathiques.»  
M. Bernard Degoumois

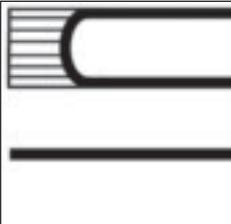
«La directrice, Mme Emmanuelle Gentizon, a su, avec Christophe Peccoud, responsable du foyer "Les 5 Colosses", repérer des gens très compétents pour s'occuper avec efficacité des retraités en besoin d'accompagnement positif. D'où accueil chaleureux dès le petit déjeuner, activités manuelles et intellectuelles diverses, bricolage, gymnastique, jeux comme le Sudoku, visionnement de grands films...»

Le transport est sécurisant. Depuis début septembre, il y a eu création de deux foyers, l'un à Anières dans une maison restaurée et l'autre à La Seymaz, foyer installé pour les demandeurs des Trois-Chêne. Ambiance créée par les deux équipes qui s'occupent avec compétence et tact des aînés, tout heureux de l'attention qu'on leur porte. Enfin, repas excellents préparés par notre Albertine très appréciée de tous.» Mme Lucette Huguélet

Publicité

  
**PHARMACIE**  
**"DU CHÊNE-VERT"**  
Livraisons à domicile – Ouvert 6 jours sur 7  
94, RUE DE GENÈVE – 1226 THÔNEX-GENÈVE  
022 349 21 21

**MORZIER SA**  
Entreprise générale du bâtiment  
Décoration  
Transformations  
Rénovation  
Entretien  
Tél. 022 348 11 01 www.morzier.ch

  
**Spinelli & Fils**  
maçonnerie - béton armé - gypserie - peinture - décoration  
9, ch. du Pâquier  
1231 Conches  
T 022 347 20 22  
info@spinelli-ge.ch  
www.spinelli-ge.ch

# Sortie d'automne

Le 28 septembre de bon matin, 62 membres de l'Association des Habitants de Moillesulaz-Foron et Thônex Nord se sont retrouvés devant la Salle des Fêtes pour effectuer leur traditionnelle sortie d'automne, à destination cette fois des chutes de Giessbach dans l'Oberland bernois près de Brienz.

A 10 heures, la pause-café a eu lieu dans le célèbre Grand Restaurant Schuh à Interlaken, avant d'embarquer pour une promenade en bateau sur le lac de Brienz. (La contre-marque que chacun d'entre nous a reçue à cette occasion nous a rappelé les tickets de train en carton de notre jeunesse!)

Arrivés à Giessbach See, un des plus anciens funiculaires de Suisse nous attendait pour nous conduire le long des chutes, qui dévalent 14 paliers

successifs sur 400 mètres de hauteur, jusqu'au Grandhôtel, restauré dans le style Belle Epoque et désigné Hôtel historique de l'année 2004.

Après le repas, la prise de quelques photos du site et une petite marche en côte, nous avons retrouvé notre car pour aller visiter, avec un guide ou librement, la petite ville de Brienz située au bord du lac.

N'oublions pas de signaler que nous avons bénéficié ce jour-là d'un temps magnifique et de remercier le Président Jean-Claude Grandgirard pour la parfaite organisation de cette sortie, ainsi que le chauffeur de la maison Buchard pour nous avoir conduits toute la journée et ramenés à bon port!

A l'année prochaine pour une nouvelle destination!

José Fischer



## Association Restochêne

Des assiettes remplies de produits suisses et principalement de la région, des fruits et légumes de saison, des mets équilibrés et de qualité... pas de doute, vous êtes bien à Restochêne!

Depuis bientôt 25 ans, les écoliers du Belvédère, de la Gradelle, de Chêne-Bougeries et De-La-Montagne ont la chance d'aller dîner gaiement (et dans le calme!) tout en profitant de l'attention des aides de cuisine et des bénévoles qui œuvrent chaque jour à leur service. Bonnes habitudes alimentaires et découvertes de saveurs pour le plaisir des enfants sont aussi au rendez-vous.

Organisé en association, un comité de membres bénévoles gère l'infrastructure nécessaire car il s'agit tout de même de servir 23'000 repas chaque année. Sans oublier que la bonne marche de cette entreprise est rendue possible grâce au soutien financier et matériel de la Commune de Chêne-Bougeries et aux animatrices du Giap qui encadrent les enfants.

Alors, si vous aussi vous souhaitez prêter main-forte à cette belle action dans une ambiance conviviale, un coup de main de temps en temps est toujours le bienvenu!

N'hésitez pas à contacter: **Marlyse** au 079 648 21 13 pour les écoles de Chêne-Bougeries et De-La-Montagne • **Sandra** au 077 424 71 97 pour l'école de la Gradelle • **Véronique** au 079 454 22 01 pour l'école du Belvédère

Publicité

**pharmacie gouda**  
**HORAIRES NON STOP**  
 lundi au vendredi: 8 h à 19 h – samedi: 8 h 30 à 18 h  
**LIVRAISONS RAPIDES À DOMICILE**  
 Centre commercial / Ch. De-La-Montagne 136 / Chêne-Bougeries  
 Tél. 022 348 35 68 / Fax 022 348 03 67 /  
 www.pharmaciegouda.ch / goudahome@bluewin.ch

**RÉPARATION ET POSE DE STORES ET DE TENTES**  
**BG STORES**  
 A. BOTTIGLIERI  
 24, rue de Chêne-Bougeries  
 1224 Chêne-Bougeries  
 Tél. 022 349 06 29  
 Natel 079 200 20 48  
 Fax 022 349 05 69

Patinoire - Saison 2013-2014

**centre sportif sous-moulin**  
 39, route de Sous-Moulin 1226 Thônex

# PATINOIRE

**LE RESPECT**  
 CA CHANGE LA VIE  
 www.lerespect.ch

DU 12 OCTOBRE 2013 AU 26 MARS 2014

## TARIFS

	Adultes dès 16 ans	Enfants, AVS, Apprentis-étudiants jusqu'à 20 ans Chômeurs
Entrée simple	5.-	3.-
Carte 10 entrées <b>2)</b>	<b>1) 45.-</b>	<b>1) 25.-</b>
Accompagnants	5.-	3.-
<b>Abonnement saison:</b>		
Habitants 3-Chêne	<b>1) 55.-</b>	<b>1) 30.-</b>
Autres	<b>1) 85.-</b>	<b>1) 45.-</b>
Location de patins	5.-	3.-
Carte 10 locations de patins	40.-	20.-

- 1) y compris carte à puce (CHF 5.-)**  
**2) validité limitée à 2 saisons consécutives et aucun remboursement**

**Sur demande:**  
 tarifs famille, groupes, anniversaires, écoles, heures de glace

Renseignements:  
**Administration: 022/305 00 00**

En saison:  
**Patinoire: 022/305 00 60 - Info disque: 022/305 00 99**

## HORAIRE d'ouverture au public

(sous réserve de modifications)

### PATINAGE

<b>Lundi, mardi, jeudi</b>	<b>13h00 - 16h30</b>	
<b>Vendredi</b>	<b>12h00 - 16h30</b>	(12h00 - 13h30: 2/3 patinoire)
<b>Mercredi</b>	<b>14h15 - 16h30</b>	(dès 15h30: 2/3 patinoire)
<b>Samedi</b>	<b>14h30 - 17h15</b>	(dès 16h00: 2/3 patinoire)
<b>Dimanche</b>	<b>10h00 - 11h30 / 14h45 - 19h00</b>	(10h00 - 11h30: 2/3 patinoire)

### HOCKEY Puck mou obligatoire (sauf dimanche dès 19h15)

<i>Tous niveaux</i>	<b>Vendredi</b>	<b>12h00 - 13h30</b>	<b>(1/3)</b>
<i>Débutants</i>	<b>Samedi</b>	<b>16h00 - 17h15</b>	<b>(1/3)</b>
<i>Parents-enfants</i>	<b>Dimanche</b>	<b>10h00 - 11h30</b>	<b>(1/3)</b>
<i>Hockeyeurs confirmés</i>	<b>Dimanche</b>	<b>19h15 - 21h00</b>	

**Vacances scolaires genevoises: horaire modifié**

### DURANT LA SAISON:

**Plusieurs animations spéciales, les détails suivront sur notre site internet**





## Les Rendez-vous des 55 ans et + Programme hiver 2014

### Rencontres

Les conférences ou exposés ci-après, suivis d'un lunch, ont lieu à la Salle des Peupliers, avenue de Thônex 37, de 11h30 à 13h30.

**Problème d'audition? - Ne faites pas la sourde oreille**  
Jeudi 30 janvier - Dr. Reza Nicoucar, otho-rhino-laryngologue.

**1974: Genève interdit la chasse - Quarante ans plus tard...**  
Lundi 24 février - Gottlieb Dändliker, inspecteur cantonal de la faune, direction de la biodiversité, département de l'intérieur, de la mobilité et de l'environnement (DIME).

### Ateliers

Les ateliers ci-après ont lieu à la salle des Peupliers, avenue de Thônex 37.

#### Cours de danse

Les mardis 14, 21 et 28 janvier, 4, 11 et 25 février, 4 et 11 mars  
Adapté aux personnes, hommes et femmes, de 55 ans et + et dirigé par **Claude Golovine**, professeur de danse classique, moderne et contemporaine. **Cours I:** de 10h00 à 11h00; **Cours II:** de 11h15 à 12h15. Il n'est pas possible de choisir son heure de cours. **Participation:** CHF 45.- pour les 8 matinées.

#### La mémoire dans tous ses états

Les mardis 21 janvier, 4 et 25 février, 11 mars  
**Animatrice:** Dr. Delphine Fagot, maître-assistante au centre interfacultaire de gérontologie. Dans cet atelier, nous abordons les différents types de mémoire, la manière dont elle est organisée, les outils dont elle a besoin. **Participation:** CHF 25.- pour les 4 cours.

#### L'art du thé

Les mardis 28 janvier et 4 février - **Animateur:** Jean-François Gertsch.  
**Participation:** CHF 10.- pour les 2 après-midi.

### Ateliers culturels

#### Atelier culturel I - Ateliers du Grand Théâtre

**Jeudi 23 janvier** - Rendez-vous à 13h50 devant la porte principale des ateliers de construction de décors, rue Michel-Simon 9 (Jonction). **Visite sous la conduite de Mme Kathereen Abhervé.** Notre guide nous fera découvrir l'atelier de construction de décors, l'atelier du bottier, la menuiserie, la serrurerie, la réserve de costumes et l'atelier de fabrication d'accessoires. **Participation:** CHF 10.-

#### Atelier culturel II - La cuisine de l'Hôpital cantonal (HUG)

**Jeudi 6 ou jeudi 20 février** - Rendez-vous à 09h50 rue Lombard 32, quai alimentaire face à la centrale thermique. **Visite, sous la conduite de Bruno Pertusa**, du plus grand restaurant de Genève. En effet, le service de restauration des HUG réalise entre 9'000 et 10'000 repas par jour pour les patients et le personnel. Nous découvrirons l'unité centrale de préparation et la chaîne de distribution pour la préparation des plateaux patients. **Participation:** CHF 10.-

#### Atelier culturel III - Musée de la Croix-Rouge

**Jeudi 13 février** - Rendez-vous à 14h20 devant l'entrée du Musée, avenue de la Paix 17. **Visite sous la conduite d'un guide officiel de l'exposition permanente "L'Aventure humaine"**. Une expérience unique d'initiation à l'action humanitaire. **Participation:** CHF 10.-

#### Atelier culturel IV - Qu'as-tu appris à l'école?

**Mardi 4 mars** - Rendez-vous à 14h20 devant l'entrée de la Maison Tavel, rue du Puits-Saint-Pierre 6. **Visite guidée de l'exposition temporaire: Qu'as-tu appris à l'école?** **Participation:** CHF 10.-

### Cafés Seniors du lundi matin

Les 55 ans et + vous donnent rendez-vous autour d'une tasse de café, tous les lundis matins de 9h00 à 10h30 au Molino, Centre commercial de Thônex, (à l'exception des jours du lunch). Simplement pour bavarder, échanger vos expériences et points de vue. Vous pouvez venir seul(e) ou accompagné(e).

Pour s'informer et s'inscrire aux activités de Les Rendez-vous des 55 ans et +, 1226 Thônex, rendez-vous sur le site: [www.thonex-seniors.ch](http://www.thonex-seniors.ch)

Publicité

MENUISERIE - CHARPENTE - AGENCEMENT - ESCALIERS - USINAGE CNC

**GUY FRACHEBOUD SA**

Atelier Thônex 022 860 90 10 Bureau Plan-les-Ouates 022 794 56 55

[guy.fracheboud@vtxnet.ch](mailto:guy.fracheboud@vtxnet.ch)

**G. BUSULINI**

**OPTIQUE THONEX**

123 B, rue de Genève  
1226 Thônex-Moillesulaz  
E-mail: [thonexoptic@bluewin.ch](mailto:thonexoptic@bluewin.ch)

Tél. 022 348 26 10  
(près de la douane)  
[www.optiquethonex.ch](http://www.optiquethonex.ch)

Tout pour votre santé et beauté.

**NOUVEAU**  
VICHY, Avène, La Roche-Posay

Dans votre  
**Pharmacie Amavita Tronchet**  
Av. Tronchet 2  
1226 Thônex  
Tél. 058 851 3 067

VICHY Avène LA ROCHE-POSAY

**AMAVITA** +



# Une famille chênnoise sur les Routes du Monde<sup>(21)</sup>

«C'est incroyable, déjà trois ans! Que cela passe vite! J'ai l'impression que votre départ a eu lieu hier!» Depuis notre retour, s'exprime sans cesse, en des termes similaires, la fugacité du maître Temps. Ce dictateur sans pitié de nos vies éphémères nous conduit discrètement, sans mot dire, sans consentement, au chevet de notre propre mort. Et pourtant, ce qui pour les uns ne ressemble qu'à une parenthèse, dans une vie de labeur et de productivité, est pour d'autres la source principale de leur questionnement. Les expériences marquantes, bonnes ou mauvaises défient la dictature du temps et le murmure douxcreux de ses caresses. Le voyage quand il s'inscrit dans la durée, compte parmi celles-ci, au même titre que les accidents, les amours, les naissances ou les morts.

Le décalage est alors inévitable, mais n'existait-il donc pas déjà avant? Certains postulaient qu'il fallait un sacré courage pour partir. Dans mon cas, il a été surtout nécessaire pour revenir. Faut-il donc plus de courage, pour s'adapter à une situation qui nous est étrangère, ou au contraire pour se réadapter à un environnement qui ne nous surprend plus?

Bien sûr, pour chaque membre de notre famille, le retour a des significations différentes et sa difficulté réside avant tout dans cette capacité à trouver sa place au sein de la communauté dans laquelle nous vivons. Nous nous étions préparés également à cela. Les trois mois de transition passés en Espagne ont été riches de réflexions diverses sur nos envies, nos besoins et nos devoirs. Le voyage nous a enseigné à nous déterminer fortement, sans relâche. En fin de compte, il nous a constamment obligé à surmonter des difficultés et à puiser naturellement dans nos capacités. Un enseignement qui s'applique dans la vie de tous les jours, peu importe le lieu et les circonstances.

## Une nouvelle conception de notre "chez nous"

En revenant, nous avons modifié la conception de notre appartement en redéfinissant les espaces. D'un côté les trois enfants, malgré leur différence d'âge (9, 12 et 15 ans) et de sexe, dorment dans une même pièce. Ils ont agencé eux-mêmes l'espace et fabriqué les modules en bois qui leur permettent de modifier l'emplacement et la hauteur de leurs

lits. L'individualisme dans lequel chaque enfant devrait posséder sa propre chambre nous a paru obsolète. Une des pièces ainsi libérée a été transformée en salle d'étude. Espace silencieux, sans écran et sans objets de distraction. Les ordinateurs ont, pour leur part, migré au salon et participent à la vie de famille. Enfin, une chambre d'amis est venue s'ajouter à cette disposition, pour pouvoir accueillir plus longtemps des voyageurs. Si nous n'avons pas de visite, cette pièce peut servir également à s'isoler, ou à s'occuper individuellement. Les lieux destinés à la vie commune sont donc devenus plus nombreux et facilitent les interactions. En quelques mois nous nous apercevons, qu'au-delà de petits efforts personnels, chacun est enchanté de la nouvelle disposition qui nous permet de développer nos intérêts tout en étant plus participatif à la vie de famille. Cela demande un minimum d'attention, des uns envers les autres, pour respecter les occupations principales de chacun. Réciproquement, chacun se libère de ses activités secondaires pour aider spontanément aux tâches quotidiennes. Nous conservons ainsi cette nécessité de l'entraide, si commune pendant le voyage. Bien sûr, si notre appartement est suffisamment grand pour une telle disposition, il est surtout gigantesque en regard des 19 m<sup>2</sup> dans lesquels nous avons vécu à cinq, pendant trois ans.

## Mise en pratique des acquis

C'est dans ce nouvel environnement que les enfants ont repris leur cursus scolaire. Leur préparation régulière durant les années de route leur a facilité la reprise. Les examens d'entrée pour le collège et le Cycle d'Orientation ont été une formalité. À ce niveau, le décalage est relativement faible. Nous connaissons les exigences et le suivi à distance, notamment avec le C.O. de la Gradelle, a été excellent. Si le voyage ne donne pas forcément goût aux études, il fait cependant office d'atelier pratique et de démonstration. Par exemple, nous avons utilisé à maintes reprises l'allemand durant ces trois ans. Parler dans une autre langue est devenu également pour les enfants un plaisir, et surtout une possibilité d'expression. Il en va de même avec d'autres disciplines dont l'approche sur le terrain apporte un sens, une application. Comprendre la physique des gaz ou des liquides à travers une

panne de mécanique n'est pas forcément plus plaisant, mais les enjeux sont nettement différents. Le rapport aux choses, au savoir, est indiscutablement modifié.

Chez les enfants, le décalage se situe plutôt au niveau de leurs pairs. Ils ont dû se mettre à niveau pour comprendre les intérêts, les modes et les nouvelles habitudes de vie ou de langage des jeunes. Le monde des enfants change énormément à cet âge. Mais rapidement, ils ont su faire le tri. Seule Zélia, la benjamine, peine encore un peu à se situer au milieu des clans et des enfantillages propres à l'école primaire.

Florence, quant à elle, a retrouvé très rapidement un travail selon ses aspirations, dans sa profession d'éducatrice spécialisée, mais dans un nouvel environnement. Pour elle, le retour était d'emblée plus évident. À la maison, elle a repris sa place de pilier central, place que je lui avais ravie durant le voyage. Nous sommes de retour dans le monde de la planification, domaine dans lequel elle excelle et qui correspond aux attentes professionnelles et aux habitudes helvétiques.

Pour ma part, la situation est plus délicate, car mes attentes sont moins professionnelles que personnelles. Certes le travail reste la source indispensable et inévitable de revenu. Mais mon questionnement est ailleurs. Comment utiliser et marier les nouvelles connaissances du voyage avec notre vie locale? Il me semble qu'après avoir partagé tant de moments de vie avec des cultures différentes, il est capital de maintenir certains acquis d'ouverture, de tolérance et de compréhension. Or, il est si facile de prendre le pli et de revenir aux vieilles habitudes. Notre nécessité d'adéquation avec notre propre culture, nous contraint d'une certaine manière à oublier que, finalement, notre norme n'est que celle d'une toute petite minorité à l'échelle planétaire.

## Un livre en espéranto?

Il me fallait donc des projets qui aillent dans ce sens. Le premier est la rédaction d'un livre, sur notre voyage. Il vaut mieux battre le fer, quand il est encore chaud, et profiter de certaines émotions encore bien présentes. Par la suite, si ce premier projet aboutit, j'envisage déjà une traduction en espéranto. Pourquoi en espéranto?

Car, sans l'espéranto, notre voyage aurait été tout différent et

certainement nos rencontres n'auraient pas été aussi profondes. Il faut noter que nous avons été reçus, dans une cinquantaine de villes, par des Espérantistes. Dans les rares pays où nous ne les avons pas rencontrés, nous avons toujours eu l'impression de passer à côté d'informations essentielles pour satisfaire notre curiosité et confronter nos points de vue. En outre, certains pays ne nous auraient pas été aussi facilement accessibles sans l'espéranto, comme l'Iran, le Tadjikistan, la Sibérie ou encore la Mongolie. Nous oublions trop souvent que l'anglais reste la langue internationale d'une élite qui ne se parle que dans les lieux très touristiques, les aéroports, les ambassades et dans quelques hôtels. Dans les petites villes et les villages, l'anglais perd rapidement sa place au profit de la langue d'un pays voisin. L'espéranto, n'est certainement pas une langue aussi répandue, mais il nous a offert de nombreux points de chute, dans des régions complètement inattendues. Les Espérantistes se sont toujours montrés très attentifs à nos besoins et nous ont permis de résoudre bien des soucis. Remercier au travers d'un livre toutes ces personnes qui nous ont accueillis, ainsi que d'autres qui nous ont permis de réaliser notre rêve, reste une motivation majeure qui permet de fixer ces moments inoubliables.

D'ailleurs, si par hasard vous projetiez de voyager en famille ou que tout simplement votre curiosité vous poussait à entreprendre un long périple, n'hésitez pas à nous rencontrer, si vous avez des doutes ou des questions. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller, ou de vous aiguiller. Car, si le voyage est un vécu qui apporte une richesse incalculable, sa réussite réside en grande partie dans sa préparation.

Parallèlement, pour répondre aux aléas de mon parcours atypique, je me suis inscrit à un bilan de compétences pour redéfinir mes aspirations professionnelles et explorer de nouvelles possibilités. Une étape de vie nouvelle commence, comme c'est si souvent le cas pour tout un chacun.

Au revoir et au plaisir de vous croiser sur les chemins de nos trois communes!

Jacques Sans

Pour plus d'informations:  
<http://www.les1001bornes.ch>



## Charte des Jardins

## Les oiseaux à la table du jardin

Certains mangeoires pour oiseaux sont si charmantes qu'on a vraiment envie de les installer dans le jardin. Mais si on veut vraiment aider les mésanges, les rouges-gorges et autres pinsons à bien passer l'hiver, la meilleure formule n'est pas la mangeoire, car c'est un lieu de propagation des maladies et des parasites. En effet, les oiseaux se succèdent en grand nombre sur le même perchoir; et comme ils ne font pas qu'y manger, leurs déjections contaminent non seulement la mangeoire, mais aussi les graines tombées au sol, qu'ils finissent aussi par avaler...

Le nourrissage en mangeoire n'est donc conseillé qu'à titre temporaire, lorsque la neige recouvre le sol, ou si un gel persistant le rend trop dur à fouiller. L'idéal, c'est que le jardin lui-même soit une "mangeoire". On peut déjà y penser en taillant les arbustes et la haie, c'est-à-dire en préservant les branches qui portent des petits fruits. Beaucoup d'oiseaux se nourrissent des fruits de l'églantier, du troène, du sorbier, du fusain, du cornouiller sanguin, etc. Ces arbustes sauvages indigènes favorisent non seulement leur survie en hiver, mais aussi celle



Lierre.



Eglantier.



Viorne obier.



Troène.

d'autres petits animaux qui fréquentent les jardins tout au long de l'année.

Au moment de nettoyer son jardin, on peut laisser au sol les glands,

les noix, les faines des hêtres, bref tout ce qui ressemble à des graines. On peut aussi conserver des feuilles et des branches mortes sous la haie ou les mettre en tas dans un

coin du terrain. Ces déchets végétaux serviront de lieux de vie à des petits invertébrés (vers, insectes, araignées, escargots...) que les oiseaux ont l'art de dénicher. Et avant d'arracher une plante desséchée, on peut regarder si elle porte des graines et la laisser à la disposition des becs affamés. Un coin d'herbe non tondu servira aussi de mine de nourriture. Toutes ces bonnes pratiques font d'ailleurs partie de la Charte des Jardins, justement dans le but d'assurer la survie hivernale des petits animaux sauvages.

Si on tient à avoir une mangeoire pour observer les oiseaux, on la maintiendra propre en la désinfectant régulièrement à l'eau bouillante (un modèle simple est d'ailleurs plus facile à nettoyer). On y versera de la nourriture de qualité, et on la placera dans un endroit dégagé, afin que les chats ne puissent pas se tenir en embuscade...

Pierre-André Magnin

Renseignements sur  
la Charte des Jardins:  
[www.charte-des-jardins.ch](http://www.charte-des-jardins.ch)  
ou tél. 022 809 40 59

Publicité

## PACO ELECTRICITE S.A.

Entreprise générale d'électricité  
Concessionnaire SIG et Swisscom  
Electricité - TV et Téléphone  
7, ave Krieg - 1208 Genève  
Tél: 022 349 84 79 - Fax: 022 349 84 76  
e-mail: [pacoelect@bluewin.ch](mailto:pacoelect@bluewin.ch)

PRESSING  
DU VIEUX-CHÊNE

Alain FROSSARD et sa collaboratrice Fatima  
sont à votre entière disposition pour:

- Pressing
- Blanchisserie
- Retouches
- Rideaux - voilages
- Tapis
- Daim - cuir - fourrures

Travail artisanal soigné effectué  
par des professionnels

Du lundi au vendredi  
de 7 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h 30

1, rue de Genève (face au cinéma Forum)  
Tél. 022 348 25 00 - 1225 Chêne-Bourg

**Baissant**  
paysages sa

[www.baissant.ch](http://www.baissant.ch)

## Merci à tous nos clients

particuliers et institutionnels  
pour avoir eu recours à nos services.

Christian Schnegg  
Ch. de Sous-Ville 36  
1226 Thônex

Tél. 022 347 04 05

# Pêche dans les rues genevoises

Considérée comme un véritable sport par ses aficionados, la pêche a une image d'activité légèrement désuète. Pour une personne lambda, ce passe-temps rime avec patience et attente. Difficile de s'y intéresser, à une époque où le monde avance à vive allure. Pourtant, l'activité évolue et peut s'avérer bien plus athlétique que l'on ne peut l'imaginer. Le pêcheur doit parfois combattre en duel avec sa proie pour la sortir de l'eau. Des jeunes vivant en agglomération ont créé le *street fishing* (pêche de rue, en français). Cette nouvelle dynamique vient des États-Unis et du Japon. Le pêcheur se mélange désormais aux citadins. Il est urbain, voire tendance; il essaie de respecter l'environnement et prend garde aux eaux qui coulent dans les cités. Il existe un club dans notre ville, nommé le *Geneva Street Fishing*. C'est le premier club suisse officiel de pêche urbaine. Rencontre avec Nicolas Fédélé, un jeune trentenaire de Chêne-Bourg, qui a débuté dans le club en mars 2013, lors de l'ouverture de la saison. Je l'ai rencontré pour discuter de cette activité moderne, peu avant la fermeture de cette saison, qui a eu lieu fin novembre.



## Avais-tu essayé la pêche à la Seymaz, lors de ta jeunesse chénoise?

Lorsque j'étais gamin, on m'avait prêté une canne pour passer une après-midi au bord de l'eau. A titre occasionnel, j'allais pêcher au pied de mon immeuble. J'ai attrapé ma première truite sauvage au cadre dans la Seymaz. Aujourd'hui, dix ans exactement après avoir quitté les Trois-Chêne, je me remets à la pêche au cadre. Cette technique vient de Genève. A l'époque, les jeunes écoliers de la région pratiquant l'école buissonnière, cassaient le cadre de leur ardoise, pour en faire un outil de pêche. Je pense que les souvenirs d'enfant restent. Je ne pratiquerais peut-être pas la pêche aujourd'hui, si je n'avais pas essayé étant petit.

## Le Street Fishing, une version urbaine et moderne de la pêche version grand-papa?

Exactement. L'urbanisation gagne du terrain. On trouve de moins en moins de lieux sauvages. Nous pêchons donc au centre ville. Les rivières sont au pied de nos maisons. Les habits que nous portons divergent des pêcheurs en pleine nature. Porter des jeans et des tenues décontractées,

nous permet d'aller pêcher après le travail. Tu sors du tram et tu peux pêcher directement depuis un pont. Les magasins spécialisés proposent des habits plus modernes et urbains. Cela attire les jeunes. Je croise régulièrement des gamins de 12-13 ans qui aiment les aspects divertissants et aventureux du *street fishing*.

## L'activité en solitaire ne semble pas vous intéresser. Le groupe, l'amitié semblent des valeurs importantes au sein de l'équipe Geneva Street Fishing...

Certains aiment pêcher seuls. Pour ma part, j'aime l'énergie du groupe. On découvre de nouveaux lieux ensemble, on partage nos expériences et on a des témoins lors de pêches miraculeuses. Aujourd'hui, on utilise également les nouvelles technologies. Nous filmons nos exploits avec des petites caméras *GoPro*, puis nous les partageons facilement sur les réseaux sociaux.

## Hormis les truites de rivière et les truites lacustres, quels sont les poissons que l'on trouve dans notre région? Et dans la Seymaz?

Grâce au lac Léman, au Rhône, à l'Arve, à l'Allondon, à la Drize, nous sommes bien gâtés. Nous trouvons des perches, des brochets, des feras, des ombles et des ombres. Ce dernier est un poisson protégé. Nous ne le gardons jamais, même si cela serait possible dans certains lieux. Les carpes habitent les étangs et les petits lacs. Ce poisson est combatif, ce qui découle sur une pêche sportive. N'étant pas un poisson comestible, nous le relâchons évidemment à chaque prise. Dans la Seymaz, nous trouvons uniquement des truites de rivière. Avec le *Geneva Street Fishing*, nous nettoyons régulièrement les eaux. Nous protégeons les rivières pour maintenir cette activité. Nous avons tous des enfants et nous pensons aux générations futures.

## Quelle technique de pêche utilises-tu?

J'en ai essayé plusieurs. Mes préférées sont la pêche à la mouche et la pêche aux appâts naturels. Pour la première technique, j'aime sa beauté esthétique. La soie remplace le fil. Le geste est précis. Cela s'apparente

au maniement du fouet. Cette technique rend plus actif, cela s'approche de la chasse. Le but est de poser l'appât (imitation de mouches et insectes) à la surface, où le poisson gobe des moucherons. La pêche aux appâts naturels se pratique avec le cadre dans de petites rivières. Nous choisissons l'appât selon la saison.

## Dégustez-vous le fruit de votre récolte entre potes après une session ou plutôt en famille?

Parfois, nous organisons des grillades entre amis. D'autres fois, nous dégustons le poisson en famille. Il est toujours agréable de manger du poisson frais du jour et cela se fête.



## Relâchez-vous parfois vos proies si la journée fut trop fructueuse?

Nous aimons la nature. Si nous attrapons un immense brochet, nous le relâchons. Nous ne sommes pas dans le besoin. Nous ne voulons pas gaspiller en remplissant nos frigos. C'est une passion avant tout.

## Les meilleurs pêcheurs suscitent des jalousies. Il semble y avoir des rivalités dans le milieu. Simple passe-temps ou véritable sport de compétition?

Comme dans de nombreux domaines, la compétition est bien présente. A l'instar de la cueillette des champignons – une thématique qui m'est familière – il y a de la jalousie. Les gens gardent les bons plans pour eux. Et lorsqu'une personne devient performante, elle est fortement critiquée. ■

Propos recueillis par Hervé Annen

Pour en savoir plus : [www.genevastreetfishing.com](http://www.genevastreetfishing.com)

## Quels facteurs t'ont donné envie de pratiquer cette activité et rejoindre l'équipe du Geneva Street Fishing?

La nature, le calme et l'évasion me plaisent dans cette activité. On peut être seul au monde. C'est une activité également accessible et plutôt bon marché. Le matériel à emporter reste simple. C'est un copain d'enfance qui a créé le club *Geneva Street Fishing*. Steve Bel vient également de Chêne-Bourg, il a débuté à la Seymaz. Il a remporté divers concours depuis. Aujourd'hui, il est chef de l'équipe et reconnu comme un bon pêcheur du canton. Tous partagent volontiers leur savoir, leurs techniques et les lieux incontournables de la région.

Publicité

**RESTAURANT 3 COMMUNES**

Safak et Damir vous accueillent chaleureusement dans un cadre convivial.

Salle de banquets pour entreprises, anniversaires, etc.

Service jusqu'à 24h00 - Ouvert 7/7

Tél: 022 349 52 50 Fax: 022 349 66 26

Route de Sous-Moulin 39 1226 Thônex

[restaurant3communes@hotmail.com](mailto:restaurant3communes@hotmail.com)

**Ecole d'Aïkido**

La Voie de l'Harmonie

La Gradelle

2 cours gratuits à l'essai

Informations sur : [www.takemusu-dojo.ch](http://www.takemusu-dojo.ch)

# Mérite sportif des Trois-Chêne 2013

Créé en 1988, le Mérite Sportif des Trois-Chêne a été l'occasion de réunir ce printemps les lauréats de l'année 2012 et ceux des 25 dernières années. La fête organisée à cette occasion a permis de constater que les communes chénoises comptent de nombreux sportifs de haut niveau.

Cette année encore, nous nous adressons à vous qui avez été témoin ou qui êtes au courant d'un exploit sportif accompli en 2013, dont la performance a atteint un niveau national que vous pourriez porter à notre connaissance.

Sachant que le sport ne saurait se passer des bénévoles, nous sommes aussi attentifs à recevoir la candidature de personnes qui s'investissent auprès des champions ou des clubs, quel que soit leur niveau.

Si vous êtes au courant de résultats ou d'activités qui vous paraissent intéressants, vous êtes invités à soumettre comme suit les dossiers à la commission du Mérite sportif, chargée de les examiner:

1. **performance sportive, individuel ou club**: être domicilié dans les Trois-Chêne ou être affilié à un club chénois et avoir accompli en 2013 une réelle performance, officiellement attestée.

2. **dévoûment**: être domicilié dans les Trois-Chêne et s'investir dans le domaine du sport.

Conseil intercommunal,  
Commission Mérite sportif

Vous pouvez obtenir les questionnaires y relatifs en contactant le Centre Sportif.  
**Secrétariat**: rte de Sous-Moulin 39  
Tél.: 022 305 00 00 - info@cssm.ch  
Délai de reddition des formulaires dûment complétés:  
**17 janvier 2014 au plus tard.**

## Gym Dames

Si vous voulez rester en forme et que vous avez envie de bouger un peu, de venir faire une heure de gymnastique par semaine, venez nous rejoindre. Notre société, qui a déjà fêté ses 80 ans, vous accueillera avec une sympathique équipe sportive de 45 membres (de tout âge).

Pour un paiement annuel de CHF 120.-, nous nous retrouvons **chaque mercredi à 20h30** (hors vacances scolaires ou veilles de fêtes) **dans la salle de gym de l'École de Haller sur l'avenue Bel-Air** (entrée à côté du terrain de basket en bas de la rampe).

N'hésitez pas à venir faire un cours d'essai gratuit ou téléphonez à notre présidente, Mme Isabelle Gauthier au **022 349 40 88** ou **079 361 40 21**, pour de plus amples renseignements!

Publicité

# AÏKIDO

**UN ART MARTIAL NON VIOLENT**

à THONEX  
(Centre Sportif Sous-Moulin):

<b>ADULTES :</b>	
(+ de 18 ans)	Mer de 19h00 à 20h30 Ven de 19h30 à 21h00
<b>ADOLESCENTS :</b>	
(12+ à 18- ans)	Mer de 18h00 à 19h00 Ven de 18h30 à 19h30
<b>ENFANTS :</b>	
(7+ à 12- ans)	Mer de 17h00 à 18h00 Ven de 17h30 à 18h30



**UN MOIS D'ESSAI GRATUIT**  
(Sans Engagement)

**Renseignements :**  
Natel : **079 416 35 34**  
Internet: **www.aiki-ge.ch**

# Le CP3C fête à sa manière l'année olympique 2014!

Après une sérieuse et minutieuse restructuration des différents niveaux de cours collectifs, les membres du Club des Patineurs Trois-Chêne entament cette année olympique avec une bonne vitesse de croisière et beaucoup d'assiduité et d'enthousiasme.

En effet, pour les débutants, le Club a déjà organisé en novembre dernier une série de tests "Étoiles". Quant aux patineurs plus chevronnés, ils devront se soumettre aux jugements des organes faitiers romand et suisse afin de pouvoir se sélectionner pour diverses compétitions durant la saison 2013-2014. A tous, le Club souhaite plein succès!

Une fois de plus, nous tenons à saluer l'excellente préparation que les professeurs et moniteurs offrent à notre jeunesse sportive, car la technique dans ce sport, exigeant s'il en est, ne souffre en aucun cas de comporter des lacunes de base.



Club des Patineurs Trois-Chêne  
Route de Sous-Moulin 39  
CH-1228 Thônex - Genève

Afin de débiter en beauté l'année olympique 2014, le CP3C a le grand honneur d'être l'hôte des **Championnats de Suisse de Patinage Artistique "Juniors et Seniors B" 2014** qui se dérouleront sur la superbe patinoire du Centre sportif Sous-Moulin du 3 au 5 janvier 2014.

Les athlètes qui représenteront la relève du patinage national de demain n'attendent que vos encouragements! Venez nombreux!

Patricia Ann Roth  
consultante technique du CP3C



## Gymnastique Seniors

Aux pas de sénateurs, vous préférez les pas de géants, mais... vous aimez surtout avancer à votre rythme dans la nature! Vous avez le profil idéal pour le Nordic-walking.

Tout près de chez vous, les chemins s'ouvrent devant vous, les paysages défilent à grande vitesse, vos poumons travaillent et votre cœur s'oxygène, alors n'hésitez plus, faites-vous du bien en rejoignant les parti-

cipants enthousiastes du cours de Nordic-Walking des Trois-Chêne, car, en groupe, «c'est dix fois plus agréable!».

Leçon d'essai gratuite n'importe quel jeudi de 14h30 à 15h45, sauf vacances scolaires.



Publicité

**Rendez-vous:**  
devant les Communaux d'Ambilly,  
chemin Chantemerle,  
le jeudi à 14h25.  
**Renseignements:**  
Gymnastique Seniors Genève  
022 345 06 77  
**Les monitrices:**  
J. Aebisacher 079 619 61 80  
et V. Yacoub 079 644 26 80 ou  
[www.gymseniorsge.ch](http://www.gymseniorsge.ch)

NOUVEAU

Cabinet de Pédicurie-Podologie

REVUZ Caroline

☎ 022 348 68 51 ou 079 835 73 34

📍 Route de Chêne 96 • 1224 Chêne-Bougeries

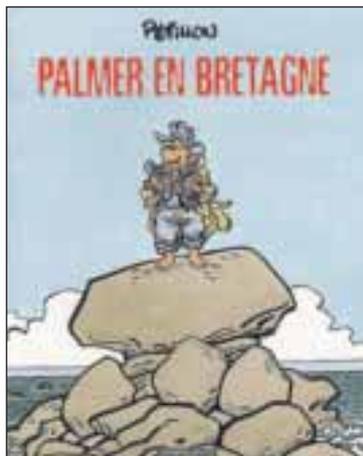
Parking privé - Tram 12, arrêt Grangettes

Soins • Appareillages • Semelles • Domiciles

# Les **BDs** du mois

Chroniques de Stephan Bruggmann

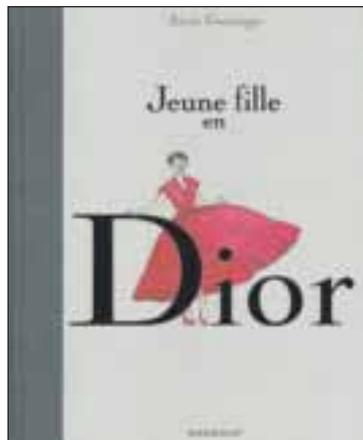
**Palmer en Bretagne**  
René Pétillon  
Dargaud



Pétillon est un auteur merveilleux: depuis des décennies, il décortique l'actualité avec ses dessins de presse et brocarde les petits vices de notre société sans en avoir l'air dans les aventures de Palmer. Mais qui est donc ce Palmer, ce gars au physique informe, à la personnalité assortie et aux manières déplorable? Né en 1974, dans les pages de *Pilote*, il est sans aucun doute le détective le plus minable de l'univers, mais aussi, il faut le reconnaître, le plus attachant. Chaque aventure est l'occasion pour Palmer de rater des indices, froisser des susceptibilités, ne rien comprendre et voir les affaires résolues tout de même. Dans ce dernier opus, Pétillon opère un véritable tour de force: le détective est disqualifié dès la troisième page et assiste, de loin, aux événements sans parvenir à y prendre part et le plus beau, c'est que l'affaire se résout, une fois encore, dans le chaos, comme s'il avait été présent. Un délice!

**Jeune fille en Dior**  
Annie Goetzinger  
Dargaud

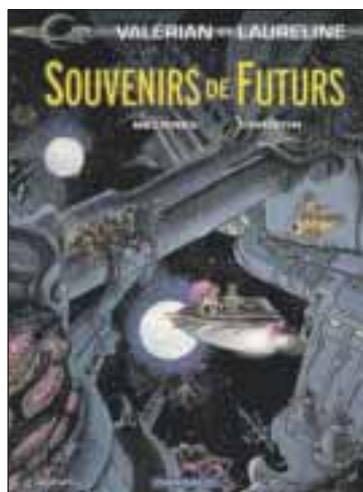
Annie Goetzinger est, avec Claire Bretécher et Chantal Montellier, l'une des très très très rares femmes qui furent précurseurs dans le monde si masculin de la bande dessinée. Elle se caractérise par un trait d'une douceur incroyable et des scénarios d'une finesse et d'une intelligence exceptionnelles. Ses albums renferment une certaine conscience historique



où fleurit souvent un parfum nostalgique et elle n'hésite jamais à aborder des problèmes sociaux, le sida, l'homosexualité, le rejet ou la guerre. Le 12 février 1947, juste avant le premier défilé de Christian Dior, l'excitation des derniers préparatifs est à son comble. Ce sont les débuts de la maison Dior et ceux de Clara, jeune chroniqueuse du *Jardin des modes*, imaginée par Annie Goetzinger. C'est à travers ses yeux émerveillés que l'on découvre cette aventure qui marquera de son empreinte indélébile la mode féminine.

Très honnêtement, la mode est quelque chose qui m'ennuie profondément tant je la trouve futile, mais elle est traitée ici avec tant de tendresse et de talent que j'en fus emporté.

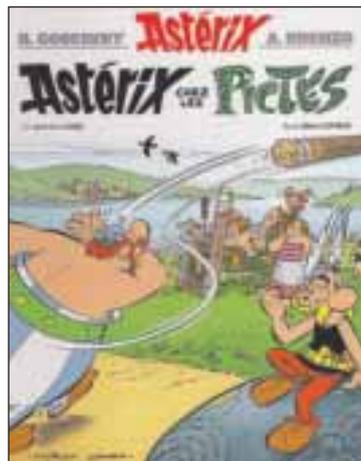
**Souvenirs de futurs**  
*Valérien et Laureline*, tome 22  
Mézières – Christin  
Dargaud



Créée en 1967, la série *Valérien*, récemment rebaptisée *Valérien et Laureline*, est sans conteste possible l'une des meilleures séries de science-fiction jamais écrite. Les agents spatiaux temporels ont vécu vingt-et-une aventures qui les ont menés aux quatre coins des confins de l'infini et du temps, confrontés aux paradoxes temporels et aux monstres les plus redoutables.

Cet album, qui ne suit pas le précédent, s'adresse aux fans. Présenté comme un recueil d'interviews en images des principaux protagonistes de la série, chaque récit s'intercale joliment dans les précédentes aventures du duo offrant une autre, une nouvelle, vision des événements passés. C'est très agréable.

**Astérix chez les Pictes**  
*Astérix*, tome 35  
Ferri – Conrad  
Albert-René éditions

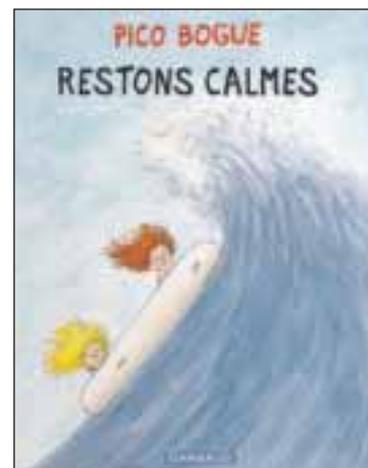


Une série aussi bonne qu'Astérix et qui a su conquérir le cœur de tant de générations se devait de poursuivre son aventure. Malheureusement, depuis la mort de son scénariste, le génial Goscinny, les aventures du Gaulois le plus célèbre s'enfermaient progressivement dans une caricature du héros jusqu'au très malheureux *Le ciel lui tombe sur la tête* qui semblait enterrer définitivement la série tant il était navrant. Cet opus, qui s'annonce déjà comme un grand succès libraire, débarrassé du père, Uderzo, et confié à deux sommités du 9<sup>ème</sup> art redore enfin un blason terni depuis longtemps. Le scénario est correctement ficelé et le dessin

colle assez bien avec la série. On renoue ici avec ce qui fit le succès d'autrefois, c'est-à-dire la rencontre des Gaulois avec d'autres peuples hauts en couleurs, en bisbille avec Rome. Humour décalé, calembours, jeux de mots et décalages anachroniques propices à des clins d'œil au contemporain émaillent le récit: une recette qui marche.

Ce qui est en revanche dommage, c'est que Jean-Yves Ferri, malgré son immense talent, n'est pas Goscinny. Comment le pourrait-il? Mais un Astérix se relit et prend de la saveur avec la répétition: laissons donc un peu de temps passer et méditons sur l'effet de l'âge.

**Restons calmes**  
*Pico Bogue*, tome 6  
Roques – Dormal  
Dargaud



Après *Peanuts*, *Mafalda* ou *Calvin et Hobbes*, voilà le monde des adultes revisité par un enfant. Pico et Ana Ana scrutent le monde des adultes et, par leurs remarques, évoquent en nous réflexion ou amusement. La recette est éprouvée et, franchement, se confronter à des pointures comme Charles M. Schulz, Quino ou Watterson n'est pas chose facile. Néanmoins, le succès est au rendez-vous, puisque voici le sixième volume d'une série entamée en 2008. Ce qui fait son succès, c'est sans doute la douceur du trait, la fraîcheur des personnages et le décalage constant entre la perception de l'enfant et la nôtre. Un doux mélange de romantisme nostalgique et de grisaille contemporaine. ■

Publicité

**MAX LOCATELLI SA**

**VOTRE ELECTRICIEN SUR LES TROIS-CHENE**

3, rue de Genève – 1225 - Chêne-Bourg

Téléphone 022 348 33 55

Fax 022 860 80 19

Email: info@locatellimax.ch



# Critiques littéraires

Une sélection de Liliane Roussy

## Romans

### La nuit en vérité

Véronique Olmi

Ed. Albin Michel – 309 p.



La vérité n'est pas toujours bonne à regarder, surtout dans son miroir. Enzo se regarde et se trouve trop gros. Ses camarades de classe le lui ont dit et redit, souvent de manière cruelle. Sa mère ne peut pas lui être un véritable appui, elle est beaucoup trop jeune.

Enzo court après un père inconnu et idéalisé dont on lui révélera l'identité "plus tard". Le gamin se fait tabasser par les autres élèves, pour rien, comme ça, peut-être pour se distraire, ce qui permet à Liouba, sa mère qui s'échinait à faire des miracles pour payer l'école privée, de le retirer. Tous deux font le dur apprentissage de l'exclusion.

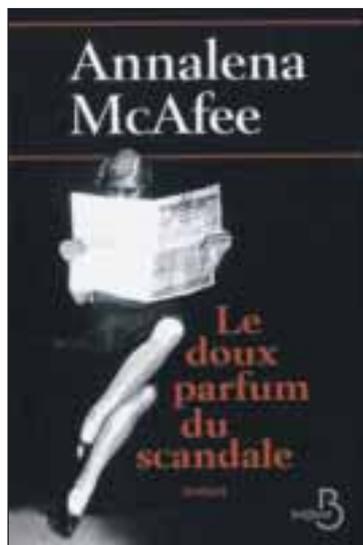
Un livre pas gai, mais d'une réalité aigüe.

### Le doux parfum du scandale

Annalena McAfee

Ed. Belfond – 489 p.

Le portrait sans retouche d'une certaine presse qui vit de ragots et de scandales. Tamara, jeune débutante, veut lancer sa carrière, et Honor, quatre-vingt ans, a été la papesse du grand reportage, ce qu'on appellerait aujourd'hui un reporter de guerre qui risque sa peau. Elle a vécu l'Allemagne nazie, les tranchées coréennes, rencontré tous les grands de ce monde. Tamara, elle n'a aucune notion d'Histoire et voudrait seulement pouvoir publier ce qu'ont été les relations entre elle et Frank Sinatra, etc.



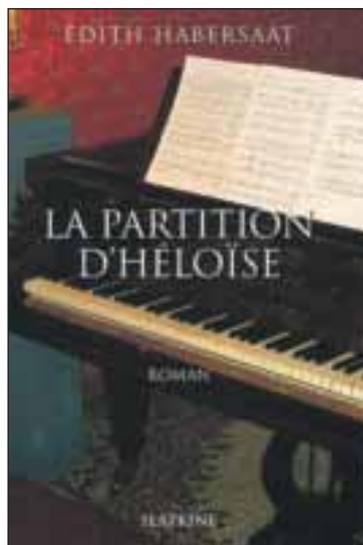
Inutile de dire que les deux femmes n'ont pas le même langage et la même vision des choses. Il en résultera des étincelles.

Honor va se replonger malgré elle dans son passé riche et aventureux. Passionnant.

### La partition d'Héloïse

Edith Habersaat

Ed. Slatkine – 160 p.



Rouge, jaune, ocre... des couleurs qui reviennent et rythment votre humeur et votre sensibilité. Héloïse veut tout faire le mieux possible, y compris gagner un concours lancé par une radio locale dans le cadre de la "Journée des Femmes".

Mais ce projet la renvoie à son passé et à ce, selon elle, qui serait manqué. Elle y assiste, impuissante, comme devant un film, mais au cinéma on peut sortir... Dans la vie pas, il faut accepter qu'elle soit imparfaite.

On est d'abord bercés par la poésie du propos quand une "partition" s'interpose. Edith Habersaat est une grande conteuse, mais pas seulement. Il faut lire son livre et se laisser prendre.

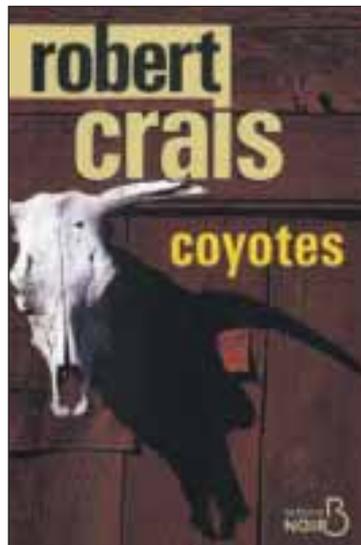
L'auteure bien de chez nous a écrit plus de trente ouvrages: elle est titulaire de nombreux prix.

## Policier

### Coyotes

Robert Crais

Ed. Belfond/Noir – 384 p.



Les coyotes, ce sont les passeurs mexicains du trafic de clandestins dans le désert californien d'Anza-Borrego. Krista Morales, jeune doctorante, pense réaliser sa thèse sur ces personnages peu reluisants et part enquêter sur place avec son ami, ce qui est un peu imprudent. Ils sont kidnappés par des *bajadores*, autres personnages horribles qui enlèvent les migrants de tout bord pour en tirer une rançon ou les tuent et les ensevelissent dans une crevasse du désert.

La mère de Krista, avant fortune faite, a elle-même passé la frontière de manière illégale. Elle fait appel à un détective privé qui va remonter la filière. D'une brûlante actualité.

## Témoignage

### Appelez la sage-femme

Jennifer Worth

Ed. Albin Michel – 454 p.

Jennifer Worth (1935-2011) a été infirmière, est devenue sage-femme dans le plus pauvre quartier de Londres, puis a écrit ses mémoires qui viennent d'être traduites en français.

Au fil de ce récit à vrai dire un peu décousu, on apprend que cette pro-



fession ne se borne pas à accoucher les parturientes mais englobe tous les soins nécessaires avant et après la délivrance. Elle évoque des souvenirs personnels gais ou à faire dresser les cheveux sur la tête.

Ce livre passionnant a été adapté par la BBC pour en faire une série télévisée dont le succès ne se dément pas.

## Enfants

### Un si long nez

Lukas Hartmann

Ed. La Joie de lire – 211 p.



Que peuvent faire un frère et une sœur qui s'ennuient hors saison en vacances en Grèce?

Des bêtises, par exemple, pendant que leurs parents se disputent, ce qui devient une habitude chez eux. Le spectre du divorce rôde, que deviendront-ils?

Alors ils errent dans l'île et rencontrent un étrange magicien dont le nez rouge vif est démesurément allongé, ce que le malheureux cherche à cacher par tous les moyens. Ce nez est l'œuvre d'un autre magicien adverse. Le contact finit par s'établir entre les enfants et le magicien qui leur emmène sur son tapis volant. La chirurgie esthétique pourra-t-elle être de quelque secours?

Publicité

**Pierre Del Bon**  
ELECTRICITE • TELEPHONE • CABLAGE INFORMATIQUE  
1224 CHÊNE-BOUGERIES • 6, chemin des Flombards • TÉL. 022 348 56 06  
e-mail: info@delbon.ch

# L'ingrédient inconnu

par Jean Michel Jakobowicz

Une fois que vous aurez découvert les 32 ingrédients que vous utilisez dans votre cuisine et dont la liste vous est donnée ci-dessous, vous pourrez former, avec les 16 lettres qui vous resteront, le nom d'un fruit.

La lecture des noms, dans la grille, peut se faire horizontalement, verticalement ou diagonalement, à l'endroit ou à l'envers.

N	A	V	E	T	B	R	O	C	O	L	I	F
S	O	J	A	L	P	O	M	M	E	K	R	U
F	I	D	E	E	H	T	N	E	M	O	R	L
È	T	T	R	E	N	O	S	S	E	R	C	A
V	T	S	D	A	N	E	B	L	S	T	H	I
E	I	T	F	G	C	A	Q	M	I	I	I	T
L	L	R	I	R	C	U	D	A	O	E	C	U
L	N	O	R	V	I	O	P	R	P	G	O	E
I	E	F	P	N	A	S	U	A	A	S	R	R
T	S	I	O	S	I	O	É	R	N	B	É	A
N	S	A	V	O	C	A	T	E	G	A	E	D
E	I	R	E	L	É	C	H	O	U	E	I	I
L	P	O	T	I	M	A	R	R	O	N	N	S

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- |          |          |           |            |
|----------|----------|-----------|------------|
| AIL      | CHOU     | MENTHE    | POIS       |
| AVOCAT   | COURGE   | NAVET     | POIVRON    |
| BARDANE  | CRESSON  | OIGNON    | POMME      |
| BLETTE   | FÈVE     | OKRA      | POTIMARRON |
| BROCOLI  | FRISÉE   | ORTIE     | QUINOA     |
| CARDON   | GOMBO    | PANAIS    | RADIS      |
| CÉLÉRI   | LAITUE   | PERSIL    | RAIFORT    |
| CHICORÉE | LENTILLE | PISSENLIT | SOJA       |

**Solution à envoyer à la Rédaction du Chênois.**

**Le ou la gagnant(e) recevra un cadeau.**

## Sucré-salé

Prenez un jour bien triste, bien gris. Pourquoi ne pas se reconforter autour d'un bortsch bouillonnant? Vous en faites souvent? Moi non plus.

Comptez un peu plus d'un litre d'eau, une bonne livre de betteraves rouges crues, 250 g d'oignons, une livre de macreuse et des os de veau, 250 g de chou frisé, 1 ou 2 navets, 2 branches de céleri, 2 carottes, 250 g de tomates fraîches ou en boîte, une cuillérée à soupe de vinaigre de vin, un morceau de sucre, poivre sel et du fromage blanc ou de la crème fraîche.

Râpez à la grille moyenne les betteraves crues, le chou, les carottes, les navets, pelez et coupez les tomates et les branches de céleri, hachez grossièrement les oignons faites cuire le tout dans l'eau chaude.

Ajoutez les os et la macreuse, le vinaigre et le sucre, le sel et le poivre.

Cuire environ 2h .

Lorsque la viande est tendre, la sortir, la découper en petits morceaux et la remettre dans la potage.

Servir accompagné de fromage blanc ou de crème fraîche.

Les personnes qui ont de la peine à digérer le chou et l'oignon seront bien inspirées de manger une pincée de cumin.

Vous ne trouvez pas que le temps s'est amélioré?

L.R.

# Le Sudoku du mois

par Maylis

Les règles du sudoku sont très simples. Le but du jeu est de remplir les cases avec des chiffres allant de 1 à 9 en veillant toujours à ce qu'un même chiffre ne figure qu'une seule fois par colonne, une seule fois par ligne, et une seule fois par carré de neuf cases.

9				4				2
		5				9		
	1				8		4	
		6			9		2	
7				2				6
		3			6		8	
2						8		1
	9		2		4			
		7		9				4

**Solution à envoyer à la Rédaction du Chênois. Le ou la gagnant(e) recevra un cadeau.**

## Sudoku

Solution du N 499

Le gagnant est **André Biderbost, de Thônex.**

3	5	6	1	4	7	2	8	9
8	2	4	6	3	9	7	5	1
1	7	8	5	9	2	6	3	4
7	3	9	4	1	6	5	8	2
4	6	2	8	5	9	3	1	7
8	1	5	3	7	3	4	6	9
2	8	3	7	6	1	8	4	5
5	8	1	3	2	4	9	7	6
6	4	7	9	8	5	1	2	3

## Le conte inconnu

Solution du N 499

Réponse: La petite sirène

La gagnante est Mme Marthe Caroline Salamin Depoux, de Thônex.

## Sornettes et fariboles

Quand un plat me plaît où que ce soit dans le monde, je cours à la cuisine et torture le cuisinier jusqu'à ce qu'il me livre sa recette. Quand je parle la langue du pays, pas de problème. Quand je n'y comprends que pouic, ça se g te. En l'occurrence, c'était en Turquie. Apprendre sans peine le turc en vingt minutes, ce n'est pas évident. Toujours est-il qu'à grand renfort de gesticulations, j'appris à concocter le délicieux feuilleté.

Un feuilleté, qu'on le mange proprement ou pas, ça fait des miettes. De la campagne à perte de vue, une auberge rustique, un excellent repas: la joie de vivre.

«Oh! dis-je   mon compagnon, regarde le petit chat qui mange les miettes, sous la table, c'est trop chou!» Il continua à mâcher et préféra, flegmatique: «Ce n'est pas un petit chat, c'est un gros rat.»

Nous le lorgn mes de plus près. En effet, c'était un gros rat. G n  par tant d'attention, il d guerpit.

«Le rat, le rat!», appel mes-nous. Encore un qui ne parle pas français... Nous repartimes avec la précieuse recette. Je l'utilise encore aujourd'hui.

Liliane Roussy

# Joyeux Noël!

Ateliers de bricolage  
pour les enfants  
les 4, 7, 11 et 14 décembre

Photos gratuites avec  
le Père Noël les 18, 19, 20,  
21, 23 et 24 décembre

Concours jusqu'au  
21 décembre «Gagnez la  
hotte du Père Noël»,  
valeur CHF 500.-



Thonex  
CENTRE COMMERCIAL