

LA CROISÉE DES QUARTIERS



DES INFORMATIONS SUR LA VIE DES QUARTIERS
DU CHEMIN VERT, DES HAUTS QUARTIERS ET DE LA VILLE DE SAUMUR.

SOMMAIRE

Vie des Quartiers

P3 - Temps forts 2025

P4 - A petites pattes

Quartier Libre

P5 - Espace Jean Rostand

P6 - Maison de la Reine de Sicile.

P7 - Le roi René amoureux d'Arts équestre et de sa femme.

P8 - Astuces : Le sel

Restons connecté

P9 - Le QR CODE

Recette

P10 - Recette d'hiver

Pause Détente

P11 - Jeux et expression

P12 - Le saviez-vous, citation, humour.

ESPACE
JACQUES PERCEREAU

Préparation du prochain journal :

Venez nous rencontrer lors du prochain comité de rédaction du journal des quartiers.

Mercredi
8 janvier 2025

À 10h00 à l'Espace Jacques
PERCEREAU



ÉDITO

« Chères Saumuroises, Chers Saumurois, Chers habitantes et habitants du Chemin Vert et des Hauts Quartiers,

Je suis ravi de partager avec vous ce premier édito du journal des quartiers qui ouvre cette année 2025.

Mais revenons d'abord sur l'année 2024 qui, comme vous l'avez vu, a été marquée par de nombreuses transformations au cœur du quartier : démolition des immeubles rue Gay Lussac et rue Schweitzer, inauguration du

Pavillon - le nouvel espace socio-culturel qui accueille les associations SCOPE et Elan Saumurois, ainsi qu'une salle polyvalente de 175 m².

Dans les prochains mois, nous vivrons la démolition de la tour Schweitzer, dernier symbole du logement collectif des années 60 et la construction de la Maison des Sports de Combat.

Pour le centre social de l'Espace Percereau, l'année 2024 s'est achevée par l'inauguration de la Maison France Services, ouverte depuis le 2 décembre 2024.

Une offre de services qui vient compléter celle déjà existante sur le territoire et qui vient renforcer l'attractivité du quartier pour les habitants et les salariés.

J'espère avoir le plaisir de vous rencontrer lors de la cérémonie des vœux aux habitants le 9 janvier prochain.

D'ici là, je vous souhaite une très belle année 2025 et vous laisse découvrir cette nouvelle édition de ce journal qui est le vôtre. »

Jackie GOULET CLAISSE

Maire de la Ville de Saumur

Président de la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire

Ce journal s'inscrit dans le cadre du Contrat de Ville, avec le soutien de la Ville de Saumur et de la CAF

Éditeur : La Croisée des Quartiers

Directeur de publication et responsable de rédaction : Monsieur le Maire de la Ville de Saumur

Rédaction, conception, mise en page : Françoise Leray, Dominique Couillebault, Chantal Leray, Elsa Liget, Gwenaël Gicquel.

Distribution : Gratuite dans les commerces et toutes les structures des quartiers du Chemin Vert, des Hauts Quartiers.

Impression/reprographie : Loire Impression 1200 exemplaires, 4 parutions par an

Espace Jacques Percereau - 925 Avenue François Mitterrand - 49400 Saumur

Tél : 02.41.53.51.51 - Mail : espacepercereau@saumur.fr



Un site internet dédié au programme objectif Chemin-VERT

Afin d'informer les citoyens sur le programme global Objectif Chemin-Vert, un site dédié est en ligne : <https://objectif-chemin-vert.fr>

Les temps forts 2025

L'année 2025 sera riche en temps forts et en rencontres.

Janvier

- **Le 9 Janvier** au Parc des Expositions du Breil : Vœux de Monsieur Jacky GOULET CLAISSE, Maire de la Ville de SAUMUR, Président de la Communauté d'Agglomération Saumur Val De Loire.
- Retrouvez nous autour d'une délicieuse Galette des rois **le 30 Janvier à 18h00** à l'Espace Jacques PERCEREAU

Mai

- Une journée familiale pour petits et grands avec la 6ème édition du Family Day

Mai - Juin

- Venez découvrir le Jardin Partagé et rencontrer les bénévoles jardiniers à l'occasion de la Fête nationale des jardins.

Juin

- Inscriptions des activités de la saison estivale

Juillet -Août

- Une saison estivale pleine d'activités, de rencontres et d'échanges (Parcs, zoo, cinéma plein air, Ventriglisse, ateliers et sorties natures...)

Septembre

- L'Espace Jacques PERCEREAU ouvre ses portes pour découvrir les activités et rencontrer les groupes d'habitants et les associations.

Novembre

- Bourse aux Jouets. Pour des idées cadeaux à petits prix !

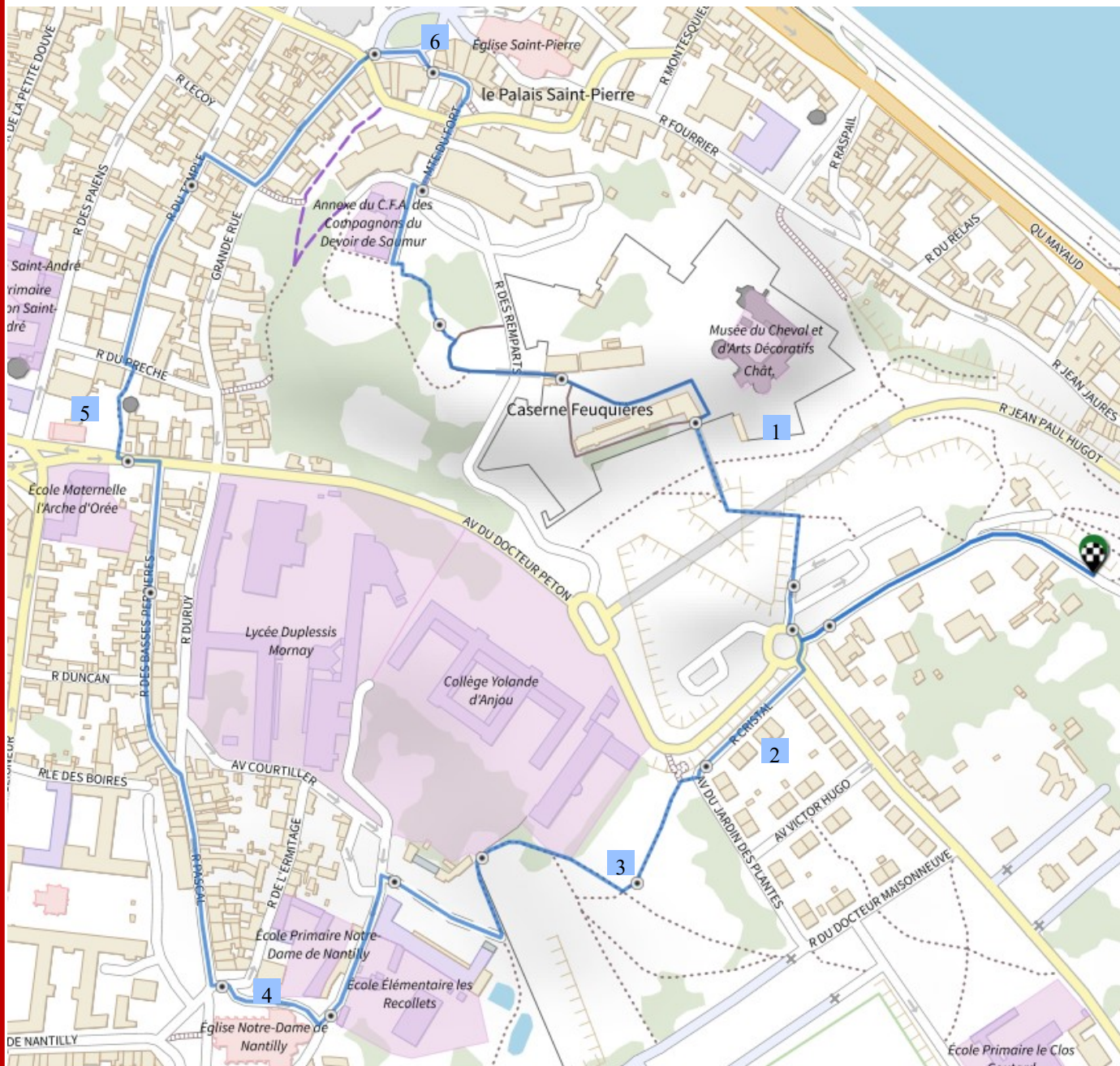
Décembre

- Repas dansant, cabaret, patinoire, des activités adaptées pour se rencontrer.

A petites pattes - Château / Centre Ville

Distance : 2,5 km au départ du parking du Château de Saumur

Attention : Pentes et dénivelés importants



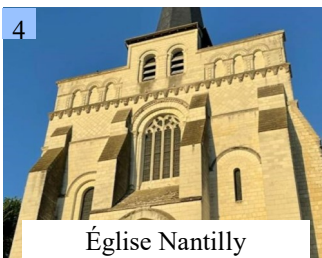
Château de Saumur



Rue Cristal



Jardin des plantes



Église Nantilly



Temple



Place St Pierre

Maison des Association Jean Rostand

Le tissu associatif saumurois compte plus de 450 associations, tous domaines confondus.

La Maison des Associations Jean Rostand est à l'écoute des Saumurois pour toute information ou tout renseignement sur la Vie Associative Saumuroise et le Bénévolat en général.

Entretien avec Émilie Launay, responsable de la vie associative sur la ville de Saumur.

Qu'est-ce que l'Espace Jean Rostand ?



« La création de ce lieu date de 2009. Avant cette date, c'était une école désaffectée. Il a été créé pour y faire un regroupement de toutes les associations. Un tel lieu n'existait pas à Saumur. Ce fut un désir du maire et des élus de l'époque. Par ailleurs, c'était un territoire pauvre en termes de services. »

Qui y travaille ?

« Trois salariés se répartissent les tâches et dirigent les personnes qui désirent avoir des renseignements sur une association. »

Pour qui ?

« C'est un lieu voulu pour tous. »

Pour les associations, c'est un lieu ressource où elles peuvent y domicilier leur siège social, y faire leurs réunions, y exposer leur travail et également d'y recevoir un accompagnement gratuit (création d'une association, son fonctionnement, sa gouvernance, sa législation...).

Pour le public, l'Espace Jean Rostand peut mettre à disposition des locaux pour organiser des rencontres familiales, informer sur les associations existantes, permet de rencontrer une association ou de venir à une permanence d'un organisme public.

84 associations y ont leur siège social. La structure se veut également neutre (réunions politiques et religieuses non admises). »

Coordonnées :

Service Vie Associative et Sportive
Maison des Associations Jean Rostand
330 rue Emmanuel Clairefond
02 41 83 12 80
vicassociative@saumur.fr



Horaires :

lundi, mardi et jeudi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Mercredi de 14h00 à 17h30 (fermé au public le matin)
Vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

© Ville de
SAUMUR

Article : Chantal L.

Maison de la Reine de Sicile



Lors d'un comité de rédaction, fort lointain, de Juin 2024, nous nous sommes interrogé entre membres, sur l'opportunité d'aller à la rencontre de la Fondation Anako. Rendez-vous pris avec le Président de l'association à l'issue de la journée du patrimoine pour une rencontre dans leurs locaux mystérieux qu'est la maison de la Reine de Sicile.

Suite à cette rencontre et à notre interview avec l'Association, il nous semblait pertinent de commencer à évoquer cette bâtisse avant de rentrer dans le vif du sujet. Donc ce ne seront pas un, mais deux articles qui verront le jour. Le premier ci-dessous et le second dans quelques mois.

La maison de la Reine de Sicile est un châtelet construit sur un îlot de la Loire dans la première moitié du XV^e siècle. Ce logis est célèbre, car Yolande d'Aragon, reine de Sicile, femme de Louis II, duc d'Anjou, mère du roi René y séjourna quelques jours et y mourut sans doute en 1442, d'où le nom : « Maison de la Reine de Sicile ».



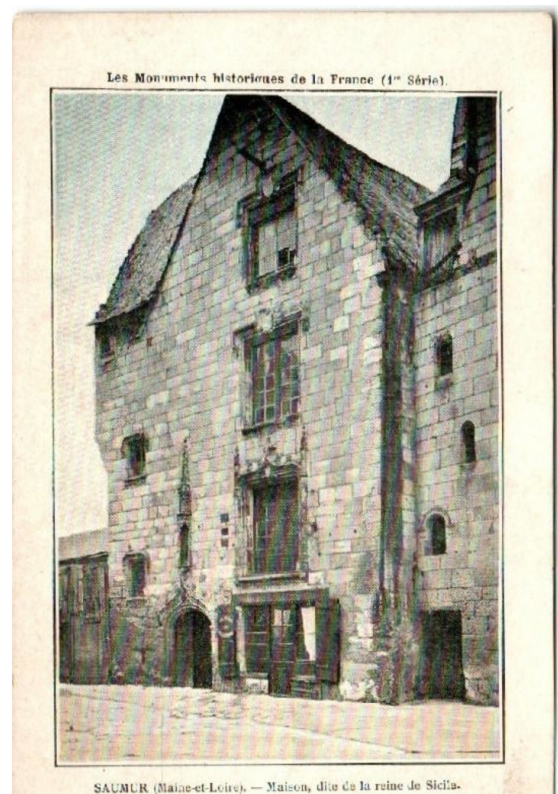
Des travaux ont repris à l'époque du roi René et des ouvertures ont été alors pratiquées sous son règne. En effet, certains historiens ont observé et reconnu au-dessus d'une fenêtre donnant sur la rue Waldeck Rousseau, le blason avec les patenôtres. Ce blason a

été adopté par le roi René entre 1466 et 1469 selon Mérindol, spécialiste de l'héraldique.

La façade méridionale se distingue par sa grande originalité architecturale. Elle est à pans coupés dans la première partie de son élévation puis se transforme en tour carrée plus large et se termine enfin par un pignon. Les remparts du pignon sont ornés de choux frisés et rappellent la décoration des frontons des deux autres lucarnes.

Détruite et rénovée à plusieurs reprises, elle fut rachetée par la ville de Saumur qui l'a fait classer monument historique en 1912. L'édifice héberge tour à tour les associations du quartier et de la ville. En 2005, il devient le siège du pôle universitaire et est acquis en septembre 2021 par la fondation Anako.

Pour en savoir plus sur la Fondation Anako ne ratez pas le prochain numéro de la Croisée des Quartiers qui paraîtra en Avril 2025. Soyez patients et je vous raconterais tout sur ce lieu qui aujourd'hui est devenu un site appelé à créer des ponts entre le patrimoine historique de la ville de Saumur et son ouverture sur le monde à travers la connaissance et le dialogue des cultures. A bientôt au prochain épisode !



Sources : Sites Ville de Saumur, Wikipédia, Saumur Jadis : www.saugur-jadis.pagesperso-orange.fr/lieux/maissici.htm

Article : Chantal L.

Le roi René amoureux d'art équestre et de sa femme

Le nom du roi René (dit « le bon roi René ») est souvent associé au château d'Angers. Il est le second fils du duc d'Anjou Louis II d'Anjou (1377-1417), roi (en titre) de Naples et comte de Provence, lui-même fils du duc Louis I^{er}, deuxième fils de Jean le Bon. Né en 1409, il est comme tous les cadets, héritier de nombreuses terres, la couronne de France revenant à l'aîné.

Sa mère est Yolande d'Aragon (1381-1442), fille du roi d'Aragon Jean I^{er}.

On connaît moins le lien du roi René au Château de Saumur, lequel est pourtant, selon ses écrits, son préféré.

Amoureux des Arts et des lettres, des fêtes, de musiques et de tournois, il est l'un des mécènes les plus importants de la fin du moyen-âge. Ainsi, il entretient une cour littéraire et savante.

Amoureux d'Art équestre :

Grand amateur de joutes équestres, le roi René en organise de nombreuses. Le Pas (tournoi de chevalerie, événement martial, divertissement de cour) le plus remarquable qu'il organise est certainement celui de La Joyeuse Garde. Il a lieu près du château de Saumur, de la fin du mois de Juin au 8 Août 1446. Pour l'occasion, René d'Anjou invite cent trois chevaliers à se joindre à lui afin de former les deux groupes de tenants (24) et d'assaillants (80) qui, durant 40 jours, et en l'honneur des dames, s'affrontent en duel à cheval.

Amoureux de sa femme :

Ayant pris pour première épouse Isabelle de Lorraine et veuf en 1453, il a alors 45 ans. Il se remarie avec Jeanne de Laval l'année suivante.

Pour l'anecdote, les deux principaux prix, donnés aux frais de René lors du Pas de la joyeuse garde, furent, suivant l'ordonnance des juges du camp, présentés aux vainqueurs par Jeanne de Laval, cette jeune beauté qui avait conduit tous les tenants au combat et qui était l'objet secret de la fête.

En l'honneur de sa seconde épouse Jeanne de Laval, il fait sculpter, au château de Saumur, dans la salle de l'oratoire, sur la clef de voûte des lacs d'amour, symbole de l'amour éternel.



Portrait du roi René par Nicolas Froment, détail du *Diptyque des Matheron* (1474), Paris, musée du Louvre.



Illustration de Barthélémy d'Eyck du livre des *Tournois du roi René* du XV^e siècle.



Portrait de Jeanne de Laval par Nicolas Froment, panneau droit du *Diptyque des Matheron*, vers 1475, Paris, Musée du Louvre.



lacs d'amour est une figure héraldique représentant un nœud de corde en huit, communément appelé

Sources : Wikipédia, le kiosque

Article : Elsa L.

Astuces : Le SEL AU QUOTIDIEN



Le sel est connu depuis la Préhistoire pour ses caractéristiques d'assaisonnement et de conservation des aliments. Il était extrait de mines généralement très enfouies dans le sol, ou plus facilement de sources salées ou de la mer.

Qu'il vienne des profondeurs ou d'une saline (entreprise de production de sel), le sel est nécessaire au bon fonctionnement de l'organisme. Le minimum vital de base est de 1 à 2 grammes par jour.

Les différents types de sel

- Le sel naturel est un sel non raffiné : non traité chimiquement. Il est totalement naturel, gris et possède toujours tous ses bienfaits naturels. Le sel naturel est issu de l'eau de mer et est produit dans de nombreuses régions. Il change donc d'aspect et de propriétés gustatives selon sa provenance et sa concentration en minéraux.
- Le sel raffiné est un sel issu des dépôts de sel traité chimiquement afin de l'épurer, de le blanchir et de lui permettre d'être mieux conservé. Tous ses minéraux ont été retirés et il ne contient presque plus que du chlorure de sodium. Les sels raffinés sont très répandus et sont utilisés dans l'industrie chimique et dans l'alimentaire.
- Le sel de mer : le sel de mer, naturellement gris, est un sel naturel extrait de façon durable et respectueuse de l'environnement dans des bassins de récolte d'eau de mer où elle s'évapore ensuite. Le sel est ensuite récolté à la main.
- Le sel de table : le sel de table, également appelé sel alimentaire ou sel de cuisine est un sel essentiellement composé de chlorure de sodium. C'est un sel raffiné qui sert principalement de condiment en cuisine.

Comment l'utiliser ?

En cuisine :

Nettoyer un fond de casserole brûlé : Remplissez le fond de la casserole avec un peu d'eau et mettez une poignée de sel. Laissez agir pendant deux heures et le brûlé se détachera tout seul avec une éponge.

Nettoyer un œuf explosé sur le sol : Saupoudrez l'œuf de sel. Laissez agir 15 minutes. Le sel absorbera tout le liquide au sol.

Nettoyer le frigo : Lavez les parois et les étagères du frigo avec de l'eau additionné d'une poignée de sel. Le frigo sera propre sans envisager les surfaces.

Dans la salle de bain :

Gommage corporel maison : Mélangez une poignée de gros sel avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Cela vous donnera un excellent produit gommant à utiliser uniquement sur le corps.

Pieds : Pour soulager rapidement vos pieds. Plongez-les dans une baignoire d'eau chaude avec 3 cuillères à soupe de gros sel et détendez-vous.

Dans le potager :

Faire fuir les limaces : Grâce à ses propriétés désherbantes, le sel fait fuir les limaces et les escargots. Créez une barrière de sel autour des plantes menacées et les petites bêtes ne viendront plus les manger.

Désherber son jardin : Avec un tiers d'eau, un tiers de vinaigre et un tiers de sel, vous pourrez désherber facilement votre jardin. Remplissez un vaporisateur de ce mélange, avant de pulvériser vos mauvaises herbes.



Article : Françoise L.

Épisode n°1 : Le QR CODE



QR CODE

QUICK RESPONSE

RÉPONSE RAPIDE

Un QR code c'est un code barre en 2 dimensions. Il est constitué de motifs de forme carrée.

Il permet à l'utilisateur d'avoir accès instantanément aux informations : un site Internet, un texte, un numéro de téléphone, ou encore lire une vidéo...

QUELQUES EXEMPLES



Avoir accès à un menu au restaurant



Avoir accès à son titre de transport

ASSOCIATION SCOPE
02 41 50 14 28
ESPACE JACQUES PERCEAU
02 41 53 51 51

MAISON DES JEUNES ET
DE LA CULTURE
CENTRE SOCIAL DE
SAUMUR
02 41 40 25 60



Comment lire :

Les smartphones les plus récents sont souvent déjà équipés d'un scanner QR Code (application photo ou dans la barre d'état de votre téléphone), pour les plus anciens il faudra certainement télécharger et mettre en place une application, comme : Kaspersky QR Code, Barcode Scanner, Scanbot



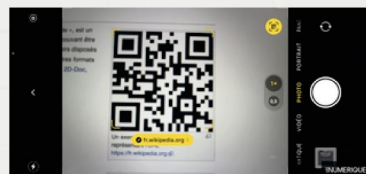
Cela peut être aussi "scanner" via d'autres appareils : comme une tablette par exemple.



Comment procède-t-on ?



Diriger votre appareil photo sur le QR code. Vous devez pouvoir le scanner dans n'importe quelle position.. Les données seront instantanément affichées à l'écran.



Les avantages d'un QR Code:

- Plus rapide pour la lecture
- Facile à générer, imprimer et à lire
- Intuitif
- Interactif
- Permet de faire du lien entre les supports de communication.



Par contre il est important de rester vigilant sur les sites vers lesquels vous êtes orientés.

GRATIN DE CHOU BLANC



Pour 4 personnes

Ingrédients :

Pour la béchamel

50 g de beurre
3 cuillères à soupe de farine
1/2 litre de lait

Pour le plat

1 chou blanc
10 tranches de jambon blanc ou blanc de poulet
Crème fraîche
Fromage râpé (comté)

Préparation :

Préparer la Béchamel : Faire fondre le beurre, rajoute la farine, laisser cuire à feu doux pendant 4-5 minutes de manière à ce que la farine cuise bien. Ensuite, mouiller tranquillement avec le lait. La sauce va s'épaissir au fur à mesure qu'elle va cuire et que vous allez la mélanger. Puis, ajouter un peu de sel et de poivre

Préparer le gratin :

1. Blanchir les feuilles de choux dans une eau bouillante non salé pendant 4 minutes.
2. Dans un plat à gratin, déposer successivement vos feuilles de chou, puis votre jambon et continuez jusqu'à créer 4-5 couches. Ajouter du comté 1 couche sur 2.
3. Étaler sur le dessus quelques cuillères de crème fraîche épaisse. Versez la Béchamel sur l'ensemble ainsi qu'une bonne dose de comté pour finir.
4. Mettre au four à 180°C pendant 25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.
enfournez. Pendant 50 minutes.

Article : Dominique C.

D'où vient le nom de la Béchamel ?

On doit son nom à Louis de Béchameil, maître d'hôtel de Louis XIV. Il vivait dans l'Oise, où il était marquis. Particulièrement gastronome, l'homme aimait cuisiner et manger. Un jour, il se présente devant le roi, et lui présente une sauce un peu crémeuse, faite avec du jus de viande, que le roi adore. Ce dernier réclame qu'on lui serve régulièrement, et petit à petit, elle prend le nom de son créateur.

Prochains rendez-vous culinaires à l'Espace Jacques PERCEREAU (sur inscription)

Atelier la « Cuisine c'est facile » (repas partagé) Jeudi 23 janvier 2025 10h00 > 13h00

Atelier cuisine « Le jardin de Cocagne » Vendredi 17 janvier 2025 14h00 > 16h30

Atelier cuisine en familles « Galettes des rois » Mercredi 22 janvier 2025 15h > 16h30

Jeux de société : Le coup cœur des joueurs de l'Espace Détente

6 qui prend !

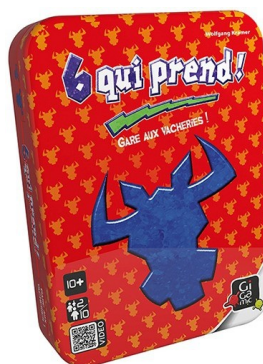
Dans ce jeu de défausse culte, il vous faudra placer vos cartes dans les différentes rangées, mais sans jamais poser la 6ème ! Les choix des cartes étant secrets et simultanés, il vous faudra être un poil calculateur pour ne pas finir avec le plus gros troupeau. Alors gare aux vacheries !

Le but de ce jeu de cartes est d'avoir le moins de têtes de bœuf à la fin de la partie. Les cartes ont 2 valeurs, une valeur numérique (de 1 à 104) et une valeur de 1 à 7 représenté par des « têtes de bœufs ».

Chaque manche débute avec 4 cartes tirées au hasard qui formeront 4 rangées. Lors de chaque manche, chaque joueur reçoit 10 cartes au hasard, il y aura donc 10 tours par manche. Les joueurs choisissent ensuite une carte parmi les dix et la posent face cachée. Elles seront placées plus tard dans une des 4 rangées de la plus petite à la plus grande.

Au bout d'un moment certaines rangées contiendront 5 cartes et lorsque l'un des joueurs pose sa carte en sixième place, il prend les 5 cartes et pose la sienne à la première place. Lorsqu'un joueur pose une carte plus petite que celles déjà présentes sur la table, il ramasse la rangée de son choix (normalement celle qui contient le moins de tête de bœuf).

A la fin de chaque manche, chacun note son total sur un bloc de score et si personne n'a atteint 66 têtes de bœuf, une nouvelle manche commence. La partie prend fin quand un des joueurs a atteint les 66 têtes de bœuf.



N'oubliez pas votre rendez-vous hebdomadaire : **Espace Détente : après-midi jeux de société tous les vendredis 14h > 16h au centre social**

EXPRESSION

« Ne pas être sorti de l'auberge », ne pas en avoir fini avec les difficultés ou les ennuis.

Voilà une expression du XIXème siècle en apparence étrange car il semble difficile d'associer les ennuis avec une auberge généralement destinée à être accueillante.

A part peut-être l'auberge de Peyrebeille dite l'auberge rouge (photo ci-contre)*.



Il nous faut donc nous tourner vers l'argot et plus précisément celui des voleurs pour comprendre le sens de cette expression. En effet, pour ces derniers, le terme auberge désigne la prison, ce lieu où le voleur trouve gîte et couvert, comme dans une auberge, une fois qu'il a été capturé et condamné.

Autant dire qu'une fois qu'il y est enfermé, non seulement il est loin d'en avoir fini avec les ennuis de la captivité. Par ailleurs, au XIXème siècle, la promiscuité et les sévices en tous genres ne rendait pas forcément le séjour agréable.

Cette expression en a donné une complémentaire qui est « sortir de l'auberge » signifiant « se tirer d'un mauvais pas », donc des ennuis dus à la situation pénible dans laquelle on se trouve.

* Au cours du XIX^e siècle, elle fut le lieu d'une affaire criminelle, dite « l'affaire de l'Auberge rouge », qui, en raison du contexte politique de l'époque, prit des proportions considérables. Ainsi en est-on arrivé à prétendre qu'elle avait été le théâtre d'une cinquantaine de meurtres, de nombreux vols et de méfaits en tout genre. Les tenanciers de l'établissement, les époux Martin et leur valet Jean Rochette, furent condamnés à mort et guillotins.

Article : Chantal L.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La verrine, l'accessoire devenu incontournable en cuisine.

C'est au célèbre pâtissier Philippe Conticini que l'on doit le concept des verrines.

En 1994, le chef s'inspire d'un verre de Bourgogne dans lequel est dressé son dessert : il vient d'inventer une nouvelle présentation où les saveurs sont déposées à la verticale dans un petit récipient transparent, une strate par-dessus l'autre, au lieu d'être serré à plat dans une assiette. Mais en fait, la verrine est très ancienne avec jadis d'autres significations.

En effet, au XIIIe siècle, en pleine construction des cathédrales, la verrine est apparue pour désigner des vitraux. Au XVIIe siècle, la verrine servait à protéger quelque chose, tout en pouvant le regarder (verre d'un reliquaire etc...).



© Getty - Banco Estudio / 500px

CITATION

Nous pourrions imaginer un monde avec l'esprit de Noël le temps d'une vie.

Josiane Coeijmans, auteure et poétesse Belge née à Bruxelles en 1966.

« Ma plume a toujours existé au cours de ma vie, en 2009, elle est devenue une évidence, en 2011 une passion, celle d'offrir au monde, mon univers imaginaire où les plus grands et plus petits y trouveront un bonheur certain, en lecture diverse que ma plume offre aux amoureux des mots, du sourire et des sens.

Mon écriture est le reflet de mon âme et d'un cœur généreux ; à vous d'en juger »



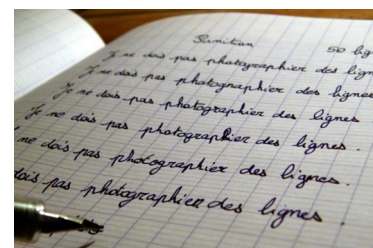
HUMOUR - MOTS DES PARENTS AUX ENSEIGNANTS

« Monsieur, François était absent à l'école Vendredi, car nous avons dû franchir la Loire, donc nous avons fait le pont ! Merci de votre diligence. »



"Madame, veuillez excuser le retard de Thomas, mais hier, c'est mon mari qui l'a emmené à l'école et il s'est perdu."

"Monsieur, merci de bien vouloir signer la punition que j'ai donnée à ma fille. Vous pouvez la doubler si vous voulez : elle est insupportable à la maison."



Articles : Chantal