

Le printemps

Le printemps est arrivé
Comme un papillon léger
Il a décoré les fleurs
De ravissantes couleurs

C'est la chanson du printemps
Passe passera le temps
C'est la chanson du printemps
Qui est le cœur content

Michèle Mahé, Adjointe chargée des affaires sociales.

Titre : Les reconnaissez-vous ?



Photo des classes de 1964

Le jardinage d'avril *par Marie-Claude*

JARDIN D'ORNEMENT

Reprendre les gazons abimés ou refaire la pelouse. Faire un bon bêchage, supprimer les racines. Engazonner et arroser régulièrement. Première tonte : Gazon de 10-12 cm.

JARDIN FRUITIER

A vérifier : Tuteurs des arbres fruitiers car en vieillissant, ils peuvent pourrir et casser.

JARDIN POTAGER

Dès le mois de mars Planter les pommes de terre, laitues de printemps afin de pouvoir les récolter en mai. Sous tunnel, semer des radis en petites quantités afin d'échelonner les récoltes.

Autrefois, l'école privée des garçons

Aujourd'hui, vouée à la démolition pour faire place à un ensemble immobilier, l'école privée des garçons fonctionna à Gimbert, village autrefois différencié du bourg, jusqu'en 2015. Elle y avait été construite, en 1872, sur un terrain offert à cet effet par le propriétaire du château des Rues Basses. Mais, au début des années trente, ses deux classes étaient devenues insuffisantes pour accueillir tous les élèves dans de bonnes conditions. C'est pourquoi on construisit (1932), sur le flanc ouest du bâtiment, une troisième classe (côté cour) à laquelle on ajouta, par la même occasion, une salle de patronage (côté rue).

Aux instituteurs, d'abord exclusivement religieux, furent par la suite adjoints des laïcs. Parmi ceux-ci, un jeune enseignant, François Le Gall, d'ailleurs ancien frère des Écoles chrétiennes, arriva à l'école Saint-Joseph, en 1919, pour y assurer l'intérim. La direction de l'établissement était alors dirigée par M. Grossetête, qui, en 1924, laissa la place à M. Simon. Mais, deux ans plus tard, c'est bien François Le Gall qui revint à l'école. Et, il faut croire qu'il s'y plut, puisque, dès lors, il ne la quitta plus jusqu'à la fin de sa carrière, en 1951. À noter que son épouse, qui assurait un rudiment de cantine, dans leur appartement du premier étage, préparait de la soupe pour les enfants qui apportaient leur gamelle.

Au nombre des personnages marquants de cette école figure aussi le populaire abbé Robert Bourrel, qui y enseigna durant 21 ans. Il avait été nommé en remplacement de Louis Guéhenneux, un jeune instituteur déporté et mort à la suite de la rafle allemande survenue dans le bourg le 28 juillet 1944. L'abbé prit dès lors en charge la classe des grands, tandis que François Le Gall s'occupait de celle des petits. Lorsque M. Le Gall partit en retraite, c'est lui qui prit la direction de l'établissement. Il fut alors secondé par M^{me} Ferron. Mais, nommé recteur à Sougéal, il dut faire ses adieux en 1965. Il fut remplacé par l'abbé Pierre Denis, qui sera le dernier prêtre à avoir enseigné à Gimbert



François Le Gall et l'abbé Robert Bourrel, avec leurs classes, en 1950

Jean-Pierre Vache

Ces expressions ben d'chez nous ! *Par Marie*

Un patois reconnu comme langue régionale. Et vous, sauriez-vous comprendre ces expressions ?

- « Coupeu » un tour de pain : *Si vous avez un petit creux, cela signifie couper une tranche de pain.*
- « asteure » : *Maintenant*
- « Le vaïzin » est « benèze » : *Le voisin est content.*
- un parent dira à son « poupon » qu'il « pigne core » : *Son enfant pleurniche encore.*
- « Ne pas hucheu » : *Ne pas parler trop fort.*
- « Ne pas cabaneu » : *Ne pas culbuter.*
- « Il le detourbe » : *il le dérange.*
- « Marie beurdasse » ou « mille goules » : *Trop bavard.*
- Faire la « jaille » : *Faire la fête.*
- « T'es lasseu » : *Tu es fatigué.*
- « Roucheu » : *manger.*
- « Baire une boleu » : *boire un coup.*
- « Un pochon » : *un sac.*
- « Crouilleu la porte » : *Fermer la porte.*

Aujourd'hui, 200 000 personnes emploient encore le gallo.

Déshydratation : Conseils de prévention

Pendant l'été, en cas de fortes chaleurs, les risques de déshydratation sont importants surtout pour les personnes âgées de plus de 65 ans.

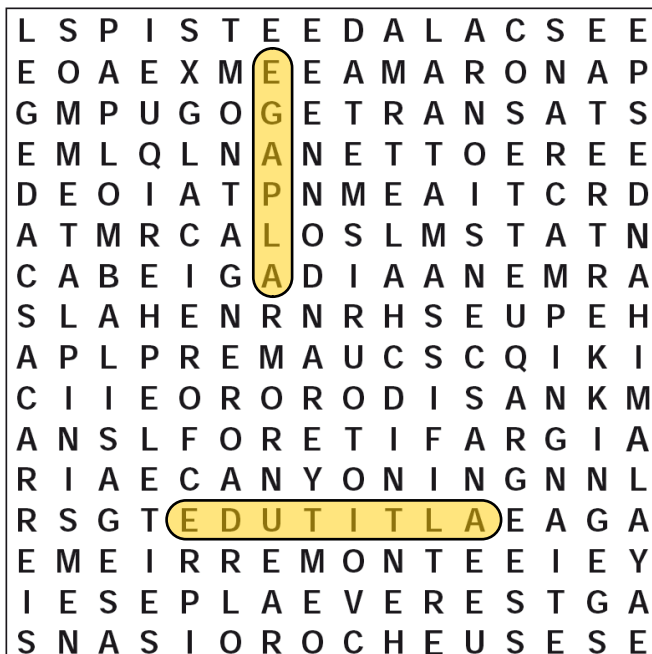
D'une part : La sensation de soif diminue avec l'âge.

D'autre part : Le corps transpire peu et a du mal à se maintenir à 37°. C'est pourquoi la température du corps peut alors augmenter. On risque le "coup de chaleur" ou hyperthermie : température supérieure à 40° avec altération de la conscience.

En bref, quelques astuces pour veiller à une bonne hydratation :

- discuter de ses bienfaits en famille
- Se munir d'une gourde, d'une bouteille d'eau pour la journée et pourquoi pas de verres avec des pailles pour faciliter l'absorption
- rappeler à ses proches de boire souvent et en petites quantités
- varier les plaisirs avec de l'eau aromatisée, des jus de fruits sans sucre ajouté ou des tisanes
- privilégier une composante soupe, bouillon ou potage au cours d'un repas
- Choisir des aliments riches en eau c'est à dire en privilégiant fruits et légumes

Jeu : Les mots mêlés



ALPAGE
ALPES
ALPINISME
ALTITUDE
ANDES
APLOMB
ARMOR
ASCENSION
BALISAGE
CAMPING
CANYONING
CASCADE
CHALET
DÉGEL
ESCALADE
EVEREST

Le but du jeu est de trouver
l'ensemble des mots
et le mot mystère avec
les lettres restantes dans la grille :

E X _ _ _ _ _ D _ _ _ _ R _

FORÊT	RAQUETTES
HIMALAYA	REMONTÉE
GLACIER	ROCHEUSES
MASSIF	SIERRA
MONTAGNE	SOMMET
NEIGE	TÉLÉPHÉRIQUE
OISANS	TERTRE
PANORAMA	TOURISME
PISTE	TRANSAT
RANDONNÉE	TREKKING

Hachis parmentier

Pour 4 personnes / Préparation 25 min / Cuisson 15 min

250g de viande hachée
(bœuf ou bœuf et veau)
300g de purée
1 oignon
2 gousses d'ail

1 pincée d'herbe de Provence
1 jaune d'œuf
Sel / Poivre
Tomates (facultatif)
Farine



1. Hacher l'oignon et l'ail. Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Ajouter les tomates coupées en dés, la viande hachée, la farine, du sel, du poivre et les herbes de Provence.
3. Quand tout est cuit, coupez le feu et ajouter le jaune d'œuf et un peu de parmesan. Mélanger bien. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
4. Étaler au fond du plat à gratin. Préparer la purée. L'étaler au-dessus de la viande. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner.
5. Mettre au four à 200°C pendant une quinzaine de minutes.

Les Plaous

Les Guignenais étaient appelés « les Plaous », l'origine et le sens de la dénomination demeurent assez obscure. Mais un refrain chanté localement, en particulier par les conscrits, affirmait sans détours :

Veici les plaous ben amarreu
C'est à chacun de s'cartailieu.
Les siens qui s'cartiallent pas i gobent :
On lou fout l'cul dans la rigole.

Version d'aujourd'hui :

Ce sont les petits gars de Guignen,
Faut les laisser faire.
Ce sont les petits gars de Guignen,
Faut les laisser s'amuser :
Sur terre, sur mer
Y'en a pas comme nous (bis)
Si y'en a, si y'en a (bis)
Y'en a guère !



Solutions du jeu :

Le mot mystère est : E X T R A O R D I N A I R E