

P.P. 2067 CHAUMONT



Bulletin d'adhésion SIP ou abonnement au "Chaumonnier".

Adhésion à la SIP, cotisation annuelle Fr. 20.--. Chaque membre de la SIP reçoit automatiquement le périodique "Chaumonnier", l'abonnement étant inclus dans la cotisation.

Je désire adhérer à la SIP et je recevrai automatiquement le "Chaumonnier" :

Nom.....Prénom.....

Adresse.....

Abonnement au périodique "Le Chaumonnier", sans adhésion à la SIP, fr. 15.--. Le périodique paraît en mars, juin, septembre, décembre de chaque année et vous est envoyé à domicile.

Je m'abonne uniquement au "Chaumonnier" (sans adhésion à la SIP) :

Nom.....Prénom.....

Adresse.....

Remplissez, s.v.pl., la rubrique désirée et renvoyez-là à
Société d'Intérêt Public, case postale 26, 2067 Chaumont

EDITO

En acceptant de reprendre la rédaction du Chaumonnier, je me suis engagé pour répondre en quelque sorte à une certaine perception ou idéologie de la vie « communautaire » dont je suis le plus fervent partenaire. Dans notre vie de tous les jours, nous profitons de l'engagement d'autrui, dont nous tirons quelquefois de larges profits intellectuels ou culturels. Il est bon parfois de passer de l'autre côté de la barrière, de se mettre au service des autres et de subir les critiques dont nous avons nous aussi gratifié nos prédécesseurs. Nous n'étions pas toujours d'accord avec eux et nous leur faisons savoir par des propos parfois virulents, sans jamais avoir essayé de les aider, de les encourager voir de les corriger dans leurs tâches. C'est pourquoi, il me serait agréable que les Chaumonniers participent aussi à ce journal, par des articles, des idées etc..

C-A.Polier

JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ D'INTERET PUBLIC DE CHAUMONT

Paraissant 4 fois par an

1^{er} trimestre 1996

No. 68

Publié par : SIP, case postale 26, 2067 Chaumont

Imprimé à Chaumont par Bernard Jacot, La Crétée

Rédacteur responsable: C.-A. Polier, 2067 Chaumont, tél. 038/33.84.16 fax. 038/33.05.32



Pro-FUNI fait fort

L'association Pro-FUNI La Coudre-Chaumont, qui a tenu son assemblée générale le 22 février dernier, fait fort. Outre ses nombreuses activités et ses projets futurs, elle parle maintenant de FUNI-concerts, à savoir l'organisation de concerts suivis d'un lunch. Décidément, il y a de l'entrain à l'APF.

Pierre Pfund

Merci Pierre

C'est le moins que l'on puisse te dire, merci pour ton dévouement et ta franchise. Tes prises de positions toujours claires n'ont pas forcément plu à tout le monde. Mais il faut en convenir, elles ont certainement contribué à faire réfléchir certain d'entre nous, ta tolérance vis-à-vis d'autres opinions et ton intolérance face au « j'ai entendu dire que.... » Tu aimes les certitudes et pas l'approximatif. Et je me plais à croire que bon nombre de Chaumonniers pensent comme moi et te remercient pour tout le boulot que tu as fait et que tu feras dans l'avenir pour Chaumont et ses Chaumonniers.

C-A.Polier

CHANGEMENT A LA DIRECTION DE L'HOTEL CHAUMONT ET GOLF

Au 1er février de cette année l'hôtel Chaumont et Golf a nommé un nouveau directeur en la personne de Monsieur Thierry Lavalley, en remplacement de Mme Liechti. Mr. Lavalley nous vient en droite ligne de Monaco, du Métropole Palace où il occupait la fonction de directeur d'exploitation. Mr Lavalley est diplômé de l'école hôtelière de Lausanne. Cette formation lui a permis de voyager, puisque des hôtels de Paris, et de Londres se sont attachés à ses services. Il participa également à l'ouverture du Noga Hilton à Genève. Nous lui souhaitons la cordiale bienvenue à Chaumont.

C-A.Polier

Changement au CAC

Bernard Monnier s'est retiré du Comité du 1er Août de Chaumont. Il a été remplacé et le CAC se compose maintenant comme suit : P. Pfund, président. K. Pfund, comptable. N. Sandoz, logisticienne. M. Schleppey, caissier. R. Gyger, vérificateur. R. Sandoz, vérificateur. C. Perriard, membre. L. Junod, membre. Le programme de la fête nationale 1996 est déjà bien élaboré. De plus, le CAC organisera un concert Country-Rock 3 jours plus tard. Nous y reviendrons dans le prochain numéro.

PP

MONSIEUR ANGHERN NOUS QUITTE

Mr. Anghern nous quitte après 3 ans passés à l'hôtel Chaumont et Golf, pour prendre la direction du nouveau casino de Saxon en Valais. Le comité de la SIP tient à le remercier pour le dévouement qu'il a manifesté à chaque



fois que nous l'avons sollicité pour une salle ou d'autres prestations. Nous lui souhaitons plein succès dans ses nouvelles fonctions.

SIP



SECURITE AUX ABORDS DU COLLEGE BIS



Dans le Chaumonier du mois de décembre nous vous faisons part de notre préoccupation pour nos chères têtes blondes quant à leur sécurité aux abords du collège. Nous avons lancé un appel afin de trouver des patrouilleurs. Cet appel est resté sans réponse à ce jour. La police locale est en train d'étudier d'autres moyens de prévention. Nous vous tiendrons bien entendu au courant dans les prochaines éditions du Chaumonier.

C-A. Polier

MESSAGE DE MR. LAVALLEY AUX CHAUMONNIERS

Je voudrais que tous les Chaumoniers sachent qu'ils seront toujours les bienvenus au grand hôtel de Chaumont et qu'ils n'hésitent surtout jamais à franchir la porte de l'hôtel, car la qualité et la chaleur de notre accueil sont naturelles et spontanées. A bientôt.

Thierry Lavalley

Plats nationaux avec leur historique



LA POTEE DE LA MERE ROYAUME

Ingrédients pour 5 pers.

300 gr. de lard salé
1,5 l. d'eau

300 gr. de pomme de terre
100 gr. d'oignons
50 gr. de carottes

100 gr. de choux
300 gr. de poireaux

1 feuille de laurier
1 clou de girofle
30 gr. de bouillon en poudre

90 gr. de riz

sel, poivre et muscade.

25 gr. de pluches de cerfeuil

Préparation

Faire cuire dans
écumer et faire cuire
à feu doux pendant
environ 10 min. ajouter
ensuite

coupés en petits dés

coupés en grosse
paysanne
ajouter encore

et continuer la cuisson douce pendant 30 min. Quand le lard est cuit, le retirer et le tenir au chaud.

Ajouter encore
et laisser cuire jusqu'à la fin de la cuisson de celui-ci.
Assaisonner de

Au moment de servir,
ajouter
ainsi que le lard coupé en
morceaux.



La potée de la "mère Royaume"

Genève en 1602. La ville subit l'assaut des Savoyards dans la nuit du 11 au 12 décembre. Il faut remercier une femme âgée au grand coeur, qui a permis le dénouement heureux de ce siège et a ainsi sauvé la ville.

Mère Royaume, comme elle fut nommée plus tard, ne pouvait pas dormir cette nuit-là. Elle remarqua les assiégeants étrangers au bas de la rue. En visant juste, elle les arrosa d'une marmite pleine de soupe brûlante. Réveillés par les cris stridents des assiégeants, les soldats genevois purent repousser les attaquants.

Depuis ce jour, les habitants de la ville du Rhône commémorent chaque année l'Escalade avec une fête, ainsi que la Mère Royaume et sa soupe devenue célèbre.

D. Schneuwly



Caissette le Matin

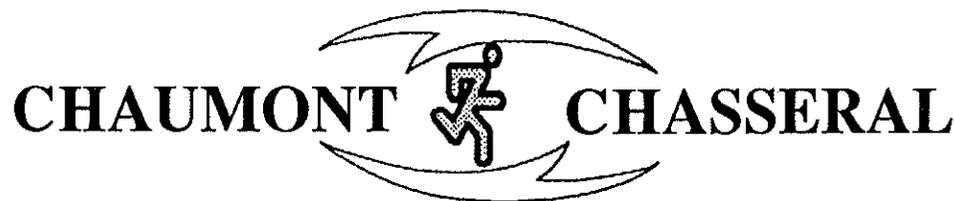
Enfin, serait-on tenté de dire! La caissette pour notre journal du dimanche est là. Depuis le 11 février à l'entrée du funi, vous pouvez venir prendre votre journal tous les dimanches matin à partir de 9h45.

Il va sans dire que cette caissette n'est pas éternelle, et que sa viabilité dépendra de la taille des pièces que vous y déposerez.

Encore un merci mais cette fois à Michel Ribaux pour sa grande contribution dans ce dossier. Et « jamais 2 sans 3 » merci également aux TN pour la mise à disposition de l'emplacement pour cette caissette.

C-A.Polier

Course pédestre



Les courses pédestres Chaumont-Chasseral-Chaumont (dénivellation 1000 m., longueur 32 km) et Les Hauts-de-Chaumont (dénivellation 270 m., longueur 12 km), sont fixées au dimanche 16 juin 1996.

PP

BONNE NOUVELLE

Bonne nouvelle pour les amateurs de piscine, sauna, bain turc et autre solarium. La direction du grand hôtel en la personne de Thierry Lavalley (eh Oui, encore lui !) fait un geste pour les Chaumonniers. Dès le 1er mars un tarif indigène sera instauré, à savoir, piscine Fr. 5.- pour les adultes et Fr. 3.- pour les enfants, sauna, bain turc et solarium Fr. 6,50 par prestation. Mr. Lavalley a souhaité faire ce geste afin que les Chaumonniers puissent bénéficier des infrastructures modernes de l'hôtel.

C-A.Polier

LA MER A LA MONTAGNE

Dès le 1er mars, le grand hôtel vous propose chaque vendredi un buffet de la mer, avec crustacés, poissons et tous les produits de la mer au prix de Fr. 39.-, dessert compris.