



# Ça gazouille !

Lettre de nouvelles locale et collaborative qui s'envole tous les deux mois

## L'oiseau-lyre (II)

### Les couleurs de l'automne

J'aime lire Amélie Nothomb  
 Sous son charme je succombe  
 Son nouveau digéré  
 M'aide à abandonner l'été  
 Tel l'étoile l'été a filé  
 Lors des nuits noires et pointillées  
 Quand sous un voile nos corps chauds  
 Rêvaient d'un bain froid au ruisseau

Le jaune a pris toute la place  
 Chauffant cuisant les carapaces  
 Sans se douter qu'asséchées  
 Elles peinaient toutes à respirer

L'orange a suivi de très près  
 Embrasant le ciel les forêts  
 Ce ton donne de l'énergie  
 Pour bouger et reprendre vie

Le vert est là toujours présent  
 Clair ou foncé, dense et touffu  
 Recouvrant les collines à cru  
 Toujours fidèle et apaisant

Pourtant déjà l'ocre et le beige  
 S'organisent ne sont pas loin  
 Annoncent du plus loin la neige  
 Et rangent en granges le foin

Le marron saura-t-il attendre  
 Que pointe son nez septembre  
 Ou impatient du sournois gel  
 Il chassera les hirondelles

La palette de ces couleurs  
 En bel arc en ciel arrondi  
 Prévient chacun avec bonheur  
 Que la rentrée c'est pour lundi !

Sylvie Lafille

## Agenda

### Novembre

Vendredi 16 à 18h30 : Vernissage  
 Vendredi 16 à 19h : Café des Parents  
 Mercredi 21 à 18h30 : Atelier couture  
 Dimanche 25 : Marché de Noël par le Comité des fêtes  
 Mardi 27 à 10h et 13h30 : Spectacle de Marionnettes  
 Jeudi 29 à 18h15 : Journal «Paroles de Montréalais»

### Décembre

Samedi 1er à 14h : Atelier foie gras  
 Mercredi 5 à 18h30 : Atelier couture  
 Vendredi 7 à 17h : Rencontre producteur - DanDeLion  
 Vendredi 7 à 19h : Café des Parents  
 Vendredi 7 et Samedi 8 : Téléthon par le Comité des fêtes  
 Jeudi 13 à 18h15 : Journal  
 Mercredi 19 à 18h30 : Atelier couture  
 Jeudi 27 à 18h15 : Journal

## La becquée

Deux propositions pour cette fin d'année, par Magali et Geneviève.

### Sauté de porc aux cèpes et aux girolles

2 c à s de fond de veau  
 20 cl de crème liquide  
 sel poivre  
 ail, persil  
 500 gr de cèpes et girolles  
 2 carottes  
 1 oignon  
 12 olives vertes  
 800 gr de sauté de porc



### Truffes au chocolat

250 gr de chocolat pâtissier  
 60 gr de beurre  
 60 gr de crème fraîche  
 1 jaune d'œuf (2 s'ils sont petits)  
 5 cl de café fort  
 Cacao en poudre  
 Faire ramollir le chocolat et le beurre avec le café noir, - attention ne pas faire bouillir ! Bien mélanger. Ajouter la crème fraîche et le jaune d'œuf. Mélanger à

Dégraissier la viande et la couper en petit morceaux, couper les carottes en bâtonnets et les faire blanchir 5 minutes. Emincer l'oignon. Faire sauter les champignons à la poêle avec ail et persil, huile d'olive. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon, la viande et ensuite rajouter les carottes. Faire cuire doucement 5 à 10 minutes couvert. Déglacer au vin blanc et continuer la cuisson 10 minutes de plus. Ajouter le fond de veau, bien remuer et ajouter la crème. Laisser réduire, rajouter les champignons et les olives. Servir avec un riz parfumé. C'est excellent....



nouveau énergiquement. Mettre au frais au minimum 12 heures. Faire les truffes à l'aide de petites cuillères Les rouler dans le cacao. Tenir au frais à consommer rapidement (à cause des jaunes d'œufs).

## Le p'tit oiseau va sortir



## L'oiseau rare



Pour ce numéro, notre oiseau rare est Anne Préfot, enseignante, directrice de l'école de Thizy-Montréal. Elle se livre avec passion.

### Aujourd'hui, vous enseignez aux CE2, CM1, CM2. Avez-vous déjà enseigné à d'autres niveaux ?

A l'IUFM, un CP une journée par semaine ainsi que des stages dans l'un des deux autres cycles. Puis en étant remplaçante à Migennes, j'ai pu pratiquer avec tous les niveaux. Mais le remplacement et ses imprévisibilités ne conviennent pas à mon caractère. Après, j'ai dû faire des vœux à la fin de l'année, et Montréal était mon 9ème vœu (sur une trentaine). C'était surtout un choix géographique, pour me rapprocher de ma famille.

### Qu'est-ce que c'est qu'être directrice d'école ?

### Comment êtes vous devenue professeur des écoles ?

Je suis d'Arnay-le-Duc. Après le concours régional, j'ai été attachée au département de l'Yonne, après deux ans à Auxerre, je suis arrivée à Montréal à la rentrée 2008. Aujourd'hui, je suis enseignante et directrice de l'école.

Pour devenir directrice, j'ai assuré la direction en intérim à l'ouverture de la maternelle, puis l'inspection m'a donné la titularisation du poste.

### Pourquoi avez-vous choisi ce métier ?

Depuis toute petite, j'ai toujours aimé expliquer aux autres. Au lycée, j'adorais expliquer aux autres élèves comment faire les devoirs. J'ai passé le BAFA, pour me tester auprès des enfants, et cela m'a plu.

### Pourquoi vous êtes vous installée ici, à Montréal ?

Je souhaitais aussi travailler à la campagne, j'y ai grandi et j'y suis bien.

### Quelles études avez-vous faites avant le concours régional ?

Après le bac, j'ai fait un DEUG d'Histoire et une licence sciences de l'éducation à Dion, puis, je suis partie un an à Macon pour préparer le concours d'entrée à l'IUFM. Enfin, j'ai été stagiaire de l'IUFM d'Auxerre pendant un an.

Après, j'ai dû faire des vœux à la fin de l'année, et Montréal était mon 9ème vœu (sur une trentaine). C'était surtout un choix géographique, pour me rapprocher de ma famille.

Qu'est-ce que c'est qu'être directrice d'école ? Je suis le lien entre l'école et l'inspection académique, je suis responsable de tout ce qui se passe dans l'école, avec les enfants, les familles. Je suis en charge des projets pédagogiques. Cela rajoute des réunions ! Je m'occupe aussi des inscriptions. Mais c'est aussi mener une équipe, et animer les réunions qui concernent l'école.

Et cela vous plaît ? Je suis contente parce que j'aime la relation avec tous les partenaires de l'école. Et comme je les reçois pour les inscriptions, cela me permet d'avoir une relation avec toutes les familles même si elles ne sont pas dans ma classe. Et cela me plaît parce que c'est une petite structure. Dans une école plus grande, cela risquerait de prendre trop de place par rapport au côté pédagogique. On est déjà enseignant, avant d'être directeur.

Dans votre métier d'enseignante, qu'est-ce que vous préférez ? Expliquer aux enfants, qu'être enseignant, c'est se remettre en cause tout le temps parce qu'aucun enfant n'acquiert les notions de la même façon qu'un autre. Il faut sans cesse trouver des façons différentes d'expliquer. Il faut leur faire acquérir des nouvelles connaissances

quelque soit leur niveau initial, quelque soit la manière dont leur cerveau fonctionne. Pas une journée ne se ressemble et on ne s'ennuie jamais. Même si je les ai plusieurs années de suite, on apprend à se connaître, et après avoir essayé de se tester mutuellement, j'apprend à faire progresser encore mieux les enfants.

### Et ce qui est difficile dans votre métier ?

Quand on devient enseignant, c'est, au départ, pour transmettre des connaissances mais il faut déjà arriver à gérer la classe pour pouvoir travailler. Ce qui est de plus en plus dur au fil des années. Les comportements doivent être canalisés avant d'arriver à faire quelque chose. C'est quelque chose qu'on ne nous apprend pas dans la formation. Nous étions la première promo à avoir une classe une journée toutes les semaines, cela nous a confronté à des questions concrètes de gestion de classe, qui n'avait jamais été abordé en cours. C'est quelque chose qu'on apprend sur le terrain. Toutes les classes et tous les enseignants sont différents et il y a différentes manières de gérer une classe. Il n'y a pas de solutions miracle. Il faut échanger avec les collègues et essayer.

### En dehors de votre travail, vous avez des loisirs, des passions ?

Ma plus grande passion reste quand même mes élèves. Mais pour me détendre, j'aime la couture et la cuisine. En particulier les plats en sauce, les plats mijotés.

### Et pour les infos people, je peux vous demander ?

Je pars en congé maternité à la rentrée des vacances de la Toussaint et je reviendrai en avril. La naissance de mon petit garçon est prévue fin janvier.

## Le chuintement de la chouette

Promenade découverte sur le chemin des ermites.

Niveau facile, en famille, ¾ d'heure – 1 heure.

Du parking devant le château de Montréal, suivre le chemin qui longe les murs enceinte. À la fin de la propriété, tournez à droite et descendre. À 150 mètres sur votre gauche, vue sur saint-Ayeul, sa chapelle, sa source et ses terrasses. Profitez du paysage et des couleurs automnales. Au printemps, sur les talus, l'orchidée abeille se fait discrète mais est présente. Continuez le chemin jusqu'en bas. Ensuite, tournez à droite pour revenir au parking. Admirez surtout en fin d'après-midi, le coucher du soleil sur tout le paysage Montréalais et la Terre Plaine.

Voir carte ci-dessous.

### Un peu d'histoire

Sur le flanc d'une haute colline qui domine le hameau de Perrigny, le Prieuré de Saint-Ayeul remontrait à la fin du 13<sup>ème</sup> siècle fondé par Moutier.

Au 15<sup>ème</sup> siècle, Saint-Ayeul fut réduit

La chouette, symbole de la connaissance, vous propose de découvrir, numéro après numéro, un fait insolite sur notre village.

en état d'ermitage et probablement abandonné, en raison de passages fréquents de gens, de guerre, seules les terres restaient cultivées.

Au 17<sup>ème</sup> siècle, l'ermitage fut relevé de ses ruines par un certain Frère Mamert, célèbre par les travaux qu'il entreprit.

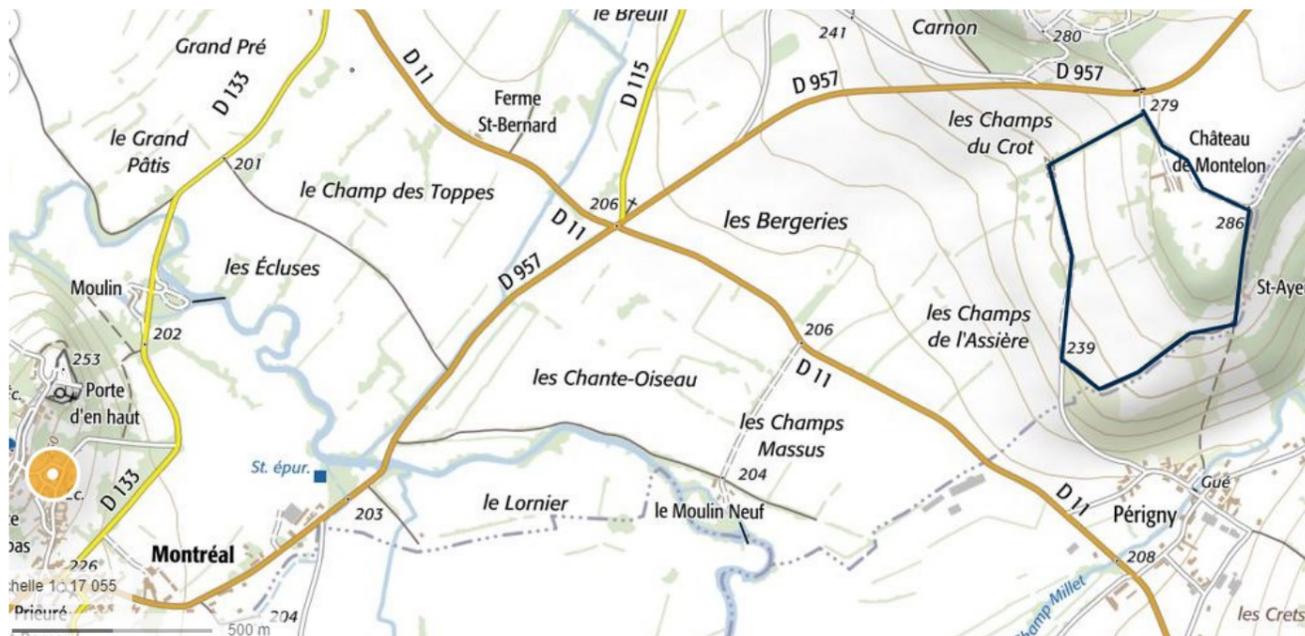
Il avait transformé les lieux, construisant tous les bâtiments, chapelle, enclos, à la sueur de son visage. Il avait planté une vigne, dans un site bien exposé et le vin qu'il vendait était employé à la reconstruction de l'ermitage. Telle fut la vie que mena pendant 35 ans, Frère Mamert, 1670-1705, décédé à 64 ans et inhumé dans la chapelle.

Ensuite, Saint-Ayeul fut habité par les Frères Bernard, François et Pierre. Leur occupation était de cultiver leurs vignes et jardins. Ils ont une vie exemplaire d'après leur voisinage. Au fil du temps, les moines qui ont habité Saint-Ayeul ne se sont pas très bien entendus, mais ont laissé, vignes et jardin en bon état. Nous ne savons pas à quelle époque précise Saint-Ayeul cessa d'être habité, probablement entre 1770 et 1780.



Mis en vente comme bien national, au moment de la Révolution, Saint-Ayeul fut exploité par différents fermiers. Actuellement, résidence secondaire.

Marie-France Gascard



## L'oiseau-lyre (I)

la rubrique sur la page suivante !

### CHAPITRE DEUX

#### De l'autre Montréal l'un

20 juillet 1989, Montréal-Yonne-France  
Montréal de l'Yonne, région de Bourgogne en France. Le village médiéval est calfeutré un jour de quasi-tempête.

Une colonne de camions traverse le village après une ultime représentation aux portes du Morvan, dans des conditions climatiques épouvantables. Qu'importe, le public était nombreux et enthousiaste pour une région si peu densément peuplée. Après plusieurs représentations entre Auvergne et Bourgogne, le cirque du Vent venu de Suisse progresse vers le Nord. On l'attend à Chaumont, à Nancy, puis Metz, Haguenau, Strasbourg, Colmar, Mulhouse, et retour au bercail. Une tournée triomphale quoique bien arrosée de pluie. Le temps est très humide, tellement que la tête du convoi ne distingue presque plus la route. Les orages de juillet ont détrempé la vallée du Serein. Une brume épaisse, verte et grise, s'élève de la rivière et rampe aux flancs des collines environnantes.

La troupe part d'Avallon après quelques représentations locales, dont une dans le village de Montréal, sur la place de l'abbatiale, le même village qu'ils viennent de traverser à petits pas. Le public local semble très réceptif au cirque contemporain. C'est presque par hasard que les dernières représentations ont eu lieu. Les intempéries encore plus violentes en Champagne et en Lorraine ont rendu impraticables pour un temps les terrains sur lesquels la troupe devait s'installer.

Wilhelm, le chef du cirque, qui est passager du premier camion, annonce par radio qu'ils s'arrêteront dès que possible. En grim pant un peu au sommet

d'une colline, il parvient à distinguer une petite route qui part sur la droite et le signale à son conducteur. Ce dernier fait tourner sa machine et entr'aperçoit comme une aire, ou plusieurs zones apparemment vierges de culture ou d'emboisement.

De toute façon, on n'y voit plus rien...

La radio annonce à tous :

« We stop there. See on the right, wherever you can. We'll leave the place as soon as possible. »

La troupe internationale reçoit le message 5 sur 5. Tout le monde est soulagé de pouvoir se reposer hors de la route invisible sur laquelle ils roulent au pas, serrés les uns contre les autres. Il est très difficile pour un groupe de gros camions de s'arrêter n'importe où dans la purée de pois. Impossible de stationner sur la route, impossible de savoir si l'on va trouver un village avec une place assez grande pour tous, impossible également de faire confiance aux accotements, pour la plupart trop meubles dans cette région de terre et d'eau. Là où il ont réussi à s'arrêter, malgré le brouillard épais, on devine la présence de grands arbres et d'imposants bâtiments, peut-être une ferme. Aucune lumière apparente en tout cas. Une atmosphère de contes et légendes semble planer sur le lieu.

Wilhelm Engelmann résiste à la tentation d'aller se promener hors de la vue des camions. S'il se perdait, il pourrait ne plus pouvoir revenir au campement de fortune et serait obligé de passer la nuit dehors, à moins que le brouillard ne se dissipe. Sa voix résonne encore dans tout le convoi.

« Don't walk too far from the trucks. You may lose yourself ! »

Bien entendu, le chef dit ce qu'il faut

faire, mais ne fait pas ce qu'il dit. La curiosité est la plus forte. Montréal n'est qu'à un kilomètre de là, ils doivent être sur la colline que l'on aperçoit au nord depuis le village. Le conducteur le regarde ouvrir la portière avec effroi et tente de le retenir par la voix.

« Wil, où tu vas ? Tu viens de dire que...  
- Don't worry, just go for a walk. Just a minute. »

Muni d'une lampe de poche qui lui permet à peine de distinguer ses pieds, Wilhelm se dit qu'il lui suffit de refuser de monter ou de descendre pour éviter de s'égarer. Quand on est au sommet, il faut y rester. Dans sa Suisse, il n'y a pas beaucoup de lignes de crêtes plates, mais ici il est dans un pays de montagnes anciennes. Après avoir marché au jugé pendant moins d'une minute, il bute sur un coin de pancarte qu'il n'avait pas pu voir auparavant.

« Scheize » grogne-t-il en se frottant le coude.

Puis il approche son visage de la pancarte et, en un éclair, se sent pénétré d'un destin irrépissable.

À vendre.



Montréal DIM 25 NOVEMBRE

NÖEL au QUÉBEC



## La volée de moineaux

Le week-end qui précède le marché de Noël, l'école accueille l'atelier de confection des couronnes avec les parents et de décorations avec l'association La Récré.

Publication : La Maison Hirondelle. Impression : Communauté de Communes du Serein. Soutien financier : Caisse d'Allocations Familiales. Collaborateurs : Fanny Collin, Sébastien Haton, Marie-France Gascard, Geneviève Honig, Sylvie Lafille, Jeanne Laurent, Céline Odet, Magali Ragois.

La porte de la rédaction est ouverte, nous vous attendons les jeudis tous les quinze jours à 18h30 à La Nichée pour écrire ensemble les

prochains numéros.

Un sujet vous intéresse, vous vous sentez l'âme d'un poète et souhaitez proposer vos textes ? Ecrivez-nous ou confiez vos idées à La Nichée.

La Maison Hirondelle  
11 place du prieuré—89420 Montréal  
contact@la-maison-hirondelle.com