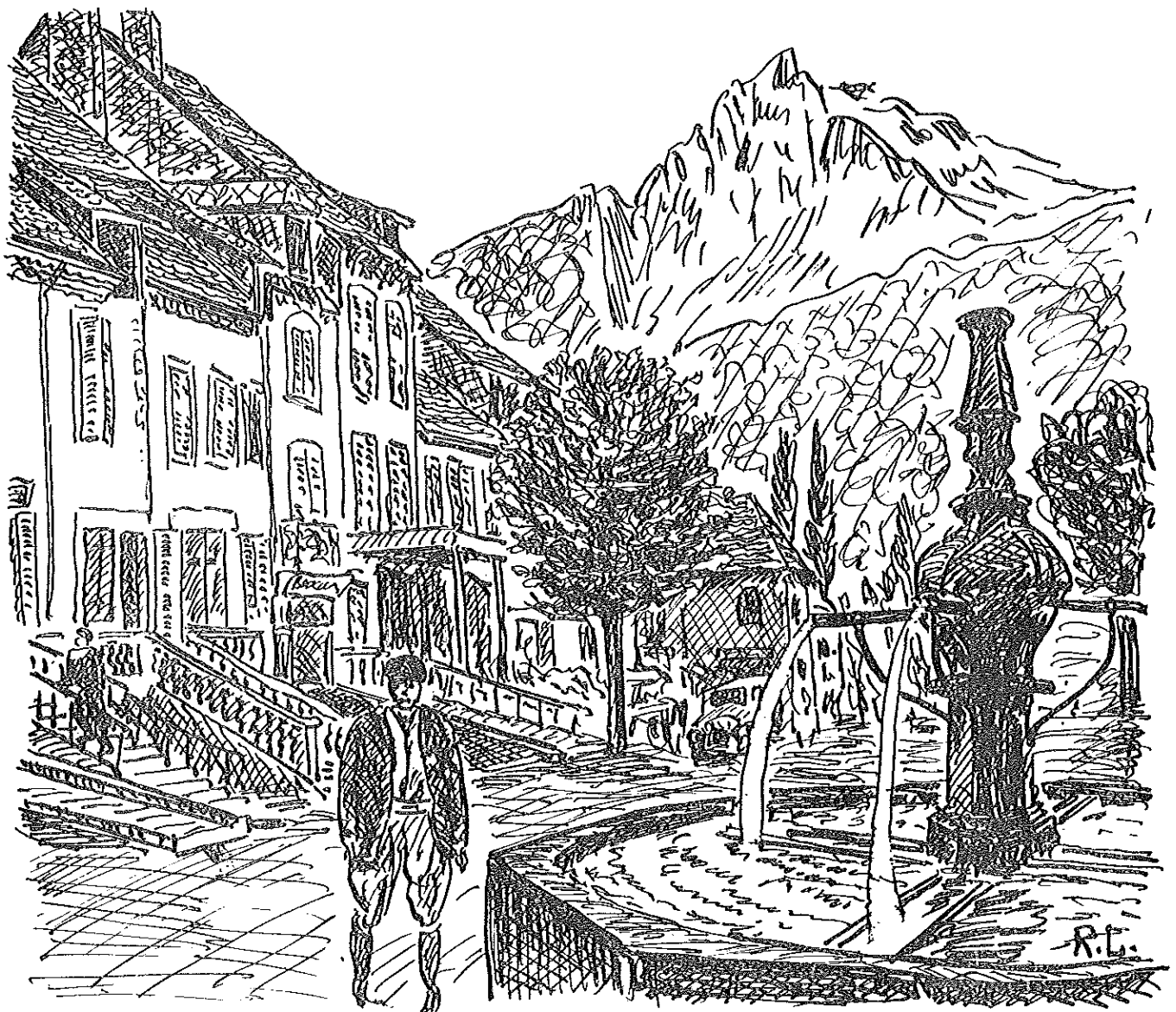


M^e Balmes

le petit corpatus n° 36



CORPS - 1935

rue principale - barquier

Char Monsieur GENEVOIS

C'est par un soir d'orage, à la clarté d'une bougie que je découvrais, dans ma boîte aux lettres l'annonce de votre disparition. Grande fut mon émotion car à cet instant, je perdais à tout jamais le dernier membre d'une équipe d'instituteurs qui firent mon éducation et à qui je dois ce que je suis devenue.

Sans trahir vos dernières volontés, ni celles de votre famille, l'ancienne élève parmi tant d'autres vous doit un dernier hommage en évoquant ici même ce que furent vos nombreuses années passées à Corps au milieu des enfants et de leurs familles, ce que vous étiez et demeurerez pour eux.

Il y a quelques cinquante deux années (et peut-être plus), jeune instituteur venu tout droit de ce plateau matheysin où vous partagiez la vie âpre et rude des mineurs, l'administration vous nommait directeur de l'école de garçons, en remplacement de Mr SELME.

A cette époque, nombreux étaient les enfants de Corps qui usaient leurs fonds de culotte sur les bancs de l'école, fils et filles pour la plus part d'ouvriers artisans et paysans.

Puis un jour il y eut une grande fête dans le village.

Mademoiselle Marguerite MARTIN, ma maîtresse, devenait votre épouse. Alors devant la maison, familiale, un bouquet de muguet à la main, je vous offrais au nom de tous mes camarades, le compliment préparé et appris en secret par Mr André MARTIN et Melle VACHIER.

Soudain, je vis de grosses larmes couler de vos yeux à tous les eux, et en m'embrassant vous m'avez dit :

- " Tu le copieras, nous le rangerons précieusement dans le tiroir aux souvenirs".

En couple d'instituteurs dynamiques, pour qui le métier était une vocation, vous preniez en mains tous ces enfants dont vous aviez la charge d'instruire, mais surtout d'éduquer pour en faire des hommes et des femmes libres, capables d'assurer leurs responsabilités.

C'est ainsi, qu'en grandissant j'appris très vite le chemin de votre classe où avec mes compagnes vous nous réunissiez pour préparer le certificat d'études.

Ces rencontres fructueuses avaient lieu tantôt à l'école de garçons, tantôt chez mademoiselle VACHIER directrice de l'école de filles.

Un jour que je "séçais" devant un problème où la locomotive sort du tunnel quand le dernier wagon fait son entrée, je sursautais en entendant ces mots :

- " Dis donc, il faudrait un peu te remuer, jamais tu auras fini ton travail en temps voulu.

Et moi je vous répondais : -" Ce problème ne m'inspire pas du tout."

- Je le vois. Tu préférerais sûrement raconter un voyage en train, ou passer ton temps à la fenêtre de ta classe, pour le voir entrer en gare. Estime toi heureuse de ne pas avoir à calculer la longueur de tous les tunnels de St Georges-de-Comblains à la Murc.

Allez fais un effort, nous reprendrons tout ça si c'est nécessaire.

.....

..... Il faut absolument que vous décrochiez tous ce C.E. Vous avez bien entendu, j'ai dit : "tous".

Comme nous comprenions l'importance de l'enjeu chacun et chacune essayait de donner le meilleur de lui-même.

Je lis encore aujourd'hui l'anxiété sur votre visage au moment de l'appel le jour de l'examen, votre joie en écoutant les résultats : Elèves de Corps premier, première du Canton. Quelques jours après, un soir, dans votre classe, la voie de chacun de nous était tracée en présence de nos parents.

- Toi tu peux préparer l'entrée à Vaucanson, vous savez il peut faire un excellent ingénieur.

- Toi en rentrant au lycée tu peux devenir professeur.

- Ah toi, les études ne t'intéressent pas. Je suis sûr que tu seras un bon mécanicien.

Puis après un moment de silence vous vous êtes adressé à ma mère.

- Elle souhaite devenir institutrice. De lourds sacrifices vous attendent, mais un jour, vous en serez récompensée. Elle peut et elle arrivera.

Ainsi, le maître qui connaissait parfaitement les possibilités de chacun de ses élèves devenait le guide, le confident, l'ami de chaque famille.

Lorsque les vacances nous ramenaient au village, à la faveur d'une promenade, ou d'une rencontre dans la rue, vous nous interrompiez.

- "Dis donc ne va pas si vite. Alors ce trimestre s'est bien passé ? Quelle est ta moyenne ? Apporte-moi un peu ton bulletin à la maison.

Réprimandé, félicité, mais toujours encouragé, nous repartions chacun dans notre direction conscients que l'on arrive à rien sans courage et sans travail.

Les années passèrent. L'élève devint un jour votre adjointe. Quelle chance ce fut pour moi.

A l'école de l'exactitude, de l'amour du travail bien fait de l'esprit de recherche, ne laissant jamais rien au hasard, je perfectionnais mes connaissances et essayais de faire miennes ces qualités nécessaires et indispensables à une bonne maîtresse.

Nommée à l'extrémité du département pour des raisons familiales j'appris un jour de conférence pédagogique, par un instituteur qui avait été stagiaire dans votre classe que vous étiez nommé maître d'application à l'école normale de garçons de Grenoble.

- Vous savez n'a-t-il dit : " J'en ai plus appris dans la classe de Monsieur Genevois que pendant toutes mes années à l'école normale".

C'était un grand honneur pour vous. Une récompense bien méritée. Votre haute compétence, votre courage étaient appréciés de vos supérieurs, mais encore davantage de vos élèves.

Quand sonna l'heure de la retraite tout en profitant d'un repos bien mérité vous deveniez avec Mme Genevois des membres très actifs de la fraternelle des enseignants : préparant des voyages, faisant des conférences.

Ainsi après avoir donné le meilleur de vous-même dans vos classes vous saviez encore vous rendre utiles en distrayant le plus agréablement possible vos collègues et amis parfois malades et solitaires.

PRÉFECTURE
DE L'ISÈREDIRECTION
BUREAU

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ARRÊTÉ

n° 99-7435

Rappeler dans votre réponse les indications
ci-dessus et faire figurer obligatoirement
sur l'enveloppe l'adresse postale suivantePRÉFECTURE DE L'ISÈRE
BOITE POSTALE 1046
38021 GRENOBLE CEDEX

Le Préfet de l'Isère,

Chevalier de la Légion d'Honneur

VU les articles 214, 224, 225, 226, 227, 228, 232 du Code
Rural ;VU l'arrêté ministériel du 17.8.1979 déclarant le département
de l'Isère infesté par la rage ;ARRÊTÉ

ARTICLE IER : - Le département de l'Isère étant déclaré
infesté de rage par arrêté ministériel du 17 Août 1979, les
mesures suivantes seront adoptées et mises en oeuvre dès la
publication du présent arrêté.

- 1) Un arrêté prescrivant des mesures spéciales concernant
la divagation des chiens et la vaccination des carnivo-
vores domestiqués, des bovins et équidés sera pris à
la diligence de la Direction des Services Vétérinaires
qui sera appelée à appliquer toutes mesures susceptibles
d'enrayer l'épidémie constatée.
- 2) Le Président de la Fédération de la Chasse, les gardes
de l'Office Nationale de la Chasse, les gardes Fédé-
raux, les gardes des Brigades Mobiles, les agents de
l'Office National des Forêts, les gardes particuliers
des ACCA, agréés et tous les agents assermentés à cet
effet en service dans le département de l'Isère seront
habilités à tirer au fusil et, à détruire en tout temps
et en tous lieux, sous réserve des mesures de sécurité
habituelles, tout renard trouvé dans le département de
l'Isère.

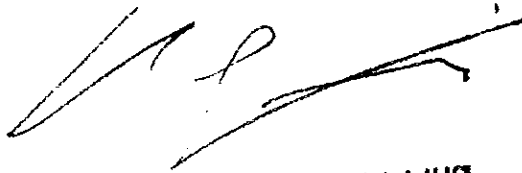
ARTICLE 2 : - Des arrêtés préfectoraux spéciaux prescrivant des battues administratives et les mesures à mettre en oeuvre seront pris à cet effet en tant que de besoin.

ARTICLE 3 : - Le Secrétaire Général de l'Isère, les Sous-Préfets de Vienne et La Tour du Pin, les Maires, le Directeur Départemental de l'Agriculture, le Directeur Départemental des Services Vétérinaires, le Colonel Commandant le Groupement de Gendarmerie de l'Isère, le Président de la Fédération Départementale des Chasseurs et tous les agents chargés de la Police de la Chasse, sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté.

GRENOBLE LE, 17 AOUT 1979

LE PREFET,

Pour le Préfet de l'Isère,
Le Secrétaire Général,



Signé : Michel LAJUS

ARRETE N° 79.7416

OBJET : Divagation des chiens et chats -
refuges d'animaux.

LE PREFET DE L'ISERE
Chevalier de la Légion d'Honneur,

- VU le code des communes, notamment l'article L 131-2 ;
VU le code rural, et notamment les articles 213, 232, 232-1, 232-2, 232-3, 232-4 et 232-5 ;
VU le décret du 6 Octobre 1904 portant règlement d'administration publique pour l'exécution de la loi du 21 Juin 1898 sur le code rural, et notamment les articles 9 et 10 ;
VU le décret du 14 février 1940 relatif à la police sanitaire de la rage ;
VU le décret n° 76-867 du 13 Septembre 1976 relatif à la lutte contre la rage ;
VU l'arrêté ministériel du 30 Novembre 1976 déterminant les conditions et les modalités de la vaccination antirabique des animaux domestiques ;
VU l'arrêté ministériel du 1er Décembre 1976 relatif à la mise sous surveillance vétérinaire des animaux ayant mordu ou griffé, visés à l'article 232-1 du code rural ;
VU l'arrêté ministériel du 17 août 1979 déclarant le département de l'Isère atteint par la rage ;
VU l'arrêté préfectoral n° 77-6956 du 17 Mars 1977, relatif à la divagation des chiens et des chats et aux refuges d'animaux ;
SUR la proposition du Directeur Départemental des Services Vétérinaires ;

ARRETE :

ARTICLE 1er - Sur l'ensemble du département de l'Isère déclaré atteint par la rage par l'arrêté ministériel en date du 17 août 1979, la circulation des chiens non vaccinés contre la rage est interdite, à moins qu'ils ne soient tenus en laisse et muselés.

Les chats, même vaccinés, doivent être enfermés ou tenus à l'attache.

Les chiens et chats errants devront être capturés et transportés en fourrière à la diligence du maire.

Les chats seront sacrifiés immédiatement et les chiens après un délai de 48 heures au cours duquel ils pourront être restitués à leur propriétaire sur présentation d'un certificat de vaccination antirabique valablement établi et en cours de validité.

Toutes les fois que la capture des chiens et des chats errants s'avèrera impossible ou dangereuse, ces animaux pourront être abattus sur place par les agents de la force publique, les lieutenants de louveterie, les agents assermentés chargés de la police de la chasse, ou toute autre personne titulaire d'un permis de chasse à ce requis par le maire.

ARTICLE 2 - Les dispositions de l'article précédent ne sont pas applicables aux chiens vaccinés contre la rage que les propriétaires peuvent laisser circuler librement sous leur surveillance directe, à condition d'être en mesure de présenter à toute réquisition de l'autorité investie des pouvoirs de police, un certificat de vaccination antirabique valablement établi et en cours de validité.

ARTICLE 3 - La vaccination contre la rage doit avoir été effectuée conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 30 Novembre 1976 susvisé.

ARTICLE 4 - Les chiens, les chats et autres animaux, vaccinés ou non contre la rage, ayant mordu ou griffé une personne ou un animal domestique, sont soumis à une surveillance exercée par un vétérinaire sanitaire pendant une durée de quinze jours, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 1er Décembre 1976 susvisé.

Il est interdit pendant cette période au propriétaire ou au détenteur de l'animal, de s'en dessaisir ou de l'abattre sans autorisation du Directeur départemental des Services Vétérinaires.

ARTICLE 5 - Les municipalités doivent désigner des locaux à l'usage de fourrière et faire procéder de manière effective à la capture des chiens et des chats errants. Les propriétaires auxquels sont restitués les chiens capturés sont tenus d'acquitter les frais de conduite, de nourriture et de garde conformément au tarif fixé par l'autorité municipale.

ARTICLE 6 - Lorsque le rôle de fourrière est confié par une municipalité à une société de protection animale, un contrat est établi entre les deux parties comportant l'obligation de l'application stricte des dispositions de l'article 1er ci-dessus.

ARTICLE 7 - Lorsque les établissements appartenant à des sociétés de protection animale fonctionnent en qualité de fourrière pour les chiens et chats capturés et en qualité de refuge pour ceux remis par leur propriétaire, les animaux de chacune de ces deux catégories doivent être hébergés dans des locaux différents excluant leur contact et être enregistrés sur le registre d'entrée et de sortie qui sera exigé pour chacun de ces deux locaux.

ARTICLE 8 - Dans les refuges appartenant à des sociétés de protection animale, tout chien et chat ne peut être accepté que si le propriétaire, lors de l'abandon, atteste par écrit qu'il est resté en sa possession six mois au moins ou depuis sa naissance si l'animal abandonné est âgé de moins de six mois. Cette attestation est conservée pendant un an par le responsable du refuge et la copie de ce document est remise au nouveau propriétaire de l'animal adopté.

ARTICLE 9 - Les infractions au présent arrêté seront poursuivies conformément aux lois et règlements en vigueur.

ARTICLE 10 - L'arrêté préfectoral n° 77-6956 du 17 Mars 1977 est abrogé et remplacé par le présent arrêté.

ARTICLE 14 - Messieurs le Secrétaire Général de l'Isère, les Sous-Préfets, les Maires, le Vétérinaire Inspecteur en Chef, Directeur Départemental des Services Vétérinaires, le Colonel, commandant le Groupement de Gendarmerie de l'Isère, les Commissaires de Police, les Vétérinaires Sanitaires et tous agents de la force publique, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Bulletin Officiel de l'Isère et affiché dans toutes les communes.

FAIT à GRENOBLE, le 17 août 1979

Pour LE PREFET, absent
Le Secrétaire Général,


Michel LAJUS.

CENTRE NAUTIQUE DE L'OBIOU
Rue des Fossés - 38970 CORPS

Corps, le 12 juin 1979

Monsieur le Maire
HOTEL DE VILLE
38970 CORPS

Monsieur le Maire,

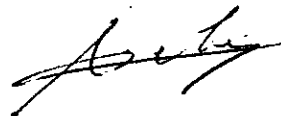
Veillez trouver ci-joint le compte-rendu de l'Assemblée Générale du C.N.O. pour l'année 1978.

Nous vous remercions très sincèrement de la subvention que vous avez bien voulu nous accorder cette année encore. Nous souhaitons vivement que vous puissiez la reconduire pour 1979, l'aide et l'intérêt ainsi manifestés à notre Association nous étant fort précieux.

Entretemps, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Maire, l'assurance de nos meilleurs sentiments.

Le Secrétaire

A. DELOR



COMPTE - RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE DU CENTRE NAUTIQUE

DE L' O B I O U

--- SAISON 1 9 7 8 ---

I - ACTIVITES DU C.N.O.

- Ouverture le 1er juin 1978
- Fermeture le 30 septembre 1978

Inscriptions =

37 inscriptions particuliers
197 inscriptions colonies de vacances

soit au total 234 inscriptions contre 215 en 1977 (+ 8,83 %)

Embarquements =

42 embarquements seniors
106 embarquements cadets-juniors
2150 embarquements groupe

soit au total 2298 embarquements contre 2222 en 1977 (+ 3,42 %)

Ne sont pas comptés dans les embarquements et les inscriptions les groupes à forfait tels que Léo-Lagrange, le L.V.T. et la colonie allemande qui ont apporté au Centre la somme de F. 1 281.

.../

II - RAPPORT FINANCIER

	RECETTES	DEPENSES
ECOLE DE VOILE	28 287,20	
SUBVENTION COMMUNALE	3 500,00	
SUBVENTION D.D.J.S.	1 000,00	
ASSURANCES (Remboursement)	296,00	
ORCHESTRE (Remboursement vignette)	78,00	
BAL	964,93	
<u>INVESTISSEMENT :</u>		
REMBOURSEMENT COMMUNE		3 500,00
ACHAT GOUVERNAIL		300,00
<u>PERSONNEL C.N.O.</u>		
. Salaires		17 800,00
. Stage		608,80
<u>FONCTIONNEMENT :</u>		
. Entretien matériel nautique		9 073,50
. Assurances		1 412,23
. F.F.V. Licences		1 206,00
. Essence		1 127,60
. Téléphone		1 303,41
<u>DIVERS</u>		
. U.R.S.S.A.F.		620,00
. Maillots		2 942,47
. Droits d'auteur		497,52
. Journal officiel		39,20
. Coupe		319,50
	<hr/>	<hr/>
	34 126,13	40 750,23
	*****	*****

Soit un déficit de F. 6 624,10

III - DECISIONS POUR LA SAISON 1979

- . Ouverture de la base nautique le 1er juin 1979
- . Fermeture le 30 septembre 1979

.../

TARIF POUR LA SAISON 1979

. Inscription	F. 50,00
. Assurances	F. 15,00
. Embarquement groupe	F. 6,50
. Embarquement minime ...	F. 6,50
. Embarquement famille (trois personnes).....	F. 6,50
. Embarquement particulier .	F. 10,00
. Abonnement 12 tickets pour .	F. 10,00
. Stage forfait 1ère semaine .	F. 120,00
. semaine supplémentaire	F. 60,00
. Forfait saison planche voile	F. 80,00
? Heure planche à voile	F. 17,00

IV - ELECTION DU BUREAU

Monsieur Joseph FERRIERE démissionne de son poste de Trésorier.
Le nouveau Bureau du C.N.O. pour la saison 1979 se compose comme suit :

- . Président : Monsieur Jean BLANC
- . Secrétaire : Monsieur Eric JOSSERAND (Directeur Ecole de Voile)
- . Trésorier : Monsieur André DELOR

Merci à Joseph FERRIERE qui durant de nombreuses années a assumé avec dévouement et compétence la charge de Trésorier du C.N.O.

V - DIVERS

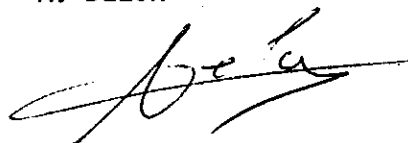
Devant le peu d'amateurs de ski nautique, le C.N.O. a mis en vente le bateau ROCCA 50 CV. Ce bateau serait remplacé pour assurer la surveillance par un canot du type Breton, moins onéreux à l'entretien et au fonctionnement.

VI - VOEUX ET SOUHAITS

Cette année encore, nous renouvelons le voeu de voir déplacer la base nautique sur le champ MOUSSIER afin de permettre aux responsables de l'Ecole de Voile de travailler dans de meilleures conditions et d'assurer un meilleur accueil des fervents des sports nautiques. Ce transfert ne peut se réaliser sans aide financière

A Corps, le 12 juin 1979
pour le Bureau, le Secrétaire

A. DELOR



LA PIZZA

LES PÂTES DE BASE

PÂTE RUSTIQUE

(pour une pizza de 6 personnes)

20 g de levure fraîche du boulanger, un verre d'eau tiède (2 dl environ), 250 g de farine, 1/2 dl d'huile d'olive, 1 c à café de sel fin.

Délayez la levure dans l'eau tiède à 20° C. Versez la farine tamisée en fontaine sur la planche à pâtisserie; au centre, versez l'huile et la levure délayée. Incorporez ces éléments à la farine en mélangeant du bout des doigts. Travaillez vigoureusement la pâte en la poussant devant vous avec la paume de la main, en l'étirant et en l'abattant sur la planche à pâtisserie farinée, ceci pendant 10 mn, jusqu'à ce que la pâte se détache des mains et de la planche. Quand la pâte est devenue bien élastique et souple, roulez-la en boule et mettez-la dans un bol fariné couvert d'un linge. Placez le tout dans un endroit tiède (24-25° C) jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (1 à 2 h). (Si vous devez faire plusieurs pizzas, divisez alors le pâton en morceaux égaux.) Ecrasez la pâte avec les mains farinées en l'étirant le plus possible. Utilisez un rouleau à pâtisserie pour terminer le façonnage du disque de pâte. Il doit avoir 1/2 cm d'épaisseur environ. Placez-le sur une plaque beurrée en l'étirant encore légèrement vers les bords, de façon à ce que la pâte soit un peu plus

La pizza napolitaine fut d'abord une simple galette de pain, garnie de quelques tranches de tomates, arrosée d'huile et parfumée d'herbes. Puis la pâte s'est un peu enrichie et les garnitures se sont multipliées, faisant de cette préparation rustique un plat toujours renouvelé, qui a allégrement franchi les frontières de la Péninsule.

mince au centre. Huilez légèrement la pâte au pinceau et garnissez selon la recette choisie, jusqu'à 2,5 cm du bord.

PÂTE AUX ŒUFS

(pour 2 pizzas de 4 à 6 personnes chacune)

25 g de levure de bière, 1/2 verre environ d'eau à 20° C, 500 g de farine, 3 œufs, 70 g de beurre ramolli, 1 c à café de sel, quelques cuillerées de lait.

Faites dissoudre la levure dans l'eau tiède. Versez-la au centre de la farine tamisée et disposée en fontaine. Ajoutez les œufs, le beurre ramolli en parcelles et le sel. Travaillez le tout en commençant à incorporer la farine du centre à la fourchette et en l'ajoutant peu à peu avec les mains. Si la pâte est trop dure, ajoutez un peu de lait (1 cuillerée à la fois). Travaillez la pâte pendant une dizaine de minutes. Mettez la pâte dans un bol fariné, couvrez d'un linge et laissez reposer 30 mn dans un endroit tiède. Elle doit doubler de volume. Travaillez ensuite légèrement la pâte, divisez-la selon le nombre de pizzas désirées. Ecrasez chaque portion en l'étalant à la grandeur voulue, comme indiqué plus haut.

Si vous achetez de la pâte à pain toute faite chez le boulanger

Travaillez-la avec 2 c à soupe au

moins d'huile (par 500 g de pâte) en l'incorporant bien avant de l'étaler, ceci pour empêcher la pâte de trop gonfler en cuisant. Il faut pétrir pendant une dizaine de minutes.

LES SECRETS D'UNE BONNE PIZZA

- Employez toujours de la farine tamisée pour faire la pâte.
- Pour que la pâte lève bien, la levure doit être délayée dans de l'eau tiède (20° C). C'est une substance vivante qui craint le chaud comme le froid.
- Quand vous travaillez la pâte, n'oubliez pas de fariner la planche à pâtisserie.
- Les tomates employées doivent toujours être parfaitement mûres, pelées et épépinées.
- Avant de garnir la pâte, huilez-la légèrement au pinceau. Le même, la pizza étant garnie, arrosez-la également d'un filet d'huile (huile d'olive naturellement).
- Une fois la pizza garnie, couvrez-la d'un papier d'aluminium et laissez-la reposer 30 mn avant de la cuire.
- Le cuisson se fait à four bien chaud (250-300° C - th. 9-10) préchauffé, et dure une trentaine de minutes selon l'épaisseur de la pâte.
- Pour découper la pizza, utilisez de préférence un couteau-scie.
- La pizza se sert très chaude, mais peut aussi être mangée froide s'il y a des restes.

SOLUTION DES JEUX

1	C	A	R	D	I	N	A	L	O	P	A	P	E	
2	A	D	I	E	U	M	A	N	C	H	E	L	U	
3	R	A	O	L	A	B	O	R	D	A	O	E		
4	A	M	E	R	E	N	O	T	E	N	A	I	M	
5	V	B	I	T	U	R	E	E	U	N	I			
6	A	N	E	S	S	E	R	E	N	U	L	D		
7	N	A	N	U	N	E	S	P	E	S	E	R		
8	E	T	I	R	A	I	T	D	O	S	E	P		
9	S	T	E	I	B	E	R	E	R	E	U	N	I	
10	E	R	B	S	T	E	P	P	E	P	I	S		
11	F	B	A	P	E	E	U	L	V	E	E	T		
12	O	N	N	U	I	A	T	O	U	R	B	O		
13	R	O	N	D	E	C	R	E	M	E	O	L		
14	E	T	E	R	I	E	N	B	A	L	L	E		
15	T	A	S	A	P	O	T	E	R	I	E	T		

Fiche fromage : LE PARMESAN

- Ce fameux fromage italien a des origines très anciennes, elles remonteraient au XIe siècle. En réalité, on désigne souvent sous le nom de parmesan un groupe de fromages à pâte granuleuse : les « granas », dont la convention internationale de Stresa en 1951 a défini avec exactitude les appellations, en se basant sur les zones de production; les fromages produits dans les provinces se trouvant à gauche du fleuve Reno et à droite du Pô (Parma, Reggio, Modène, Mantoue, Bologne) ont droit à l'appellation « parmigiano reggiano » inscrite sur la croûte. C'est en réalité le véritable parmesan dont le goût particulier est dû aux qualités des pâturages de ces régions; il est fabriqué du 15 avril au 15 novembre. Les fromages produits dans les régions situées à droite du Reno et à gauche du Pô devant s'appeler « grana padano » (notre photo); il est fabriqué toute l'année.
- Le parmesan est un fromage à pâte pressée et cuite qui a un affinage très long (2 à 3 ans en cave sèche), il a une conservation indéfinie et devient de plus en plus dur en vieillissant.
- Le parmesan se présente sous la forme de grosses meules de 30 à 40 kg. La pâte granuleuse a une saveur fruitée et piquante. La croûte est huilée et quelquefois couverte d'un enduit noirâtre.
- C'est, réduit en poudre, le condiment par excellence de nombreux plats en Italie, et particulièrement des pâtes dans lesquelles on l'apprécie pour son goût et aussi parce qu'il ne fond pas et ne produit pas de « fils insupportables », comme le dit justement Edouard de Pomiane.

PIZZA PROVENÇALE

(4-6 personnes)

Pâte : voir p. 2. **Garniture :** 700 g d'oignons, 50 g de margarine. 6 tomates fraîches et bien mûres. 3 c à soupe de pâte d'anchois (en tubel), une poignée d'olives vertes, un filet d'huile d'olive.

Étalez la pâte comme indiqué p. 2, badigeonnez-la d'huile d'olive. Pelez et hachez les oignons, faites-les dorer dans la matière grasse, sans les laisser brûler. Laissez-les refroidir. Lavez les tomates, coupez-les en tranches, salez. Sur le fond de pâte préparé, étalez la pâte d'anchois, couvrez d'oignons, puis de rondelles de tomates. Répartissez les olives, arrosez d'un léger filet d'huile. Laissez reposer et faites cuire 30 mn à four chaud.

PIZZA À L'AIL

(4-6 personnes)

Pâte : voir p. 2. **Garniture :** 6 gousses d'ail, 1 c à soupe d'origan (marjolaine) en poudre, sel, poivre du moulin. Huile d'olive.

Étalez la pâte comme indiqué p. 2. Pelez et émincez l'ail. Répartissez-le sur le fond de pâte préparé après l'avoir légèrement arrosé d'huile. Saupoudrez d'origan, salez et poivrez. Laissez reposer 30 mn, arrosez d'un filet d'huile et faites cuire une trentaine de minutes à four chaud.

Si vous craignez le goût trop prononcé de l'ail, vous pouvez couper les gousses en deux et retirer le germe vert qui se trouve au centre, avant de les émincer.

PIZZA DES QUATRE SAISONS

(8-10 personnes)

Pâte : voir p. 2 (multipliez les proportions par 2). **Garniture :** 1) 100 g de tomates pelées, 4 filets d'anchois à l'huile, quelques olives noires, 1 c à café d'origan en poudre, poivre. 2) 2 tomates, 1 petite boîte de cœurs d'artichauts conservés à l'huile, sel, poivre. 3) 200 g de champignons de couche, 1 gousse d'ail, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre. 4) 100 g de jambon cru, 50 g de mozzarella, huile d'olive.

Étalez la pâte en un grand rectangle que vous séparerez en 4 parties par deux petits rouleaux de pâte placés en croix. Dans chaque partie, répartissez les garnitures indiquées. Arrosez le tout d'huile et faites cuire comme précédemment.

PIZZA MARGHERITA

(4-6 personnes)

Pâte : voir p. 2. **Garniture :** 6 tomates, 300 g de mozzarella, sel, poivre, 75 g de parmesan râpé. Huile d'olive.

Étalez la pâte comme indiqué p. 2, huilez-la légèrement. Pelez et épépinez les tomates, concassez-les et étalez-les sur le fond de pâte. Recouvrez de mozzarella en lamelles, assaisonnez. Saupoudrez de parmesan râpé et arrosez d'un filet d'huile. Laissez reposer 30 mn, puis faites cuire à four chaud 30 à 35 mn.

PIZZA AUX OIGNONS

(4-6 personnes)

Pâte aux œufs : (voir p. 2). **Garniture :** 4 ou 5 gros oignons, 60 g de margarine, 2 c à soupe d'huile. 4 œufs, 3 c à soupe de crème fraîche, 60 g de parmesan râpé, sel, poivre, 100 g d'olives noires.

Étalez la pâte comme indiqué p. 2. Pelez et émincez les oignons, faites-les fondre dans la matière grasse chaude sans les laisser brûler. Retirez-les quand ils sont devenus transparents. Battez les œufs entiers avec la crème fraîche et le fromage. Étalez les oignons sur le fond de tarte préparé, assaisonnez, versez le mélange aux œufs par-dessus. Répartissez régulièrement les olives. Laissez reposer 20 mn. Faites cuire 30 mn à four chaud.

PIZZA AU THON

(4-6 personnes)

Pâte : voir p. 2. **Garniture :** 5 anchois salés, 250 g de thon à l'huile, 1 blanc de poireau, 2 c à soupe d'huile. 400 g de tomates pelées, 2 ou 3 petits oignons, quelques olives noires, poivre, 50 g de parmesan, huile d'olive.

Étalez la pâte. Huilez-la légèrement. Faites dessaler les anchois 30 mn à l'eau froide, débarrassez-les des arêtes. Emiettez le thon en réservant quelques morceaux entiers. Emincez le blanc de poireau, faites-le fondre à l'huile, ajoutez le thon, les filets de 3 anchois en petits morceaux, les tomates concassées et les petits oignons; laissez épaissir, puis refroidir. Étalez cette préparation sur le fond de pâte, puis répartissez les filets des 2 anchois restants, le thon réservé et les olives. Poivrez, saupoudrez de fromage. Laissez reposer, arrosez d'un filet d'huile et faites cuire une trentaine de minutes.

PIZZA À LA ROMAINE

(4-6 personnes)

Pâte : voir p. 2. **Garniture :** 3 anchois salés, 200 g de tomates pelées, 300 g de mozzarella, 1 c à café d'origan en poudre (marjolaine), poivre, un filet d'huile d'olive. 6 œufs.

Étalez la pâte comme indiqué p. 2. Faites dessaler les anchois 30 mn à l'eau froide, retirez les arêtes. Coupez les tomates en morceaux et la mozzarella en lamelles. Sur la pâte huilée, disposez d'abord le fromage, puis les tomates, puis les anchois coupés en petits morceaux. Saupoudrez d'origan, poivrez. Laissez reposer 30 mn. Arrosez d'un filet d'huile et faites cuire 25 mn à four chaud. Cassez alors 6 œufs par-dessus et remettez au four 5 à 10 mn, jusqu'à ce que le blanc des œufs soit pris.

PIZZA À LA GÉNOISE

(4-6 personnes)

Pâte : voir p. 2. **Garniture :** 300 g d'oignons, huile d'olive, 50 g d'olives noires, poivre, une poignée de fromage « pecorino » râpé, une bonne pincée d'origan, quelques feuilles de basilic.

Étalez la pâte comme indiqué p. 2. Emincez les oignons, salez-les, arrosez-les d'un filet d'huile et laissez macérer 30 mn. Étalez les oignons sur le fond de pâte huilée, disposez par-dessus les olives dénoyautées, poivrez, répartissez le fromage, puis saupoudrez de poudre d'origan. Joignez quelques feuilles de basilic trempées dans de l'huile. Laissez reposer 30 mn, arrosez d'un filet d'huile et faites cuire 30 mn à four chaud.

