



TRAIT D'UNION SAINT-PIAT ET SES HAMEAUX

N° 41 - octobre 1997

Bulletin Communal d'Information

E

Voici un an que notre bulletin "TRAIT D'UNION" a pris des couleurs. Il fera de même pour les parutions à venir.

Malgré les efforts de certains, efforts que nous saluons, le fleurissement de notre village fut plus modeste que les saisons précédentes.

La rentrée des classes du Regroupement Pédagogique nous a permis d'apprendre que Madame TANTY, Institutrice en poste à l'École, était nommée Directrice. Nous la félicitons pour cette promotion.

Le traditionnel "Repas des Anciens" s'est déroulé en Septembre. Un grand merci aux organisatrices et à mesdames et messieurs les serveurs (conseillères municipales, conseillers municipaux et leurs épouses) qui ont tous mis leur cœur pour la réussite de cette manifestation.

La Zone d'Activités, route de Soulaives, s'agrandit très vraisemblablement en 1998. Les travaux de voirie, qui ont déjà débuté, seront achevés début décembre.

Aux premiers jours de septembre les élus de Grogneul ont invité l'ensemble des habitants du hameau à une sympathique journée... une initiative à remercier.

J'ai constaté avec plaisir que de nombreux habitants s'étaient rendus à l'après-midi porte ouverte organisée par la Compagnie des Sapeurs-Pompiers. C'était une belle façon de reconnaître leur compétence et leur dévouement...

Le championnat VTT a, une fois encore, rencontré un des plus vifs succès et ce sur un parcours digne d'accueillir des compétitions d'un niveau supérieur. Bravo à ces jeunes sportifs compétiteurs.



Le moulin- Hier...

Même si règne une relative douceur, je vous rappelle que les compteurs d'eau sont allergiques au grand froid et que les dommages consécutifs à leur gels sont à la charge des abonnés imprévoyants.

Pour les Fêtes de Fin d'Année les animations seront dans la continuité de celles offertes l'an dernier.

J.P. BINET



... et aujourd'hui

D

I

T

O

Saint Piat UN ARTISAN RACONTE

Histoire et découverte de la boulangerie de Saint-Piat

En quelques lignes je vais vous décrire l'histoire, la vie et le travail de mon beau métier d'artisan boulanger-pâtissier.

La maison où est située la boulangerie est vieille de 500 ans. Au 16^e siècle elle fut d'abord un tribunal régional. Au 19^e siècle elle fut transformée en boulangerie.

Après quelques recherches, je suis revenu aux années :

1910 où M et Mme HAMEL furent boulangers pendant 14 ans

1924 où M et Mme LEBRUN furent boulangers pendant 31 ans

1955 où M et Mme JEANNE furent boulangers pendant 4 ans.

1959, le 1er Mars, s'installèrent mes parents M et Mme Michel PROVENDIER pour y demeurer 31 ans.

1989, le 3 Octobre, une femme et moi-même nous nous lançâmes dans le pétrin à notre tour pour essayer de poursuivre le chemin tracé par nos ancêtres. En effet, dans ma famille mon arrière-grand-père était pâtissier, mon grand-père boulanger, ses 7 enfants furent tous boulangers-pâtissiers (dont mon père), mon frère est pâtissier lui aussi et ma femme est devenue boulangère après avoir été secrétaire comptable.

Et quand je dis « nous nous lançâmes dans le pétrin » c'est la vérité, car pour tenir une boulangerie il faut la boulangère qui vous accueille 6 jours sur 7 de 7H20 le matin à 20H le soir sans interruption. C'est la partie service avec aussi un autre service, à savoir la tournée. Tous les matins, après avoir effectué une partie de la fabrication, je pars moi-même avec un camion de livraison desservir les communes avoisinantes (Mévoisins, Châmy, Soulières, Châtigé, Grégnieu et Chartainvilliers) jusqu'à 13H.

Pour le bon fonctionnement de la boulangerie notre équipe se compose de 9 personnes : 1 ouvrier-boulangier (15 ans de maison), 1 ouvrier-pâtissier, 2 apprentis-pâtissiers (1ère et 2^{ème} année), 1 femme de service (entretien), une femme à la vente et à la

comptabilité et moi-même à la fabrication pâtisserie, chocolaterie, glacerie et traiteur. Je vais vous parler maintenant de la fabrication, car avec les pains chauds, les boulangeries industrielles, les pâtes surgelées et les terminaux de cuisson la vraie boulangerie se perd et le consommateur ne sait plus où trouver du vrai pain.

Mais je vous l'affirme, votre boulangerie de St Piat est une vraie boulangerie-pâtisserie artisanale de père en fils. Avec l'amour de notre métier nous fabriquons chaque jour une trentaine de variétés de pains qui sortent chauds tout au long de la journée puisqu'en effet, nous faisons plusieurs fournées pour que vous ayez sur votre table un pain toujours frais et croissant.

La fabrication proprement dite commence par le choix de notre farine chez VIRION à Chartres, un bon moulin de Beauce, où celle-ci est stockée dans des chambres en bois de 60 quintaux environ pour qu'elle respire.

Le matin votre boulanger commence son travail vers 0H30 en pétrissant sa pâte : farine, sel, eau et levure. Il doit faire attention à la température de l'eau, car 3 facteurs entrent en ligne de compte pour faire un bon pain : température de la farine, température de l'air et température de l'eau, les trois additionnées devant donner une température égale à 54° environ.

Nous pétrissons à l'aide d'un pétrin mécanique, laissons à la pâte un temps de fermentation, ensuite nous la divisons en petits pâtons à l'aide d'un diviseur puis la mettons en boule avant de lui donner sa forme finale en nous aidant d'une façonneuse qui roule et préallonge les baguettes. Nous déposons les baguettes ainsi façonnées sur des tables en tissu épais pour qu'elles spongent tranquillement pendant 2 heures à température ambiante dans des chambres en bois fermées avant d'être enfournées. Les baguettes sont enfournées une à une à l'aide d'un tapis-élévateur ou à la pelle pour certaines variétés. Avant la mise au four les baguettes sont entaillées avec une lame très tranchante et fine pour donner la grêpe (le décor si vous préférez).

Pour une bonne cuisson notre four est toujours un four à sole en pierre (très important). Ce four fut monté dans le fournil refait à neuf en 1966. Le temps de cuisson varie selon les variétés : boule, ficelle, rétro, brignolet, épis, pains spéciaux (6 céréales, levain, complet, seigle, vigneron, beauceron, son, sans sel pour les régimes...). Pour

satisfaire notre clientèle 30 sortes de pains et variétés sont à sa disposition.

Dans la nuit nous pétrissons donc une douzaine de fournées.

Depuis 2 ans maintenant nous fabriquons la BETRO issue d'une farine faible sans aucun additif et travaillée entièrement à la main. La BETRO est d'un goût et d'une texture que les chiens apprécient.

Pour ce qui est de la pâtisserie nous fabriquons dans un local attenant au fournil appelé laboratoire. Là, nous travaillons toutes nos matières premières naturelles (beurre, œufs, chocolat, amandes, lait, sucre...) et toutes nos recettes sont exécutées avec soin et j'insiste avec des produits de 1^{ère} base comme cités ci-dessus (aucun «mix» ou mélange tout prêt, pas de surgelés



prêts à cuire ne rentrent dans notre laboratoire). Nous fabriquons nos gâteaux, nos savarins, notre feuilletage, nos crêpes comme une pâtisserie digne de ce nom doit le faire. C'est la règle essentielle si nous voulons garder la qualité au regard de la concurrence des grandes surfaces.

En pâtisserie, chaque saison voit revenir ses coutumes : Noël et Jour de l'An les chocolats, Pâques les moulages en chocolat l'Épiphanie les galettes, la chaudière les crêpes et les nassettes, l'été les glaces (fabriquées par nos soins dans un local à part appelé glacerie), mariages et baptêmes avec de belles pièces montées croquantes de nougatine. Je crois que c'est là que s'épanouit l'amour de mon métier. Je me dois d'arrêter mon petit exposé, car j'ai encore plein de choses à dire sur le beau métier qui est celui de boulanger-pâtissier.

L. Provendier



Château de Grogneul

GROGNEUL
JOURNÉE DU PATRIMOINE
20/21 septembre 1997



Monsieur Henri Jacob, propriétaire du Château de Grogneul, avait ouvert sa propriété au public pour symboliser ces journées du patrimoine.

Découverte du château

Vous venez d'entrer sur l'emplacement d'un ancien château fort construit au 12ème siècle par les Seigneurs de Ligny.

Au 16ème siècle la famille de Ligny s'est alliée à celle des Furstenberg et le château a été rénové et agrandi.

Au 17ème siècle Louis XIV, pour dédommager Madame de Maintenon des dégâts causés par la construction de l'aqueduc, achète le château et ses terres au Prince de Furstenberg.

Madame de Sévigné dira un jour que Madame de Maintenon s'en est allée gragner à Grogneul.

Peu de temps après la mort de Madame de Maintenon, le château brûle.

Vers 1750, les héritiers de Madame de Maintenon (la famille de Noailles) loue la terrasse et les tours à un bourgeois de Chartres (Mr Dubois-Duperrey) en l'autorisant à construire sur ce terrain une maison des champs.

A la Révolution les biens de la famille de Noailles (émigrés) sont vendus comme biens nationaux et Mr Dubois-Duperrey achète les ruines du château et le parc.

La propriété reste dans la famille Dubois-

Duperrey jusque aux débuts du 20ème siècle. Elle est, en suite, vendue à la famille Ribot. A la suite des dégâts très importants causés par l'occupation, la propriété - en friche - a été vendue aux actuels propriétaires qui depuis 1956 tentent de remettre en état les bâtiments et le parc en tenant compte des anciens plans. Du château fort, il ne reste aujourd'hui que quelques vestiges

- Une des quatre tours d'angle est encore debout, elle a été sauvagée il y a quelques années.

- On peut aussi apercevoir les bases de deux autres tours (voir au coin des douves)

- Les douves qui entouraient le château sont encore presque intactes sur trois des côtés. Elles-ci devaient être plus profondes qu'aujourd'hui mais il est sûr qu'elles n'ont jamais été remplies d'eau.

- Dans certaines des douves se trouvent les entrées de caves voûtées qui servaient de réserves à nourriture dans l'ancien château.

- Ces caves servaient aussi de soubassement aux constructions du Moyen Age.

Parmi les arbres qui se trouvent aujourd'hui sur l'emplacement du château, on remarquera un cèdre du Liban qui a été planté à la Révolution

En passant au dessus des douves on peut apercevoir un petit pont construit à la



Révolution pour ouvrir la maison sur l'emplacement de l'ancien château

Devant le château se trouve encore une terrasse qui domine la vallée, encadrée de deux tours.

Sur la terrasse de la tour de gauche on peut apercevoir le mur de soutien qui servait de première défense au château fort. L'étage supérieur de cette tour a été percé pendant la guerre d'ouvrures que l'on trouve encore aujourd'hui. Le pavement de cette pièce est fait des pierres tombales de l'ancienne chapelle du château dont il restait encore quelques vestiges avant 1939.

La maison du 18è siècle est encore dans l'état de sa construction (le crépis a été refait récemment à l'aubienne).

Une grille en fer forgé avec le monogramme des Dubois-Duperrey sépare la terrasse d'un ancien potager.

De ce potager on peut apercevoir l'arrière de la tour de droite avec un escalier qui dessert les différents paliers.

H. Jacob, propriétaire du château
E. Simonnet, un promoteur

Environ 1200 personnes ont visité le parc et les vestiges de l'ancien château.

Un grand merci à Henri Jacob, ses enfants et petits-enfants pour nous avoir permis un moment de promenade dans le parc.

Minoterie Goubet et Cie

Moulin de l'Orme-Halé
28130 SAINT-PIAT

☎ 02 37 32 30 03

Pour
des fêtes
gourmandes



Prenez à offrir une chocolaterie
présentée dans de jolis coffrets
peints et décorés à la main.

☎ 02 37 32 30 42

Conditions pour les cadeaux d'entreprise

Saint-Piat COMITE DES FETES

Les réjouissances du 14 Juillet ont pris cette année un aspect particulier.

Le 13 Juillet au soir, après une retraite aux flambeaux suivie par un grand nombre de personnes, le feu d'artifice, tiré habituellement dans une prairie excentrée de la commune, a eu lieu dans l'arboretum, conférant à celui-ci un habit de lumières et de couleurs très particuliers en cette occasion.

Un grand remerciement à la Compagnie des Sapeurs Pompiers pour sa présence renforcée pendant cette manifestation.

Le 14 Juillet, après le passage en revue du Corps des Pompiers par Monsieur le Maire, une remise de diplômes du travail a eu lieu à la Salle des Fêtes suivie d'un vin d'honneur. L'après-midi un grand concours de boules a réuni 26 doublettes sur le parking de la gare.

14 juillet

En voici les principaux résultats :

Concours principal :

Michel JEHANNET

Nobert DUBESSET

Concours complémentaire :

Patrick BOURGEOIS

José FIGUEROA

Concours consolante :

Rodolphe TARDIEU

Yannick GROLLEAU

Dates à retenir

17 ET 18 JANVIER 1998

Les collectionneurs de St Piat et de ses environs seront les vedettes du week-end des 17 et 18 Janvier en exposant leurs «trésors»: cartes postales, appareils photos, timbres, poupées, boîtes, flacons de parfum, miniatures, disques, outils anciens, minéraux, étiquettes...

La liste n'est pas exhaustive! L'inusité sera le bienvenu!

Le Comité des Fêtes souhaite que cette manifestation soit riche en découvertes, surprises et échanges divers.

Les personnes intéressées pour exposer leur(s) collection(s) sont priées de prendre contact le plus rapidement possible au :

02 37 32 32 15 M. LAIZE

02 37 32 39 83 M. PARAIN

Le nombre d'exposants étant limité, ne tardez pas à vous faire connaître!

7 FEVRIER 1998

Dans la plaine de Beauce, il s'en racontait des histoires à la veillée.

Le samedi 7 Février 1998, Françoise LIOPITTEAU, à la fois conteuse et comédienne, lutin jouant avec le mots et les ombres, interprétera

«Il était une fois en Beauce»

et donnera vie à 3 contes beaucerons tirés du livre

«Le miracle du blé»

de Roger JUDENNE écrivain de la région.

Présent ce soir-là, Roger JUDENNE répondra à vos questions et dédicacera son livre.

Le Bureau

PÈRE NOËL

Le **Père Noël** ayant beaucoup apprécié l'accueil qui lui a été réservé par les enfants de St Piat et de ses hameaux lors de sa visite en décembre dernier **nous a confirmé sa venue un peu avant le Noël 1997.**

Tendez l'oreille, scrutez l'horizon et il apparaîtra dans sa carriole tirée par un âne tout heureux à l'idée de retrouver ses petits amis.

TAXI GENEVIÈVE



TOUTES DISTANCES
TOUS LES JOURS
À TOUTE HEURE
HÔPITAUX - AÉROPORTS

Tél. 02 37 32 36 31
72 rue de la république
28130 SAINT-PIAT



SOCIÉTÉ
DE PRECISION
MECANIQUE
GROUPE HUREL-DUBOIS

11, rue du Luxembourg
28130 SAINT-PIAT

☎ 02 37 32 33 77

Télécopie : 02 37 32 30 65

AU BON ACCUEIL Bar Restaurant

Billard Français

70, rue de la République
28130 SAINT PIAT

☎ 02 37 32 30 77

Garage

«LE DIONVAL»

Carrosserie - Peinture

Réparations toutes marques
Dépôt vente de véhicules d'occasion

15, rue de Dionval
28130 SAINT-PIAT

☎ bureau : 02 37 31 01 07

☎ garage : 02 37 32 45 88

N° SIRET 394 637 789 00014



Saint-Piat AMIGALE DES ANCIENS COMBATTANTS ET VICTIMES DE GUERRE

Les Anciens Combattants A.E.N. de St Piat regroupés sous le drapeau F.N.A.C.A. (Fédération Nationale des Anciens Combattants Algérie, Maroc, Tunisie) sont au nombre de 16 adhérents et représentent la 3ème génération du feu. Elle se doit d'être un appui à la commune lors des manifestations patriotiques.

Le responsable de cette association communale est Antoine VINCENSINI.

Notre association est rattachée au comité cantonal qui compte plus d'une centaine d'adhérents, ceci afin que les frais qui nous incombent soient plus supportables.

Le but de notre association est de :

- conserver les liens qui nous unissent loin des nôtres pendant une guerre qui dura 7 années
- défendre nos intérêts matériels et moraux
- respecter et soutenir notre solidarité
- perpétuer le souvenir de nos camarades tombés sur le sol algérien et aussi celui de nos aînés
- œuvrer en faveur de la paix dans ce monde fragile que nous ressentons

Le 19 Mars de chaque année nous nous regroupons devant le monument,

aux morts sur lequel figure le nom de notre camarade François LEFFEVRE, un enfant de la commune que nous avons côtoyé pendant notre jeune âge et qui, malheureusement, est tombé sur le sol algérien.

C'est pourquoi nous invitons les St Piatais, par le biais de ce bulletin, à

manifeste leur souvenir à cette date qui n'a pas d'appartenance à la F.N.C.A., mais historique par l'effet du cessez-le-feu signé le 18 Mars 1962 à Evian. Ce n'est pas pour autant que nous oublions les morts des précédents conflits que nous ne manquons pas d'honorer.

Nous lançons un appel à tous les anciens d'A.E.N. de notre commune pour qu'ils rejoignent nos rangs afin de constituer une délégation plus forte et plus prospère qui fera que notre devoir de mémoire ne tombe pas dans l'oubli.

A. Vincensini



Monument aux Morts

**PLOMBERIE
CHAUFFAGE**

**Marc
ROBILLARD**

10, bis rue des Martels
28130 SAINT PIAT

☎ 02 37 32 36 12

**EBENISTERIE
MENUISERIE**

Meubles sur mesure
Agencement - Escalier

Jacky COGNEAU

15, rue de Diorval - 28130 SAINT-PIAT

☎ 02 37 32 49 12

Fax. 02 37 32 33 84

**SERRURERIE - METALLERIE
SOUDURE**

PAPIN Philippe

Fabrication, pose, remise en état de portails,
défense de fenêtre, portes, balcons, etc.

Standard ou sur mesures
Devis gratuit

15, rue de Diorval - 28130 ST PIAT

☎ 02 37 32 35 63

MAUREL MOTO

Vente et Réparation - Toutes marques
Route et tout terrain - Accessoires



Yamaha
Piaggio
GAS GAS
Montesa



21, rue de la Ferté
28130 MAINTENON
TEL. 02 37 27 66 04
FAX 02 37 27 16 03

**MENUISIER
Artisan**

**PATRICE
ECUYER**
Menuiseries Extérieures
Traditionnelles et Rénovations
Agencement

15, rue de Diorval - SAINT PIAT

☎ 02 37 32 46 25

Saint-Piat CLUB DE LA VALLEE

20 JUIN

Notre voyage de «Printemps» s'est déroulé dans la bonne humeur malgré un ciel quelque peu perturbé par des ondées.

Au départ et à l'heure nous étions 48 participants à rallier Amiens où nous attendait notre guide pour la visite de la cathédrale.

Ce vaste édifice du XIII^{ème} siècle est de style gothique.

Les portails présentent un ensemble exceptionnel de sculptures et la nef, longue de 145m, est l'une des plus hautes de France avec ses 42,30m sans oublier l'admirable composition offerte par 110 stalles sculptées.

L'heure du déjeuner approchant nous embarquons sur le «Picardie» qui va naviguer de par les hortillonnages qui sont des marais entrecoupés de petits canaux au rives fleuries. C'est dans ce décor reposant que nous faisons honneur à un excellent déjeuner animé par un chanteur dont la voix agréable nous rappelait les refrains de nos jeunes années.

Puis nous regagnons la terre ferme pour une promenade en calèche avec une très intéressante visite du vieil Amiens. Ensuite nous faisons une halte au musée du vitrail dont les œuvres, moins connues que celles de Chartres, ne manquent pas d'intérêt... ne soyons pas chauvins. Enfin ce fut le retour à St Piat.

19 AOÛT

Journée très joyeuse à l'occasion d'un pique-nique à la Salle des Fêtes, pique-nique qui se termina avec un délicieux



Le Club au cours du déjeuner sur le "Picardie"

Vouvray offert par M. MULLER à l'occasion de ses 85 ans. Nous lui avons souhaité un bon anniversaire. Puis des jeux se sont organisés jusqu'à 18h, moment où nous sommes séparés heureux de ces contacts amicaux.

17 SEPTEMBRE

Notre voyage de «Automne» regroupait 41 participants qui prenaient la direction du parc animalier de St Vrain sous un beau soleil.

A l'arrivée, safari-car pour admirer les animaux sauvages (lions, tigres, singes...).

Ensuite déjeuner au cours duquel nous fut servi un «repas gastronomique».

Embarquement pour une promenade au fil de l'eau à travers des réserves où nous apercevons rhinocéros, hippopotames...

Puis sur le Monorail nous poursuivons notre périple pour surprendre dans un environnement naturel des hommes et des animaux préhistoriques représentés en grandeur réelle.

Enfin, chacun à son gré fait un parcours à pied pour découvrir d'autres animaux peu communs avant de rejoindre le

point de ralliement fixé pour le retour à St Piat.

16 NOVEMBRE

C'est la date de notre exposition-vente.

Nous espérons que vous viendrez nombreux pour choisir vos cadeaux de fin d'année et, par cela, encourager vos anciens. Nous vous remercions à l'avance.

G. André.

**Chauffage
Plomberie**

Rémy HACHE

7, place de Vauvilliers
28130 SAINT-PIAT

☎ 02 37 32 31 32



**HUBERT
Alain**

**Maçonnerie - Rénovation
Couverture**

24, rue de la République
28130 SAINT PIAT

☎ 02 37 32 44 54

Ets ROY

Chemin N° 15
CHANGÉ
28130 SAINT PIAT

☎ 02 37 18 57 70
Fax.02 37 23 02 47

**Sylvia
Coiffure**

Solarium - UVA

16 Place Sadorge
MAINTENON

☎ 02 37 23 02 02

Dimanche 14 septembre 1997, Fête à Grogneul

Le randonneur qui a traversé le hameau le dimanche 14 septembre dernier a dû être étonné d'apercevoir à l'entrée du village, une joyeuse compagnie amublée sous deux grandes tentes dressées au milieu d'une belle allée de marronniers. S'agissait-il d'un mariage ? du repas d'une association ?

Ce n'était ni l'un ni l'autre et pourtant il s'agissait d'une vraie fête de famille : celle des habitants du hameau. Car Grogneul a, de par son histoire, un statut original : il possède en propre depuis des siècles les terrains qui s'étendent depuis la colline jusqu'à la rivière.

Il a aujourd'hui le statut de section de commune. Un conseil de la section de commune élu par les habitants est chargé d'organiser l'entretien et la gestion du patrimoine commun en faisant appel aux bonnes volontés pour nettoyer la prairie, couper le bois ou encore ramasser les pommes (celles-ci sont ensuite portées).

Ces travaux collectifs sont des occasions de rencontre mais tous n'ont pas la possibilité d'y participer et l'idée d'un repas commun a été lancée au début de l'été.

Elle a été très bien accueillie et nous nous sommes retrouvés très nombreux (environ 85 personnes de 5 mois à près de 90 ans) sur le larris aux alentours de midi. Les compétences et les spécialités de chacun ont été mises à contribution pour assurer les diverses tâches de préparation. Grâce à toutes les associations et institutions qui ont prêté les tentes, les tables et les bancs ainsi que la vaisselle et les barbecues (l'amicale, le comité des fêtes, le groupe « Foot » et la Mairie de St Piat ainsi que le club de la vallée de l'Èure et le centre de Chargé - qu'ils soient ici tous remerciés de ce soutien précieux !) l'installation matérielle a pu se faire dans les meilleures conditions. La veille et le matin même de nombreuses bonnes volontés ont transporté et dressé les tentes, monté les tables, démarré les barbecues et mis le couvert. Pour la préparation du repas, beaucoup ont mis la main à la pâte. Pour certains, au sens propre, et nous avons pu apprécier les talents des pâtisseries qui nous ont préparé les délicieux gâteaux de l'apéritif et les magnifiques tartes aux pommes ! Autant que possible, à partir des produits locaux (ceux tirés des potagers de Grogneul) des salades appétissantes ont été confectionnées dans le laboratoire du charcutier. Les brochettes d'agneau et de bœuf ainsi que les saucisses aux herbes étaient aussi de sa fabrication. L'équipe chargée d'alimenter les barbecues a elle aussi bien travaillé et les brochettes et saucisses ont pu être cuites au goût de chacun.

Seuls les fromages et les vins n'avaient rien qui d'une façon ou d'une autre les rattachent à Grogneul (si ce n'est le



choix). Pour terminer le repas en beauté, nous avons eu le plaisir de goûter les premiers raisins et les dernières fraises de la saison, eux aussi provenant de jardins de notre hameau.

Merci à tous et particulièrement à ceux qui ont donné de longues heures de leur temps.

Une fête de famille est toujours l'occasion d'évoquer les souvenirs et l'histoire de ceux qui nous ont précédés dans ces mêmes lieux. Comme promenade digestive, tous les participants sont allés voir ou revoir les quelques vestiges de l'ancien château du hameau.

Après cette promenade et presque jusqu'à la nuit, ce temps d'amitié s'est prolongé par petits groupes autour d'un verre de jus d'orange.

Tous sont repartis, gardant en mémoire ces moments privilégiés qui ont permis aux uns de se retrouver, aux autres de faire connaissance. Cette ambiance chaleureuse qui a présidé à toute la journée est le signe de l'importance que chacun attache à notre hameau.

Le précédent repas commun avait eu lieu en 1928 à l'occasion de l'inauguration du château d'eau que les habitants du hameau avait fait construire. A la demande de tous les participants, il faudra ne plus attendre 70 ans pour recommencer !

Les membres du Conseil
du Hameau de Grogneul



Travaux Publics Travaux Particuliers

Revêtements de cours et accès - Tennis

NOGENT-LE-PHAYE - BP 237 28004 CHARTRES

☎ 02 37 31 61 60

AMICALE DE Saint Piat Mévoisins Chartainvilliers Soulaire

COMPOSITION DU BUREAU APRÈS A.G. DU 19.09.97

Président	Louis THIÉRY
Vice-Président	Bernard CHARRIER
Secrétaire	Christophe CASSARD
Vice-Secrétaire	Geoffrey WATSON
Trésorier	Edith GOUIN
Vice-Trésorier	Françoise DUNAS

SECTIONS EN FONCTIONNEMENT POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 97/98

A - Sections artistiques et culturelles
Théâtre enfants, Danse enfants, Flûte à bec et flûte traversière, Initiation musicale pour les petits, Cours d'Anglais pour enfants, Cours d'Anglais pour adultes, Bibliothèque de St Piat.

B - Sections Sports et Loisirs

TENNIS DE TABLE à St Piat et à Chartainvilliers.

Des inscriptions sont déjà reçues pour adultes et enfants, mais pour l'instant nous manquons de bénévoles pour assurer les séances. Des contacts sont pris avec des animateurs diplômés.

PLANCHE A VOILE à Changé.

Des demandes cette année, mais là encore nous manquons d'animateurs. Si des personnes sont intéressées par l'animation dans les deux sports qui

précèdent, elles peuvent prendre contact avec le Président de l'Amicale au 02 37 32 41 45.

RANDONNÉE PEDESTRE.

Ci-après le calendrier des randonnées pour l'année 97/98

16 Novembre : Couville-sur-Eure

7 Décembre : Mézières-Ecluzelles
(Les Balcons du Lac)

18 Janvier : Soues (Les Sources de la Boguelette)

15 Février : Lèves/st Prest

15 Mars : Villemeuve-sur-Eure

5 Avril : St Denis Les Ponts
DOUY

8/9/10 Mai : Parc Naturel du Morvan

Juin : dates et circuits à définir en Mai

Les rendez-vous de départ se font devant la Salle des Fêtes de St Piat à 9H15 Randonnées 10 et 15 kilomètres

TENNIS sur le terrain du Centre de Loisirs de Changé.

Pour toute inscription contacter G. WATSON au 02 37 32 38 31.

PÊCHE à Changé.

Les cartes sont vendues au CAFE TABAC DANIEL à St Piat et sur le site de Changé.

C - Organisations annuelles

Le calendrier complet n'étant pas établi, il sera diffusé ultérieurement.

Nous rappelons que l'Amicale participe activement à la vie de l'école en s'impliquant dans le Bal Intersociétés et en subventionnant des sorties et des voyages pédagogiques.

Aider l'Amicale c'est aider l'École.

L. Thiéry

Pompes Funèbres Marbrerie GUILVARD

Toutes démarches

Transfert avant mise en bière
Funérarium - Crématations

7 bd Carnot - 28130 MAINTENON

☎ 02 37 27 51 06
(24H/24)

POINT-COURSES

PMU

"LE CANTER"

20, rue du Soleil d'Or
28000 CHARTRES



IMPRESSION LOGISTIQUE

TÉL. : 02 37 32 39 16

Leu-or Les Petites Vallées - 28130 Saint-Piat

SERRURERIE - SOUDURE

Balcons - Rampes - Portails
Closures - Défenses de fenêtres
Petites serres - Pieds de parasol
Crémaillères pour chaudières - Châssis
Présentoirs à fleurs Réparations à domicile
Etiquage des arbres, etc.

Patrick GAUTIER - Artisan

58, rue des Martels - 28130 SAINT PIAT

☎ 02 37 32 42 66 ou 02 37 32 40 58

V. B. BACO

Fabrication de cadres
sur mesure

Cycles VTT Tandem
Réparation - Emaillage
Chromage - Sablage

1, Place Marcel Binet
28130 SAINT-PIAT

☎ 02 37 32 46 81

Fax. 02 37 32 30 12

MAÇONNERIE - PLÂTRERIE
COUVERTURE - CARRELAGE
PIERRE DE TAILLE

Jean-Claude Le Berre

13, rue de la République
28130 CHARTAINVILLIERS

02 37 32 34 54

Dolmen de Changé : 15 années de fouilles

Changé



Le stage de fouilles qui s'est déroulé cet été sur le site des dolmens de Changé était la 15^{ème} campagne. 43 fouilleurs différents se sont relayés pendant plus de 4 semaines, ce qui représente 650 journées de fouilles, pour contribuer à une meilleure connaissance des rites et pratiques funéraires des premiers agriculteurs beaucerrons.

Nos travaux s'inscrivent dans un programme de recherches du Ministère des Affaires Culturelles, auxquels participent d'autres partenaires : le CNRS, les Monuments Historiques, le Ministère de la Jeunesse et des Sports, le Conseil Régional et le Conseil Général, le Syndicat du Pays d'Accueil de la Vallée de l'Eure, ainsi que de nombreuses Associations et Communes environnantes. *J'en profite pour remercier ici les Entreprises et les particuliers qui font le maximum pour nous faciliter la tâche.*

Trois volets, auxquels nous tenons particulièrement, guident notre activité : recherche, formation et vulgarisation.

Notre objectif principal est d'essayer de répondre à plusieurs questions :

- le choix du site à l'époque néolithique (entre 3 500 et 4 000 ans avant Jésus-Christ).

- comment ces hommes ont-ils construit ces monuments ?

- comment ont-ils fonctionné, et par là même, n'y a-t-il pas plusieurs vocations à certains dolmens ?

- pourquoi les monuments sont-ils partiellement détruits ?

- enfin, quelle est la signification de la réutilisation du site à des époques plus récentes ?

entraîne de nouvelles questions en relation avec la minutie de la fouille. Nos recherches dans ce secteur de l'archéologie sont innovantes, et sont d'autant plus difficiles que nous n'avons pour ainsi dire peu d'éléments de comparaison.

Agréé par les Universités de Tours et de Paris I, nous accueillons des étudiants en Archéologie pour leurs stages de validations. Ils retrouvent d'autres fouilleurs bénévoles d'origines diverses, débutants ou non, auxquels nous assurons l'encadrement nécessaire. La plupart logent, à leur grande satisfaction, au Centre Aéré de Changé. Des spécialistes en informatique, des géomètres, géologues, photographes participent à nos recherches. Une étudiante en Anthropologie soutiendra à la fin de l'année une maîtrise sur les restes osseux de la métropole mérovingienne.

Une de nos fiertés est de savoir que trois jeunes qui ont déboué sur le site de Changé sont actuellement étudiants en Archéologie. Des vocations sont nées.

Enfin, et tous ceux qui sont venus sur le site ont pu le constater, nous attachons une place importante à la vulgarisation de nos travaux. Durant la campagne de fouilles de l'été, les portes sont largement ouvertes aux visiteurs pour des visites com-

menées par les fouilleurs eux-mêmes. Il en est de même lors des Journées du Patrimoine (plus de 350 personnes). Sur demande, nous organisons des visites guidées des fouilles et du petit musée installé sur place. De très nombreuses écoles nous sollicitent dans ce sens.

Un parcours pédestre relie depuis trois ans les dolmens dans la plaine à l'oppidum dit du Camp de César.

Dans quelques semaines un CD-ROM sera disponible auprès du public. Il retrace l'histoire de ce site telle que nous avons pu la reconstituer depuis 15 ans.

Voilà résumé l'essentiel de nos recherches et des objectifs que nous nous sommes fixés. Plusieurs campagnes de fouilles seront encore nécessaires pour finir de comprendre ce qui s'est passé il y a près de 40 siècles dans cette portion de la Vallée de l'Eure. Les plus anciens monuments du Canton méritent bien que l'on y consacre quelques années.

Dominique Jagu
Responsable des fouilles



Fouilleurs en action, en train de dégager les pierres situées à la périphérie des dolmens.

**Et si votre assurance garantissait
vraiment votre tranquillité ?**

*Plus simple, plus sûr,
le Crédit Agricole l'a imaginé pour vous.*

4, Place Aristide Briand à MAINTENON - ☎ 02 37 27 11 11 - Fax. 02 37 27 15 41

CA
**VAL DE
FRANCE**

Le SPORT à Saint-Piat



VTT - Les Garennes

LES GARENNES AU SOMMET DE L'ORGANISATION
ET DE LA COMPETITION

Le 7 Septembre s'est déroulé dans notre commune, pour la 6e année consécutive, le TROPHÉE DES GARENNES (course VTT cross country comptant pour le Championnat d'Eure-et-Loire LA POSTE FFC). Traversant St Piat, Changé et le parc du château de Grogneul, la course regroupant 150 coureurs a vu la victoire du local de l'épreuve : Morgan SIMONNET.

Le club s'est illustré non seulement d'un point de vue sportif avec la 3e place d'Alexandre BALDERACCHI (catégorie senior/espoir), les 2e et 3e places de Gédric LOCHON et François BOLLIOU (catégorie junior), la 3e place d'Alex PETITDEMANGE (catégorie cadet) et la victoire de Ian PATUEL (catégorie senior), mais aussi par une organisation sans faille grâce à une équipe soudée et expérimentée dirigée par les Garennes-Randonneurs : Bernard ROCHER, Didier LIVA, Daniel GLIN, Yves LOCHON et ... les autres.

Le seul petit accroc fut un nid de frelons apparu sur le circuit le matin même de l'épreuve. Il fut vite neutralisé par nos pompiers de sorte que l'épreuve a pu se dérouler normalement. Bref, ce fut une belle journée de sport, d'émotion et de bonne humeur au cœur de notre commune où, maintenant, VTT s'associe avec St Piat.

L'hiver s'annonce et les Garennes s'apprêtent à passer cette période d'une manière tranquille et joyeuse. Leur prochaine



Le Podium d'octet, de gauche à droite... Bernard Rocher, Alex Petitdemange (maillot Stock), le directeur de la poste de Chartres, M. Bournout et le maire M. Binot

Organisation sera l'Assemblée Générale du 6 Décembre prochain.

D'ici là, les Garennes vous souhaitent un bon hiver.

Le club remercie toutes les personnes qui l'ont aidé à organiser cette journée (M. JACOB, le magasin STOC de PIERRES, les Ets GUILLAUMIN, M. FOURNIER, COIFFURE DIMINUTIE, l'épicerie MIHAILOV, ADG Imprimerie Logistique, St C. EML, les Sapeurs Pompiers, LA POSTE).



Le vainqueur Senior/Espoir : Morgan Simonnet (St-Piat)

L'AS ST-PIAT



Le réservoir de vos futurs champions.

FOOT-BALL

La saison de foot a repris.

Cette année 5 EQUIPES :

- 2 équipes UFOLEP adultes responsable : Philippe Simonnet
- 1 équipe benjamins responsables : Philippe Simonnet et Jean-Claude Duval
- 1 équipe poussins responsable : Gérard Giroud
- 1 équipe débutants responsable : Gédric Berxas et Didier Liva

Les couleurs de St-Piat seront donc encore bien représentées sur les stades du département.

Afin de financer notre club nous passerons en fin d'année avec le traditionnel calendrier sportif qui regroupe actuellement au sein de l'association sportive le football et le VTT.

Merci à tous les parents bénévoles d'encadrer le plus souvent possible leurs enfants, surtout le samedi lors des déplacements.

Pour toutes informations :

Philippe Simonnet,

23, rue de Dionval SAINT-PIAT

Tel.(répondeur) 02.37.32.44.26

Françoise Simonnet

INFO DERNIERE MINUTE

La 2e manche du championnat d'Eure-et-Loire a eu lieu à Châteaudun le 6 Octobre.

Les Garennes furent toujours à l'honneur : Gédric LOCHON (1er junior), Alexandre BALDERACCHI (3e espoir), Morgan SIMONNET (2e senior/espoir), François BOLLIOU (4e junior), Alex PETITDEMANGE (4e cadet) et Dominique BENOIT (3e senior).

B. Rocher



Les benjamins

SAPEURS -POMPIERS



La Compagnie remercie toutes les personnes qui se sont déplacées à l'occasion de la Journée Nationale des Sapeurs-Pompiers volontaires du 4 octobre 1997.

L'hiver approchant, les crosses résolvivement de saison. Cette année une «poussinée» est venue rejoindre notre trio de crossmen.

Nous arrivons en fin d'année, aussi les calendriers 98 arrivent-ils.

Les pompiers passeront vous solliciter : les samedis 15 et 22 Novembre

les dimanches 16 et 23 Novembre

Merci d'avance à l'accueil que vous ne manquerez pas de leur réserver.

La Sainte Barbe aura lieu le 6 Décembre à la Salle des Fêtes de ST Piat.

Les personnes intéressées doivent prendre contact avec :

le chef de corps

A. HUBERT 02 37 32 44 54

le Président de l'Amicale

M. BEMER 02 37 32 43 52

avant le mardi 25 Novembre.

Au nom de la Compagnie et de l'Amicale des Pompiers je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

A. Hubert

Chef de Corps Caporal Chef

Epicerie MIHAJLOV

42, avenue de la République
28130 Saint-Piat

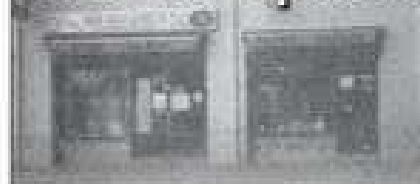
☎ 02 37 32 37 38

Denis LEVEILLARD

Maréchal Ferrant

CHANGÉ
28130 SAINT PIAT

Bar des Sports



34, rue de la République
28130 SAINT PIAT

☎ 02 37 32 30 04

Entreprise de Peinture Bernard BRAZY

Ravalements * Revêtements murs et sols
Vitrierie de réparation
Double vitrage * Survitrage

B.P. 8 - 28130 MEVOISINS

☎ 02 37 32 41 24

Fax. 02 37 32 44 57

DIMINUTIF

Véronique Lécuyer

COIFFURE
HOMME - DAME

Sur rendez-vous



02
37
32
30
11

44, rue
de la République
28130 SAINT-PIAT

Menuiserie - Charpente Escaliers - Agencement

Bernard VIET

7 bis, rue du Marais
à SAINT PIAT

28130 MAINTENON - R.M. 175.66.28

Antiquités Brocante

Serge Lordereau

Ouvert 7/7 jours
de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h 30

Débarras Greniers
Achats de Meubles
et Objets Anciens

15, rue de Dionval - 28150 SAINT-PIAT

☎ 02 37 32 42 86

▶ JEUX INTERDITS... FEUX INTERDITS...

Par civisme et relation de bon voisinage, nous vous rappelons que, conformément à l'arrêté préfectoral en vigueur, les **FEUX SONT INTERDITS** et que les **HORAIRES DE TONTE ET DE BRICOAGE SONT RÉGLEMENTÉS**.

La déchetterie de Pierres est ouverte à tous. Elle vous permet d'y déposer tout ce qui vous encombre : branchages, gravats...

Pour mémoire, nous vous en redonnons les jours et horaires d'ouverture :

lundi de 14H à 18H;

mardi : fermeture;

mercredi, jeudi, vendredi de 14 à 18H;

samedi de 9H à 12H et de 14H à 19H30;

dimanche de 9H30 à 12H30.

Chacun se doit de respecter son voisin. Pensez-y.

Chaque contrevenant sera averti personnellement par lettre.

Ph. Simonnet

▶ FOIRE A LA BROCANTE

Le dernier week-end de Juin «Les Amis d'Iltschwang» organisaient leur traditionnel bric-à-brac, vide grenier...

Pour cette 3ème édition plusieurs milliers de visiteurs sont venus chiner autour des 120 stands.

A cette occasion furent proposés un après-midi musical avec le Big Band d'Alain Cadenet, un après-midi rétro avec l'exposition cartes postales de Michel Foucault et un après-midi photographie avec le C.C.E.R.

La 4ème édition de la Foire à la Brocante est prévue pour un dimanche de Juin 1998.

E. Simonnet

Présidente de l'Association

**B O U C H E R I E
C H A R C U T E R I E
V O L A I L L E S**
Michel FOUCAULT

50, rue de la République
28130 SAINT PIAT

☎ 02 37 32 30 14

**A u b o r d
d e l ' E u r e**
Chez Odile et Pascal

CAFÉ - BAR
7/7 JOURS

☎ 02 37 32 46 03

Association ST-Piat / A Kom Melondo



La Maison du diabète à Etouffé en cours de construction.

Repas des Anciens



Les seniors se restaurent entre deux services

Tous travaux
 **couverture**
Zinguerie

28110 LUCÉ

☎ 02 37 35 20 34


assurances
mutuelles
Yves POPOT
Agence
Générale
**d'Eure
et Loir**

4, Place Sadorge - 28150 MAINTENON

☎ 02 37 27 13 00

Fax. 02 37 27 10 93

C.C.P. LA SOURCE 1608-19 W