

la Ville de  
**SAUMUR**

**VIE DES QUARTIERS**

Saison estivale  
retour en images

— p.03 - p.04 —

**QUARTIER LIBRE**

Baskin

— p.09 —

**PAUSE DÉTENTE**

Balade Découverte

— p.12 —

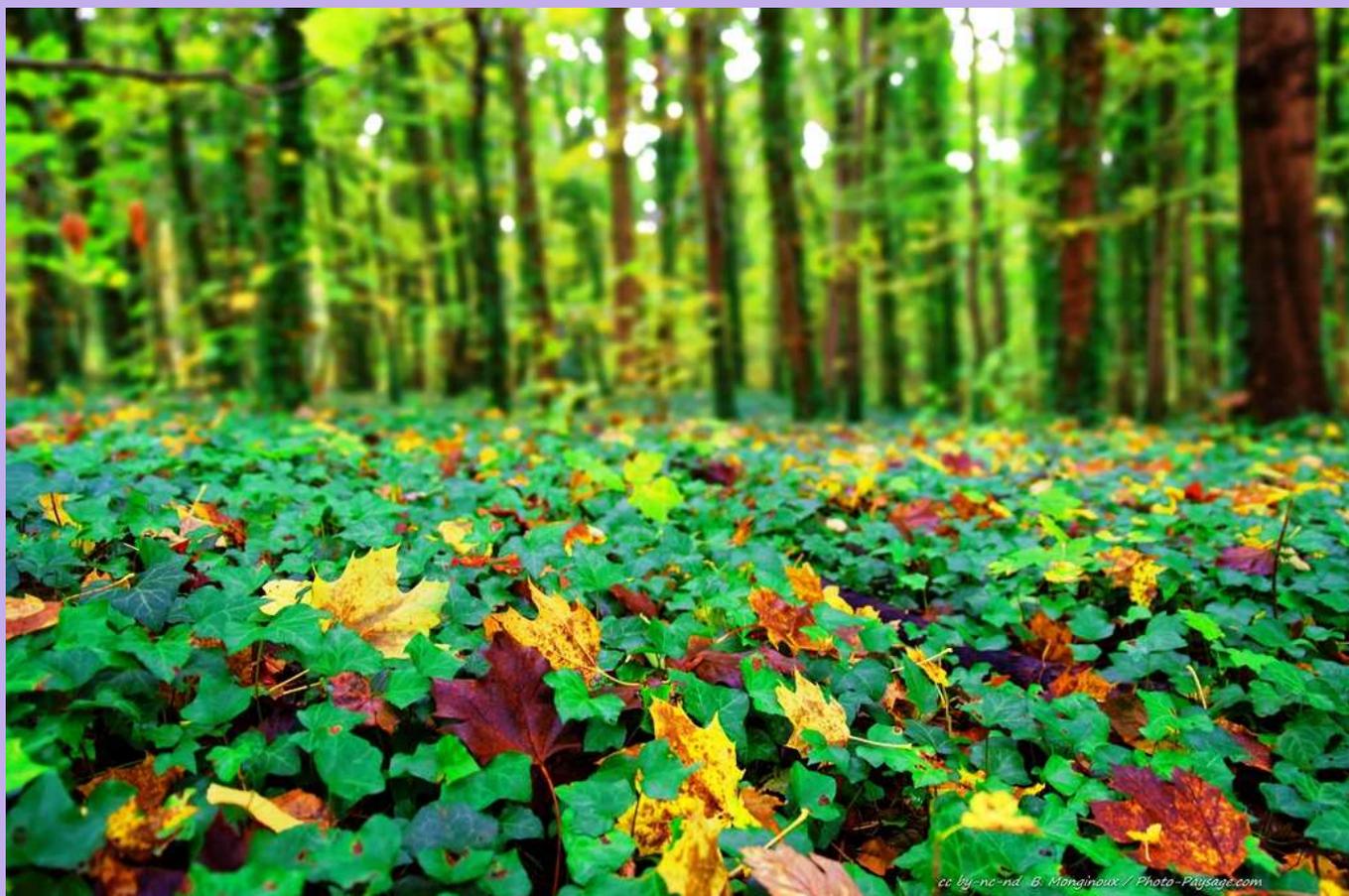


Espace Jacques Percereau

**OCTOBRE  
DÉCEMBRE**

**2022**

# LA CROISÉE DES QUARTIERS



cc-by-nc-nd B. Monginoux / Photo-Paysage.com

**UN JOURNAL PAR ET POUR LES HABITANTS**

**DES INFORMATIONS SUR LA VIE DES QUARTIERS**

**DU CHEMIN VERT ET DES HAUTS QUARTIERS DE LA VILLE DE SAUMUR.**

## SOMMAIRE

### Vie des Quartiers

P3 - P4 : saison estivale - retour en images

P5 - Jardin Partagé : le pourpier

P6 - une rue, une histoire - La rue Cristal

P7 - prévention des risques domestiques



### Quartiers Libres

P8 - l'hôtel Blancler

P9 - sport : le Baskin



### Pause Détente

P10 - Recette

P11 - Expression / Proverbe / Trucs et astuces de Françoise

P12 - Balade découverte



Préparation du prochain journal :

Venez nous rencontrer lors du prochain comité de rédaction du journal des quartiers.

Mercredi 12 octobre 2022

À 10h00 à l'Espace Jacques PERCEREAU



## ÉDITO

L'Automne fait son apparition et la fin d'année se rapproche. **L'Espace Jacques Percereau vous propose** tout au long de cette fin d'année des animations pour tous les âges.

- ♦ **Journées prévention des risques domestiques** les 29 et 30 octobre (page 7)
- ♦ **10ème anniversaire de la journée des jeunes filles** (programme disponible à l'accueil de l'Espace Jacques Percereau)
- ♦ **Bourse aux jouets** le Samedi 19 novembre
- ♦ **Un mois de décembre aux couleurs des fêtes de fin d'année.**

Ces moments forts de la fin d'année vous permettront de découvrir les différentes activités de l'Espace Jacques Percereau (programme disponible à l'accueil).

**Le comité de Rédaction**

**Habitants, associations, soumettez-nous vos propositions d'articles avant le Mercredi 23 novembre 2022**

Par courriel : [espacepercereau@saumur.fr](mailto:espacepercereau@saumur.fr)  
Ou à l'accueil de l'Espace Jacques PERCEREAU

Ce journal s'inscrit dans le cadre du Contrat de Ville, avec le soutien de la Ville de Saumur et de la CAF

**Éditeur :** La Croisée des Quartiers

**Directeur de publication et responsable de rédaction :** Monsieur le Maire de la Ville de Saumur

**Rédaction, conception, mise en page :** Nathalie Claesen, Françoise Leray, Cédric Burgevin, Dominique Couillebault, Chantal Leray, Gwénael Gicquel.

**Distribution :** Gratuite dans les commerces et toutes les structures des quartiers du Chemin Vert, des Hauts Quartiers.

**Impression/reprographie :** Loire Impression 1500 exemplaires, 4 parutions par an

Espace Jacques Percereau - 925 Avenue François Mitterrand - 49400 Saumur  
Tél : 02.41.53.51.51 - Mail : [espacepercereau@saumur.fr](mailto:espacepercereau@saumur.fr)

# Retour en images de la saison estivale



Concerts, ventrigrisse,  
sortie à la mer, musée  
de la préhistoire,  
Olympiades,  
Ter'anima



*Journée rollers, Papéa Parc,  
Château de Tiffauges,...*

*Cuisine mobile, vannerie,  
à l'année prochaine !*



## Au jardin partagé

## Le pourpier : un légume oublié excellent pour la santé



**L**e pourpier (*Portulaca oleracea* L.) étend ses tiges succulentes, dont les tissus charnus sont riches en eau, au ras du sol à la fin de l'été. Considéré à tort comme une mauvaise herbe, c'est en fait l'une des plus anciennes plantes potagères. Importé d'Orient par les Romains, puis délaissé au fil du temps, il s'est naturalisé dans nos jardins. C'est aussi une plante bio-indicatrice, c'est-à-dire qu'elle renseigne sur la nature du sol. S'il est très présent c'est que le sol est trop compact, il manque d'air et il est carencé en calcium. Également, il témoigne d'un substrat sec à la belle saison et qui a du mal à fixer les éléments.

### Semer le pourpier

On sème le pourpier dès le mois de mars sous abri et à partir de mai en pleine terre. Recouvrez à peine les graines et maintenez le substrat humide. Une fois que les plantules atteindront quelques centimètres, éclaircissez pour laisser environ 20 cm entre chaque. Le pourpier aime le soleil, la chaleur, un sol léger et bien drainé.

### Récolte et consommation

De 2 à 3 mois après le semis, le pourpier est prêt à être récolté. Il suffit de couper des pousses qui vous semblent appétissantes ! Arrosez après la récolte pour stimuler l'apparition de nouvelles pousses. Il faut impérativement

récolter avant les premières gelées qui rendent le feuillage imangeable. Il convient de manger le pourpier dans la journée ou le lendemain, les feuilles ne se gardent pas très longtemps. Vous pouvez alors les cuisiner en salade ou cuites, comme pour l'épinard.

### Usages et propriétés

Doté de propriétés antioxydantes, le pourpier, à la base du fameux "régime crétois", contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires. Il est également diurétique, et donc très intéressant lorsqu'on veut nettoyer un peu son organisme des excès que l'on a pu faire. C'est un excellent aliment pour détoxifier l'organisme. Le pourpier est aussi riche en vitamine E et en minéraux.

Appliqué directement sur la peau, son suc est hydratant, adoucissant, cicatrisant, anti-inflammatoire, assainissant, antibactérien. Il calme les irritations cutanées et favorise la cicatrisation des petites blessures. Mâcher quelques feuilles calmerait l'inflammation des gencives et même les maux de gorge. En tisane, les jeunes feuilles

séchées sont diurétiques, dépuratives et calment les irritations digestives (une demi-cuillère à soupe par tasse). En cas d'acné, on peut les associer au pissenlit (racine) ou à la pensée sauvage (fleurs) pour une cure dépurative.

### Recette de cataplasme au pourpier

Préparez un cataplasme apaisant en malaxant au pilon ou en mixant environ une cuillère à soupe de feuilles fraîches de pourpier avec la même quantité d'huile d'olive (si la consistance est trop liquide, on peut lier avec un peu d'argile verte ou blanche en poudre).

### Recette de velouté de pourpier

- 200 grammes de pourpier ;
- 200 grammes de pommes de terre ;
- Un oignon ;
- Un bouillon cube.

#### Préparation

Commencez par bien nettoyer le pourpier et ne garder que les feuilles. Coupez les pommes de terre et l'oignon en petits morceaux.

Faites revenir l'oignon dans une grande poêle sur un filet d'huile d'olive. Ajoutez le pourpier et les pommes de terre. Mettez de l'eau jusqu'à arriver au niveau des légumes. Ajoutez le bouillon cube.

Couvrez et laissez mijoter. Mélangez de temps en temps. Au bout d'une trentaine de minutes, mixez l'ensemble.

## UNE RUE, UNE HISTOIRE : LA RUE CRISTAL



**A**ntoine Cristal est né à Turquant en 1837 où son père, d'origine auvergnate, était marchand ambulant.

Antoine continue la profession en se spécialisant dans les textiles et amasse une petite fortune, grâce à un travail acharné et à quelques habiles spéculations. En 1886, il achète le château de Parnay et devient un vigneron avisé. Il aménage le célèbre "clos des Murs", près de sa résidence, et le "clos Cristal", à Champigny : les ceps de cabernet y traversent des murettes, poussant du côté nord et mûrissant leurs pampres au midi.



Toujours en sabots de bois, le père Cristal est constamment dans ses vignes ou dans ses caves troglodytiques remarquablement équipées. Il applique ses idées à sa production. Il modernise les chais, fait fabriquer ses propres pressoirs révolutionnaires, ouvre une école de greffage, forme aux nouvelles techniques plusieurs générations de vignerons, invente le vignoble « entre les murs »... Et le succès (un succès fou) est au rendez-vous, on s'arrache ses vins qui, de Londres à Moscou, sont sur toutes les grandes tables.

Ferme républicain, libre penseur, franc-maçon, Antoine Cristal entre en relation avec Alain Targé, Jules Ferry, Gambetta et même Clémenceau...

Le 24 décembre 1928, Cristal fait donation du clos qui porte son nom aux Hospices de Saumur. Il y ajoute deux maisons à Champigny. Le vieillard bougon n'est pas particulièrement philanthrope. Le père Cristal pense plutôt à la renommée des Hospices de Beaune et espère par ce geste immortaliser son vignoble.

Son ami, le sculpteur Alfred Benon, qui a, plus tard, dressé son buste à Parnay, le dessine à 93 ans, peu avant sa mort, qui survient le 24 janvier 1931.



Le nom de " Cité Cristal " est le titre officiel de l'ensemble immobilier construit dans les années 1929-1932, sur des terrains de la vigne-musée. Le nom de la rue est décidé par l'Office Public des Habitations à Bon Marché et entériné par le Conseil municipal du 18 octobre 1932.



Sources :  
 -[www.saumur-jadis.pagesperso-orange.fr](http://www.saumur-jadis.pagesperso-orange.fr)  
 -[www.chateaudeparnay.fr](http://www.chateaudeparnay.fr)

## JOURNÉES PRÉVENTION DES RISQUES DOMESTIQUES

L'Espace JACQUES PERCEREAU vous propose deux jours dédiés à la prévention des risques domestiques les Vendredi 28 octobre et Samedi 29 octobre 2022.

Le plus important c'est de toujours garder à l'esprit que les accidents n'arrivent pas qu'aux autres. Même avec la meilleure prévention, des accidents peuvent arriver à n'importe qui malgré la vigilance et les mesures mises en place. Aucun scénario n'est exclu.

### Quelle différence entre un accident de la vie courante et un accident domestique ?

L'accident domestique se déroule dans la maison ou dans le jardin de la maison.

L'accident de la vie courante survient à la maison, aux abords immédiats (jardin, cour, garage, et autres dépendances), à l'extérieur (magasin, trottoir), dans un cadre scolaire, au cours de la pratique sportive, pendant les vacances ou les loisirs.

### Quelques chiffres :

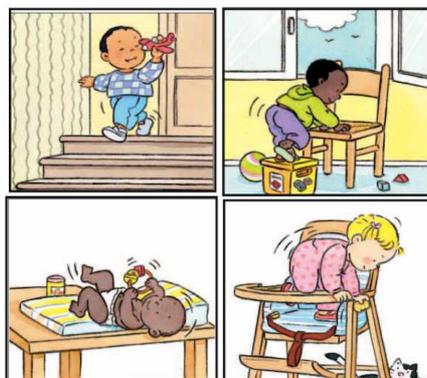
La maison est perçue comme un lieu sûr mais elle est pourtant le siège d'un grand nombre d'accidents, en particulier chez les enfants et les personnes âgées.

On recense chaque année environ 20 000 décès liés à un accident de la vie courante, 400 000 brûlures, 2 millions de chutes chez les plus de 65 ans. Les accidents domestiques représentent 61 % (12 000 morts par an) des accidents de la vie courante.

Chez les enfants de moins de 15 ans, il s'agit le plus souvent d'une noyade, d'une chute ou d'un étouffement. Les accidents domestiques constituent la première cause de mortalité des enfants de moins de 15 ans.

Source : [www.planetoscope.com](http://www.planetoscope.com)

Source : [www.interieur.gouv.fr/A-votre-service/Ma-securite/Conseils-pratiques](http://www.interieur.gouv.fr/A-votre-service/Ma-securite/Conseils-pratiques)



### Au programme des deux jours de 10h à 18h :

#### Visite de la maison géante (accès libre)

Mettez vous dans la peau d'un enfant de 2 ans. Les dimensions sont multipliées par 2 et les poids par 6.

Spectacle à 10h30 - 11h30 - 14h30 et 16h

#### Initiation aux gestes de premier secours

10h30 - 13h30 - 14h45 - 16h

Escape Game Toutes les 30 min

#### Risques chez les tout petits (accès libre)

Syndrome du bébé secoué, syndrome d'alcoolisation fœtale (SAF)



#### Informations :

Espace JACQUES PERCEREAU  
925 avenue François Mitterrand 49400 Saumur  
02.41.53.51.51 / [espacepercereau@saumur.fr](mailto:espacepercereau@saumur.fr)

SALAMUR  
**ESPACE**  
JACQUES PERCEREAU

## L'HÔTEL BLANCLER

**D**ans le cadre des journées du patrimoine, nous avons, en visite libre, parcouru les salles ouvertes au public. Surplombant l'une des plus belles places récemment restaurées (la Place de la Bilange) l'hôtel Blancler fut construit à l'aube de la révolution française dans le style Louis XVI. C'est un joyau du patrimoine de Saumur, classé monument historique.

Pierre-Antoine Blancler, négociant en tissus à Loudun, s'installe à Saumur en 1769 à la suite de son mariage avec Jeanne-Marie-Françoise Pupier. Il comprend qu'avec l'ouverture du pont Cessart et la réalisation de la percée centrale, l'avenir est dans l'immobilier.

De 1777 à 1782, il fait l'acquisition de plusieurs biens mobiliers (l'hôtellerie de l'Oie Rouge, située au milieu de la rue du Portail-Louis, l'Hôtel de la Corne situé sur la place de la Bilange). Sa dernière acquisition est signée le 7 janvier 1782, date qui correspond approximativement aux débuts des travaux.



Ses buts apparaissent nettement : il ne s'agit pas de reconstruire un hôtel pour voyageurs, ni un hôtel particulier entièrement réservé à l'habitation de sa seule famille. Au rez-de-chaussée sont dès l'origine prévus deux magasins, l'un pour Blancler, l'autre pour Pupier, son beau-frère et associé, ces magasins étant surmontés par des entresols.

Par ailleurs, le grand escalier de pierre et les nombreux escaliers de bois desservent des appartements individualisés, destinés à la location. L'hôtel Blancler sera donc, à la fois, une réalisation de prestige, un siège commercial et un immeuble spéculatif. Ce doit être une première à Saumur. A ce jour cet immeuble garde encore sa vocation d'origine en abritant des locataires, des bureaux et des commerces.

Après avoir franchi l'immense entrée, nous arrivons dans une grande cour pavée. A droite de la cour, se trouvent les pièces accessibles à la visite et à gauche les logements occupés par des locataires.

Nous montons à l'étage par un grand escalier de pierres et nous parcourons les pièces magnifiquement décorées dans les lieux où séjournait le couple impérial, Napoléon 1er et son épouse Joséphine le 12 août 1808.

Nous avons beaucoup apprécié cette visite grandiose et magnifique.

**Article : Chantal et Françoise L.**

**Sources :**

- [www.saurmur-jadis.pagesperso-orange.fr](http://www.saurmur-jadis.pagesperso-orange.fr)  
- [www.clubnapoleonsaurmur.fr](http://www.clubnapoleonsaurmur.fr)



## LE BASKIN : UN SPORT ADAPTÉ



 Adapei 49



Rejoignez nous !!



SAUMUR

  
TOUS LES SPORTS AUTREMENT

Tous les mercredis  
de 19h à 20h30  
Gymnase du Vigneau  
à Saumur



Le BaskIN offre enfin au sport  
l'occasion de devenir  
ce qu'il n'est pas encore pleinement  
aujourd'hui : un outil  
au service de l'inclusion.

"L'exception est la norme"

Alexis VALLET  
Sport, innovation, inclusion,  
le cas italien du BaskIN

### Notre vision

Si les grandes compétitions et nos multiples fédérations sportives ont permis au grand public de connaître et de rêver le sport, le BaskIN en Europe nous offrent le rêve de voir enfin sur le même terrain, des joueurs aussi divers que variés œuvrer ensemble.

Ici, nous arrivons avec nos capacités, notre handicap s'il y a, et nous le mettons au service de notre équipe. Ici, nous avons tous un défi à relever : un panier à trois points à tenter. Et, si nous nommons et classons nos difficultés et nos compétences, c'est pour mieux les comprendre et les faire avancer ensemble.

### Pourquoi vous inscrire

Le BaskIN est pensé pour tous : hommes et femmes, personnes valides, personnes en situation de handicap (tout handicap confondu) experts et débutants au basket.

Un rôle de 1 à 5 et des règles propres à celui-ci sont attribués à chaque joueurs selon ses capacités. Chaque rôle joue en même temps sur le même terrain, et ça fonctionne !!

### Informations pratiques

#### CONTACT

Mail :  
[escal.sportsadaptes@adapei49.asso.fr](mailto:escal.sportsadaptes@adapei49.asso.fr)

Téléphone :  
02-41-22-06-70  
06-78-00-89-90

#### NOS ENTRAINEMENTS

Les mercredis soir de 19h00 à 20h30

Gymnase Vigneau -  
Rue des vendanges - 49400 Saumur

Venez en famille, il y a de la place  
pour tous !

Tarif : 160€ la saison sportive

#### INTERNET

Esca'l Adapei49 :  
<https://escal.adapei49.asso.fr/clubsportif>

BaskIN France : <https://baskin.fr/>

## GRATIN 4P :

### POTIRON-POMMES DE TERRE-POIRES-POIREAUX

#### Ingrédients pour 8 personnes

600g de potiron  
 600g de pommes de terre  
 1 poireau  
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
 3 poires  
 100 g de fines tranches de poitrine fumée ou petits allumettes de lardon fumé  
 750 ml de lait  
 2 poignées de noisettes  
 Farine  
 30g de beurre  
 Noix de muscade  
 Sel, poivre  
 Piment de Cayenne



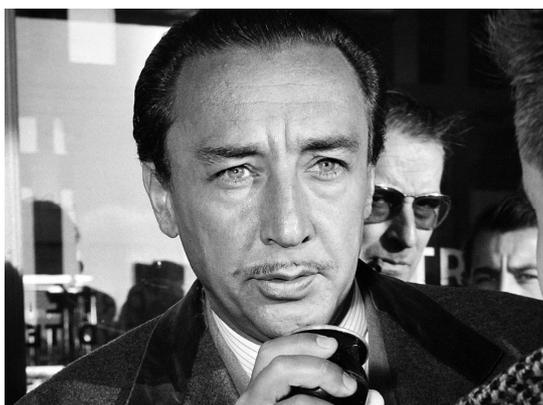
#### Préparation

- 1/ Fendez le poireau en deux, lavez-le et coupez-le en lamelles. Mettez 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle, faites chauffer et ajoutez le poireau. Laissez-cuire un bon 1/4 d'heure à couvert en remuant souvent.
  - 2/ Ôtez la peau du potiron, lavez-le et coupez-le en dés. Faites le pré-cuire une dizaine de minutes dans le lait.
  - 3/ Pendant ce temps épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Au bout de 10 minutes, récupérez à l'aide d'une écumoire les morceaux de potiron, réservez-les et remplacez-les par les rondelles de pommes de terre que vous faites également pré-cuire 6 minutes.
  - 4/ Epluchez les poires, ôtez les pépins et coupez-les en dés. Concassez les noisettes. Récupérez les morceaux de pomme de terre d'un côté et le lait de l'autre.
  - 5/ Mélangez tous les légumes (poireaux, pommes de terre, potiron), les dés de poires et les lardons fumés grillés préalablement (pour ôter le gras et les rendre croustillants).
  - 6/ Répartissez-les dans des ramequins ou dans le plat à gratin. Saupoudrez avec les noisettes concassées.
  - 7 / Préchauffez le four à 180°C.
  - 8 / Faites une béchamel avec le lait restant (si la quantité vous semble insuffisante, rajoutez-en): Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine d'un coup, mélangez et versez le lait, également en une fois. Faites chauffer en tournant tout le temps.
- N'oubliez pas de saler, poivrer, et de mettre la noix de muscade et le piment de Cayenne (quantités selon vos goûts).  
 Arrosez les légumes avec la béchamel. Enfournez et laissez cuire 15 minutes.

## EXPRESSION

### « Faire la fine bouche »

Faire le difficile, cette expression, réservée d'abord à table, existe depuis la seconde moitié du XVe siècle sous « il fait la petite bouche » désignant celui ou celle qui est difficile à table et qui chipote. Avec les années, la « petite » est remplacée par « fine ». Plus tard, le terme est étendu à tous les domaines possibles.



## CITATION

### « On ne peut rien faire comme bénévolat que d'aider à rêver »

**Romain GARY** - né le 21 mai 1914 à Vilnius en Lituanie et mort le 2 décembre 1980 à Paris, est un écrivain français d'origine russe, de langues française et anglaise. Homme aux multiples activités, il a été successivement aviateur et résistant (compagnon de la Libération), romancier, diplomate, scénariste et réalisateur.

## BLAGUE

### Que dit une imprimante dans l'eau ?

Réponse : J'ai papier

### TRUCS ET ASTUCE DE FRANCOISE : 5 autres façon d'utiliser les sachets de thé

**Soulager un aphte** : placer un sachet tiède sur l'aphte pendant quelques minutes pour agir sur l'infection et réduire la douleur.

**Vieillir une photo** : passer un sachet de thé déjà utilisé et légèrement humide sur la photo, pour lui donner un joli rendu rétro

**Parfumer une penderie et des tiroirs** : suspendre et disposer des sachets de thé dans vos tiroirs et armoires pour éliminer les odeurs de renfermé et parfumer légèrement le linge.



**Démêler les cheveux** : préparer une infusion avec des sachets de thé déjà utilisés et se rincer les cheveux avec pour les démêler et nourrir le cuir chevelu.

**Prendre un bain antioxydant** : mettre les sachets déjà utilisés dans l'eau du bain pour le parfumer subtilement et avoir une jolie peau revitalisée et toute douce.

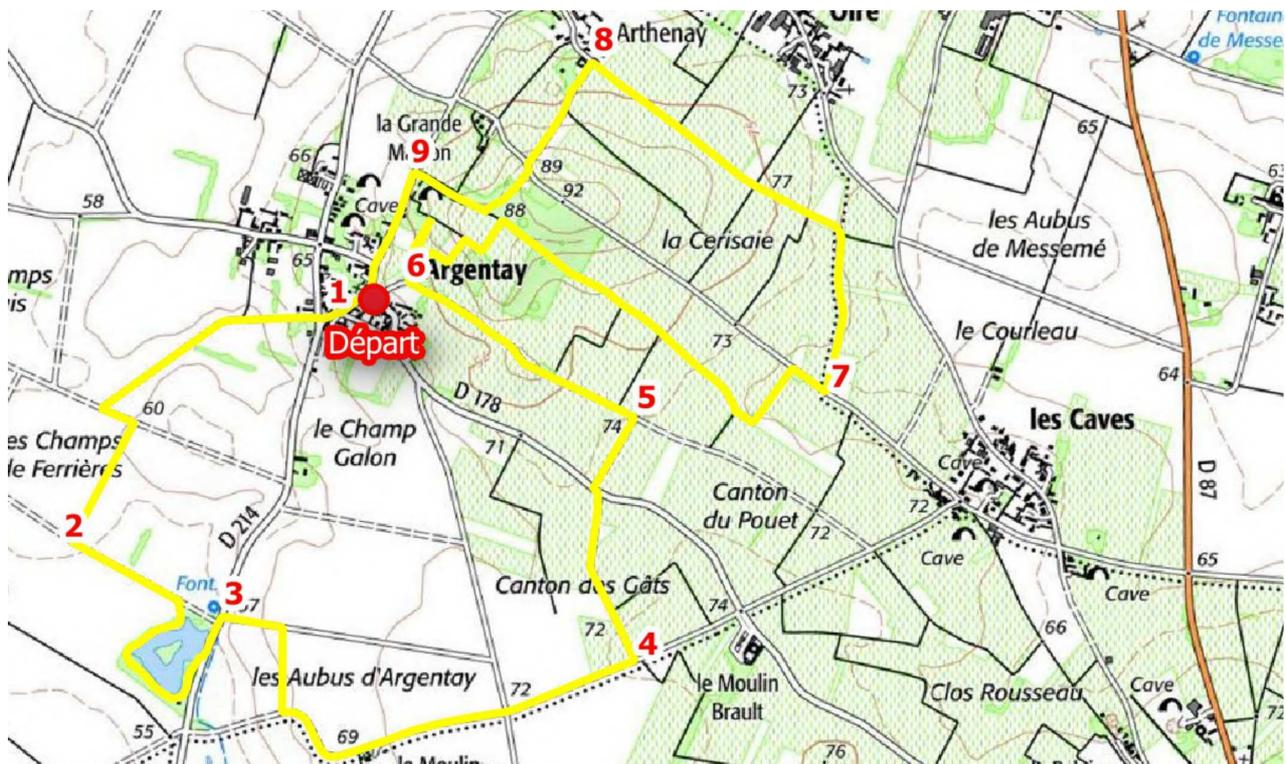


## BALADE DÉCOUVERTE - Argentay - 8,2 km - 2h30



Circuit en relief de 8,2 km, au cœur du vignoble d'appellation "Saumur Puy-Notre-Dame" et "Coteaux du Layon".

Depuis longtemps, la viticulture constitue aux Verchers-sur-Layon, une activité importante, au carrefour de plusieurs célèbres appellations : Saumur-Puy-Notre-Dame, Anjou et Coteau du Layon. Suivez le sentier balisé pour partir à la découverte de ce petit paradis viticole, né sous le signe de la richesse architecturale et d'une viticulture réputée. Le parcours offre un panorama sur le village et la collégiale du Puy-Notre-Dame.



Se rencontrer, marcher et partager, c'est le concept des balades découvertes proposées par l'Espace Jacques Percereau, une à deux fois par mois.

A chaque sortie, une marche de 8-10 kms maximum est proposée pour des promeneurs qui ne sont pas forcément des randonneurs confirmés.

Par cette initiative, le centre social s'est fixé trois objectifs : donner la possibilité à chacun de sortir de chez soi, élargir son entourage et découvrir l'environnement naturel proche par des balades accessibles.

**Renseignements et inscription au 02.41.53.51.51**