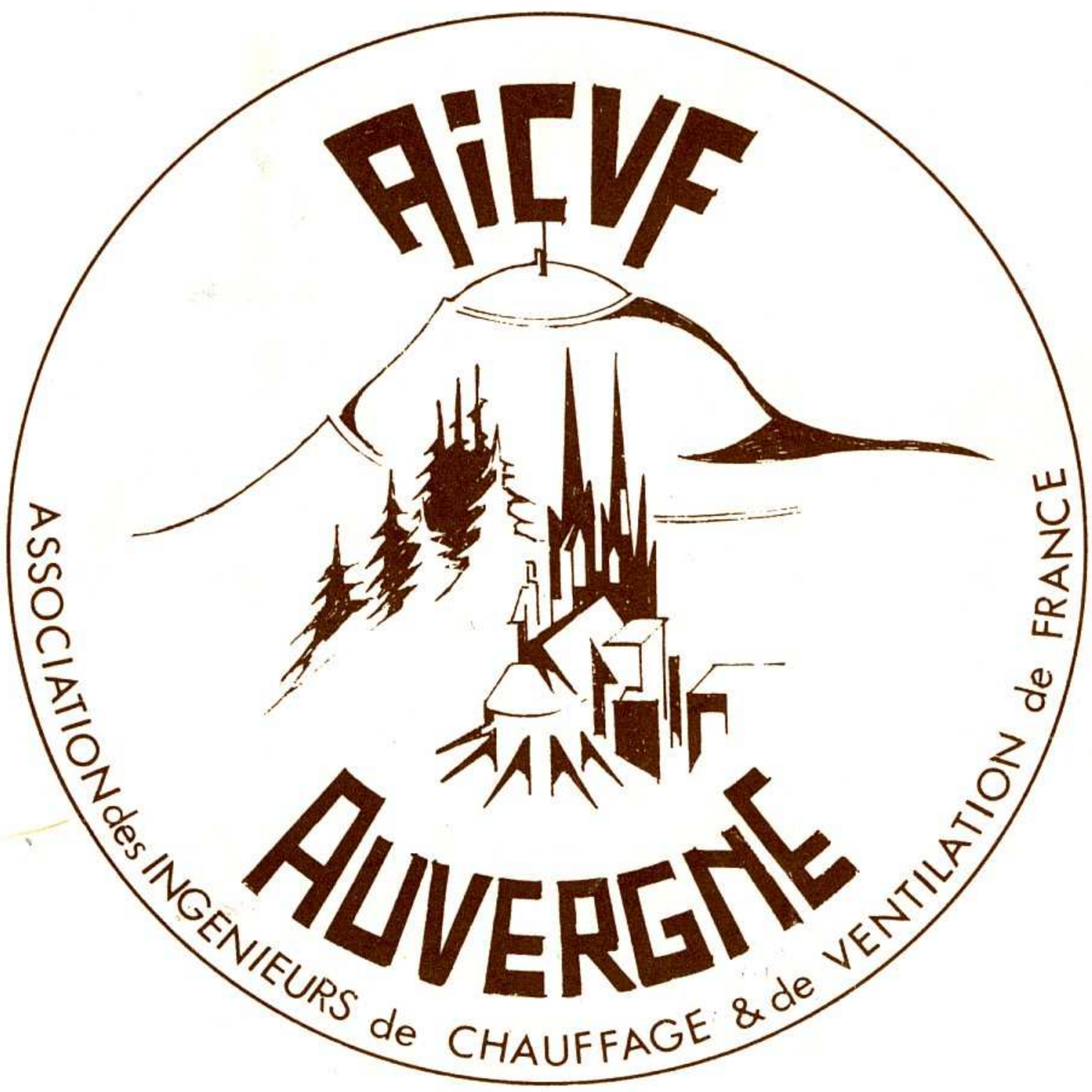
Association des Ingénieurs de Chauffage et de Ventilation de France

66, rue de Rome - 75008 PARIS - Tél. (1) 294.25.34

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 1984

CLERMONT-FERRAND
21 et 22 Septembre 1984



Organisée par le groupe régional AUVERGNE

BIENVENUE EN AUVERGNE

Cette assemblée générale 1984 a été préparée depuis plusieurs mois par une équipe enthousiaste.

Le souhait de cette équipe -son espoir- c'est avant tout votre présence, témoignage de votre attachement à l'Association, et c'est le plaisir que vous pourrez trouver chez nous.

L'organisation a été voulue simple, et grâce à tous les annonceurs présents dans ce programme, que nous remercions vivement, nous avons pu réduire au minimum les frais de participation.

La province Auvergne c'est approximativement le Cantal, le Puy-de-Dôme, et une partie de la Haute-Loire (arrondissement de Brioude). La région économique Auvergne englobe aussi l'Allier (Bourbonnais) et toute la Haute-Loire (Velay). L'Auvergne A.I.C.V.F. s'étend jusqu'à la Corrèze et à la Creuse.

Ce sont cent vingt adhérents qui vous souhaitent la bienvenue, espérent que vous pourrez lier des relations sympathiques avec les hommes et le pays et ainsi avoir le désir de revenir.

J.A.D.

«Car l'Auvergne... C'est un secret plutôt qu'une province. Elle vous tourmente toujours d'un songe. C'est quand on l'a trouvée qu'on la cherche le plus...»

A. Vialatte, «L'Auvergne»

JEUDI 20 SEPTEMBRE 1984

A partir de 16 heures

- *Accueil des participants*

Hôtel Métropole
2, boulevard Vasquez 63130 ROYAT
Tél. (73) 35.80.18

17 heures

- *Réunion des Présidents Régionaux*

Salon de l'Hôtel Métropole

21 heures

- *Repas en commun*

Salle de restaurant de l'Hôtel Métropole

Vers 1850, l'abbé Védrines et le maire de Royat, ayant remarqué un point où la neige ne tenait jamais, firent pratiquer de nouvelles fouilles. Ainsi fut exhumé le captage gallo-romain d'une source chaude, accompagnée d'abondantes émanations de gaz carbonique. On l'entoura d'une baraque en bois ; on aménagea des chambres dans les greniers et les moulins ; on invita les malades à venir essayer de l'ancienne cure. Les Clermontois furent les premiers clients ; puis il en vint d'ailleurs ; on construisit un établisement thermal. En 1862, une visite de l'impératrice fit connaître la station à la France entière. La source redécouverte par l'abbé Védrines devint (avec beaucoup d'exagération, sa température ne dépassant jamais 35–) la «bouillante Eugénie». Outre ses vertus curatives, elle offrait les rares curiosités de la Grotte du Chien où stagne en permanence une couche de CO_2 : un caniche y donne au ras du sol des signes d'asphyxie, mais reprend vie à un mètre de hauteur ; la flamme d'une bougie s'y éteint ; des bulles de savon, interrompant leur descente, flottent et rebondissent sur le gaz carbonique comme sur un matelas Dunlopillo. Quant à l'Auvergnat adulte lui-même, il ne court aucun danger, sauf s'il lui arrive de laisser tomber une pièce de cinq centimes : les plus difficiles à ramasser.

Jean Anglade

VENDREDI 21 SEPTEMBRE 1984

MESSIEURS

8 heures 30 • *Rassemblement dans le hall de l'hôtel*

9 heures • *Assemblée Générale*
Salle polyvalente
Maison des Congrès
Bd Gergovia 63000 CLERMONT FERRAND
Tél. (73) 35.50.10

11 heures 15 • *Réception Hôtel-de-Ville de Clermont-Fd*
Apéritif

13 heures • *Déjeuner*
La Hure d'Argent - 63720 ENNEZAT
Tél. (73) 63.80.39

15 heures • *Visite technique*
Etablissements Limagrain Maïcentre
63720 ENNEZAT
- Traitement du Maïs
- Equipements thermiques des usines

17 heures 30 • *Visite de l'usine des « eaux de Volvic »*

19 heures 30 • *Retour à l'hôtel*

21 heures • *Soirée de Gala*
Dîner dansant Grand Salon Hôtel Métropole
Hébergement à L'hôtel Métropole

Il semble que l'Auvergne ait été créée par la nature pour faire le bonheur de ses voisins.

Legrand d'Aussy
(Voyage fait en 1787 et en 1788 dans la ci-devant Haute et Basse Auvergne)

VENDREDI 21 SEPTEMBRE 1984

DAMES

8 heures 30 • *Rassemblement dans le hall de l'hôtel*

9 heures • *Visite du vieux Clermont-Ferrand*
- Quartier rénové du Mazet
- Cathédrale
- Notre-Dame du Port
- Fontaine pétrifiante
- Quartiers piétonniers

11 heures 15 • *Réception Hôtel-de-Ville de Clermont-Fd*
Apéritif

13 heures • *Déjeuner*
Le Clos Fleuri - 63350 MARINGUES
Tél. (73) 68.70.46

15 heures • *Visite de Vichy*
- Promenade plan d'eau - parcs - sources.
- Visite de la cristallière.
- Shopping.

19 heures 30 • *Retour à l'hôtel*

21 heures • *Soirée de Gala*
Dîner dansant Grand Salon Hôtel Métropole
Hébergement à L'hôtel Métropole

Enfin la Marquise vint. Celle qui devait assurer la gloire éternelle de Vichy. Elle souffrait de vapeurs, de rhumatismes et de l'ankylose des écrivains. Elle y fit plusieurs séjours, en 1676, 1677, 1687, y habitant la demeure qui, transformée en hôtel, porte son nom. Grâce à elle, nous avons des détails sur la journée d'une baigneuse : J'ai donc pris des eaux ce matin, ma très chère. Ah ! qu'elles sont mauvaises ! On va à 6 h à la fontaine ; tout le monde s'y trouve ; on boit et l'on fait une fort vilaine mine, car imaginez-vous qu'elle est bouillante et d'un goût de salpêtre fort désagréable. On tourne, on va, on vient, on se promène, on entend la messe, on rend les eaux, on parle confidemment de la manière qu'on les rend ; il n'est question que de cela jusqu'à midi. A 5 h on va se promener dans des pays délicieux. A 7 h, on soupe légèrement. On se couche à 10 h. J'ai commencé aujourd'hui la douche. C'est une bonne répétition du Purgatoire, on est toute nue dans un petit lieu sous terre où se trouve un tuyau d'eau chaude qu'une femme vous fait aller où vous voulez. Cet état où l'on conserve à peine une feuille de figuier pour tout habillement, c'est une situation assez humiliante...

Et maintenant, que le spectacle commence...! Voici des volcans, des jeunes et des vieux, à la douzaine, des petits et des grands, de tout usés et d'autres qu'on jurerait prêts à reprendre du service, demain, sur l'heure... Sur fond de mélodie, sur un air de pastorale, voici des cuivres, voici du Wagner...

Georges Conchon

SAMEDI 22 SEPTEMBRE 1984

9 heures 30
- *Départ pour l'excursion «Lacs et Monts d'Auvergne». Tenue de campagne et petite laine recommandées.*
  - Puy-de-Dôme
  - Lac d'Aydat
  - Château de Murol
  - Lac Chambon
  - Besse en Chandesse
  - Lac Pavin

12 heures
- *Visite de la Maison des Fromages à Egliseneuve d'Entraigues.*

13 heures
- *Repas champêtre*

16 heures
- *Suite de l'excursion*
  - La Tour d'Auvergne
  - Le Mont-Dore - Puy de Sancy
  - Lac du Guery
  - Orcival

19 heures 30
- *Sur le chemin du retour*
  Dîner Auvergnat à la bergerie de randanne avec animation par un groupe folklorique.
- *Retour à l'Hôtel*

LA PASTOURELLE DU VAL D'ALLIER

Groupe folklorique de Cournon d'Auvergne

Danses et Musique

LA RECETTE DU COQ AU VIN

La véridique et merveilleuse recette du ***coq au vin*** telle qu'elle feust imaginée et mise en poinct par feu Maistre Bertrand, lequel tenoit hostellerie à l'enseigne du ***Mercure Gallois***, au temps du bon roy Henry qui voulust faire ordonnance à ses sujets de mestre la poule au pot dimanches et festes.

« Adonc, quand voudrés cuire le coq au vin, il faut prendre un poulet jeunet de Limaigne, et l'ayant prestement occis, le despecer en six quartiers. Puis en un coquemar ou pot de terre, faire revenir au feu à demi, ensemble trois onces de lard de porc maigre et ferme taillé en forme de dés à jouer, une once et demie de beurre frais, plus encore des petits oignons.

» Sur le moment que seront revenus les ingrédients, jetés en votre coquemar ledit poulet despecé et farci d'une gousse d'ail haschée menue ; adjoutés un bouquet de persil et autres plantes bien odorantes comme thym et laurier, sans oublier morilles ou champignons. Tenés couvert sur le feu vif, tant et si bien que le tout soit en belle couleur de rôt partout semblable ; puis ostés le couvercle et enlevés doulcement la graisse surabondante.

» Que si ensuite, vous avés un doigt de bonne vieille eau-de-vie, voire armagnac, arrosés d'icelle le poulet, puis flambés. Et sur le tout ensemble respandés vivement chopine de bon vin vieux, du païs de Chanturgue préférablement, et, quand ensuite seront bien cuits à poinct poulet, espices, saulce au vin, sur feu vif, servés chauld, enduict de beurre fondu, marié de fine fleur de froment blanc. »

LO TRUFFADO (Auvergne)

Préparer une purée de pommes de terre sans lait et « graissée » avec du lard fondu (il est bon de retirer les petits lardons, les « résidus » comme on dit, qui n'ont pas fondu). Incorporer à cette purée, en quantité égale, de la tome, avant-dernier stade de sa transformation en la fameuse fourme de Cantal. Bien pétrir le tout en incorporant une gousse d'ail broyée. Le mélange se fait très vivement car la préparation ne doit pas rester plus de trois ou quatre minutes sur le feu.

Lo truffado est la nourriture journalière des bergers, à la fois pâtres et fromagers, qui passent les trois ou quatre mois d'été dans les « burons » nichés dans les montagnes d'Auvergne.

CAFÉ AUX TISONS

Nous tenons cette recette d'un vieil Auvergnat connu seulement sous le prénom d'Alexandre. C'est dans la commune de Pouzol, près de Menat, dans le nord du département du Puy-de-Dôme que cet ami préparait lui-même cette recette. Alexandre racontait aussi comment à Pouzol on préparait le « café aux tisons » dont voici la recette : faire bouillir de l'eau dans la marmite pendue dans la cheminée ; au premier bouillon, jeter du café, ecrasé avec une bouteille, et de la chicorée, le tout mélangé. Retirer la marmite et y plonger rapidement des tisons rouges, sortis du foyer, qui brûlent dans la cheminée. Passer aussitôt ce café à travers une mousseline et déguster rapidement.

Clermont-Ferrand & le Puy de Dôme

Gravure Anglaise du XVIIIe siècle

IMP. SIMAN CLERMONT-FD