



LES "GAUDRIOLES" DE LA CONFRÉRIE page 2

HISTOIRE DES RUES À MONTMERLE page 2

LA PASSION D'UN MÉTIER :
HISTOIRE DE LA CRÉATION
DU TRACTEUR EMJAMBEUR page 3

HISTOIRE DES PENNONS page 4

LA CONFRÉRIÉ PRÉSENTE À L'INAUGURATION DU CHEMIN DU CURÉ D'ARS



Avant d'entamer la marche d'inauguration du 26 mars 2016, qui ouvre le Chemin du Curé d'Ars entre Montmerle et Ars-sur-Formans, la Confrérie des Chevaliers des Minimes a souhaité offrir symboliquement un cep d'honneur au Saint Curé Jean Marie VIANNEY.

En effet, J.M. Vianney aimait venir à Montmerle dans la Chapelle nouvellement restaurée. Il y vint même prêcher le jubilé de 1826. Si le * « Grappin » ne manqua pas de faire des siennes, lorsqu'il logeait dans l'ermitage, le Saint curé ne manqua pas davantage de faire visite à la Vierge des Minimes et d'y tenir quelque office solennel en son honneur. Sa signature sur une dizaine de tableaux atteste de sa présence et de son attachement à la Chapelle des Minimes.

En septembre 1843, il écrivait à Monseigneur DEVIE, qu'il désirait se retirer auprès de la Chapelle où, dans la solitude, il n'aurait que sa messe à dire. Mais l'Evêque de Belley ne crut pas devoir éloigner d'Ars le pauvre Curé.

Aussi, c'est avec une sincère émotion qu'un cep a été dédié au Saint Curé d'Ars, répertorié 4^{ème} cep du Rang n°7, dit Barroir. Il est situé près de ceux du Pape François et de Monseigneur Pascal Rolland, évêque de Belley.

Jean Marie VIANNEY aura désormais un « pied » à Montmerle.

L'inauguration officielle s'est déroulée à mi-chemin, à CHALEINS, où se sont retrouvés les marcheurs d'Ars et de Montmerle, en présence de nombreuses personnalités de la région et de membres de notre Confrérie.

Le Grappin : c'est ainsi que le Saint Curé appelait le diable qui venait le visiter la nuit, par l'intermédiaire de voix, qu'il était le seul à entendre.

Texte de Daniel Fauvette

EDITO par Jean-Pierre MAILLARD

« Un grand merci à Christian DUBOIS »

L'initiateur de notre publication, Christian Dubois, a décidé de faire, en quelque sorte, « valoir ses droits à la retraite » en nous demandant d'être déchargé de sa mission de rédacteur et de concepteur des « Echos de la Tour ». Cela a été pour nous un coup dur, tant Christian était devenu indispensable dans la confection de cette gazette. Nous avons ainsi réalisé l'importance de ses compétences rédactionnelles, photographiques et typographiques, qui nous manquent durement aujourd'hui, au point que nous avons, dans un premier temps, envisagé d'interrompre purement et simplement cette publication.

Mais, nous avons décidé de « retrousser nos manches ». Malgré les difficultés de la tâche, un nouveau comité de rédaction a été mis en place. Avec l'aide de notre imprimeur pour la mise en forme, sort donc aujourd'hui un 18^{ème} numéro pour lequel nous avons décidé de modifier le titre en adoptant celui de « Echos de la Confrérie » et de recourir à un format plus grand qui nous paraît plus à même de permettre d'aérer la présentation des articles, d'améliorer leur lisibilité et de publier des photos plus grandes.

Notre mission reste toujours la même : à savoir de vous apporter une information sur l'histoire de notre commune, de faire revivre ses anciens métiers, et lors des activités de notre Confrérie et des rencontres qu'elles occasionnent, de vous faire découvrir de nouveaux « horizons ».

Nous adressons encore à Christian un grand coup de chapeau pour tout le travail qu'il a accompli et lui disons qu'il peut être fier des 17 premiers numéros auxquels il a tant contribué.

Toute l'actualité de la Confrérie
et toutes les gazettes sur notre site internet :
www.confrerie-vignedemontmerle.fr

PRÉSENTATION DE LA CUVÉE 2015 DE LA VIGNE DES MINIMES



Le vendredi 1er Avril, les Montmerlois se sont rendus à la Salle des Fêtes pour déguster le millésime 2015 de la vigne des Minimes. En présence de Raphaël Lamure, maire de notre commune et de Jean-Claude Deschizeaux Président de la Communauté de Communes Montmerle trois Rivières, les participants à cette manifestation conviviale ont apprécié un millésime de très bonne tenue : en effet, des circonstances climatiques favorables ont permis au cépage gamay à jus blanc

de développer une vendange magnifique que le lycée viticole de Bel Air a vinifiée de façon remarquable. Une couleur rubis profonde assortie d'une belle brillance a flatté l'oeil des participants tandis que des arômes de fruits mûrs rouges et noirs charmaient les nez avertis et que les papilles gustatives étaient enchantées par des tanins fondus et une texture en bouche suave. Une belle structure et un bel équilibre autorisent à penser que ce millésime 2015, déjà très agréable à boire, pourra se garder quelques années et faire preuve d'une belle évolution.

La soirée a été également l'occasion d'introniser « Chevaliers des Minimes » trois montmerlois Jean-Paul Kieffer, Daniel Butaud et Gilberte Oudot ainsi que Roland Durand dit « Rumba », le dynamique chef de chœur des Grumeurs de Bacchus.

Une exposition de peintures organisée par Carole Fauvette et un montage audiovisuel de 200 photos anciennes présentant Montmerle du temps passé, confectionné par François Chavent, agrémentaient cette manifestation que les chants vigneron de la Chorale des Grumeurs de Bacchus, repris en chœur par l'assistance, ont égayé.

Texte de Jean-Pierre Maillard

LES « GAUDRIOLES » DE LA CONFRÉRIE



Ah ! Les « Gaudrioles ». Tout le monde connaît ? Pas sûr ! La Confrérie des Minimes s'est penchée sur la question et voilà ce qu'elle a découvert :

Déjà cultivé en Amérique Centrale il y a 7000 ans et vénéré par les Aztèques et les Mayas, le maïs arrive en Espagne avec Christophe Colomb en 1493. On le retrouve dans la région de Venise vers 1530, où par ignorance de son origine, il prend le nom de « blé de Turquie ». Il traverse l'Italie du Nord et les Alpes pour donner la polenta.

Le maïs était considéré pour son rendement comme une plante miracle. Afin de ne rien perdre, les grappes étaient séchées au four à pain et un jour sans doute, certaines furent grillées. Finalement, moulu, ce maïs donna une farine odorante et une bouillie au goût de noisette qu'on appela « les gaudes ».

Au début des années 1600, le maïs est introduit en Bresse et en Dombes. Très vite, il prend une grande importance dans l'alimentation des paysans et n'est détrôné que bien plus tard par la pomme de terre. Il semble que le nom de « gaude » ait été donné, à l'origine, à la bouillie de millet dont la couleur jaune rappelle celle de la fleur de réséda appelée aussi « gaude ». Par extension, ce nom a été attribué aussi à d'autres formes de bouillies.

La farine destinée à fabriquer les « gaudes » est produite à partir de maïs torréfié. Les paysans étaient friands de la peau qui se formait à la surface de la bouillie et de la « rasure » récupérée au fond de la marmite et craquant sous la dent. On attribue à l'abus de « gaudes » l'origine du surnom des Bressans « les ventres jaunes ». Il faut savoir aussi qu'en latin « Gaude » signifie « Réjouissez-vous ». On disait ainsi en mangeant quelque chose de bon : c'est de la peau de gaude !

Les « gaudes » se mangent surtout pendant les saisons froides (octobre à avril) mais les amateurs en consomment toute l'année. Ce plat permit à de nombreuses familles de se nourrir pendant les guerres et reste très prisé dans les campagnes du Bas Jura, aux confins de la plaine de Bresse et en Dombes.

Il est assez rare de trouver maintenant ce genre de plat assez roboratif, on le baptise souvent « étouffe-chrétiens ». Henri Vincenot en fait une description lyrique dans son livre « la cuisine de Bourgogne » aux éditions Denoël.

Ainsi, pour faire connaître notre patrimoine régional, la Confrérie a décidé de promouvoir lors des manifestations montmerloises « Les Gaudrioles ». Ce biscuit est élaboré avec de la farine de gaude biologique (sans gluten), du beurre, des arômes naturels et un peu de farine de blé sélectionné. Patrick Bourgeois, artisan boulanger-pâtissier à Tossiat, fabrique ce biscuit.

Les « Gaudrioles » en forme de cœur, avec un coq bressan estampillé en surface, sont donc des biscuits très caractéristiques qui s'accrochent bien avec le vin de la vigne des Minimes et que vous aurez l'occasion d'apprécier très prochainement, lors de manifestations organisées par notre Confrérie.

D'ores et déjà vous salivez. Bon appétit !

Texte de Jacky Durand

LES NOMS DES RUES À MONTMERLE : UNE HISTOIRE SIMPLE.



la rue de Macon en 1905

Jusqu'à l'arrivée des moyens de locomotion modernes, permettant de plus grandes distances, les grandes rues de Montmerle étaient toujours dénommées en fonction de leur destination proche, c'est-à-dire la commune adjacente, ainsi la rue de LURCY, la rue d'AMAREINS, la rue de MONTCEAUX, ou de leur utilisation telles la rue du PORT et plus tard la rue du PONT.

Au moyen Age, Montmerle était un gros village construit en bord de Saône, dominé par son château fort en lieu et place de la Chapelle des Minimes, la rue du même nom permettant la liaison.

Cette rue des Minimes est donc la plus vieille voie passante de la commune et on peut y voir la plus ancienne maison encore debout, d'ailleurs très bien restaurée. Une petite statue trône dans sa niche de façade. Cette rue était pavée, avec un caniveau central pour l'évacuation des eaux usées, et cette situation a perduré jusqu'à l'installation des égouts. C'était une voie très passante pour rejoindre le nord de l'agglomération.

En effet, la rue de Mâcon actuelle qui s'appelait rue de la Foire car elle menait au champ du même nom, aujourd'hui parc de la Batellerie, s'arrêtait brusquement avant la place.

La grande circulation ne passait pas par le centre de Montmerle, mais par la grande route qui relie Lurcy à Montceaux et Guéreins. C'était une voie de contournement avant l'heure.

Lors de l'installation des voies du train reliant Trévoux à St Trivier de Courtes à la fin du XIX^e siècle, les ingénieurs se rendirent compte que l'engin ne pourrait pas monter la côte, au niveau de la rue de St Trivier. Ils décidèrent donc de faire passer la ligne en plein centre du village.

A cet effet on réalisa une percée, en pente plus douce, au niveau de la place, permettant de rejoindre la rue des Minimes et Guéreins directement.

Peu à peu, la circulation prit l'habitude de traverser Montmerle et la route habituelle (aujourd'hui la départementale) redevint ce que l'on appelait un chemin de terre que l'on baptisa « la vieille route ». Elle ne fut remise en circulation que dans les années 70.

Comme dorénavant les moyens de circulation permettaient d'aller plus loin, certaines rues furent débaptisées et renommées : la rue de la Foire devint rue de Mâcon, celle d'Amareins devint rue de St Trivier, celle de Montceaux rue de Chatillon et celle de Lurcy hérita du nom flamboyant de rue de Lyon.

Le boulevard de la République, lui, tient son nom du fait qu'il était bordé d'arbres comme certaines voies de grandes villes.

Avec la construction du pont en 1835, il devint nécessaire de surélever la petite rue qui menait à la Saône et ainsi de créer deux voies descendantes de chaque côté qui devinrent naturellement les levées Nord et Sud. C'est pourquoi la grande salle du restaurant JOB, autrefois appelé VAUXHALL, et qui recevait les bals, les concerts et le théâtre montmerlois se situe en dessous du niveau de la rue.

Curieusement, les élus qui se sont succédés dans les municipalités, n'ont jamais souhaité donner aux rues le nom de personnages illustres à deux exceptions près : la récente rue du Dr BERGER, médecin et chef de la résistance

locale, et qui le méritait bien, et la rue Saget qui reste un mystère. Qui était Saget ? Sans doute un personnage d'une importante famille dont les membres ont vécu à Montmerle entre 1600 et 1800, et qui ne comptait pas moins de 40 noms répertoriés faisant professions de marchands et d'agriculteurs. On peut penser qu'ils habitaient la rue, à moins qu'une volonté d'honorariat pour l'un d'entre eux plus méritant ait été décidée.

Un autre mystère est celui de la rue Papier : l'on parle, pour elle, d'une imprimerie d'Assignats qui aurait fonctionné pendant la Révolution Française, mais là aussi, rien de bien précis.

Autres particularités : le chemin Vert, sans doute parce qu'il cheminait au milieu des vignes et des haies, ou encore le chemin d'Adam dont l'origine est également indéfinie et enfin le chemin des Princes peut-être parce qu'il menait du Château à la Saône.

Avec l'extension du village dans les années 70, les noms des nombreuses voies nouvelles de Montmerle sont restés bucoliques avec divers noms d'oiseaux, d'arbres ou de plantes.

Cela évitera sans doute à nos successeurs de fastidieuses recherches !

Texte de François Chavent



la rue de Lyon en 1920

LA PASSION D'UN MÉTIER

Rencontre avec Monsieur Daniel JACQUET, habitant de Montmerle, patron d'entreprises métallurgiques dans la région d'Oyonnax et fils de Monsieur Maurice Jacquet créateur dans les années soixante, d'une entreprise de fabrication de tracteurs enjambeurs, outil incontournable aujourd'hui pour nos vigneron.



Monsieur Jacquet, parlez-nous de votre papa et de son ingéniosité : était-il montmerlois ?

Non, mon père est né en 1930 à Charentay et a passé toute sa jeunesse à Villefranche sur Saône. Très tôt, il s'intéresse à la mécanique et, à dix-sept ans fait son apprentissage aux établissements Chapelle puis travaille chez Monsieur Descombes, mécanicien à Saint-Etienne les Ouillères.

C'était déjà, à l'époque, un jeune homme ambitieux plein de courage et de volonté ?

Oui ! Dès son retour du service militaire, il se met à son compte comme garagiste et bâtit lui-même son atelier à Saint-Etienne les Ouillères. Il est vite apprécié par la clientèle qui lui fait d'emblée une réelle confiance car elle le sait passionné par son métier et toujours prêt à rendre service. "Maurice par-ci, Maurice par-là" il est l'artisan auquel on vient exposer ses difficultés et auquel on demande conseil. Toujours il trouve une astuce pour réparer à moindre coût.

Sans doute pensait-il déjà à un moyen plus pratique pour travailler la vigne ?

Tout à fait ! Le week-end, il nous emmenait toujours dans les vignes et là, je l'ai toujours vu avec un calepin et un crayon, prenant sans cesse des notes et toujours habité par la réflexion. C'est sans doute lui qui nous a transmis son goût de la recherche et du développement !

Vous faisait-il part de ses recherches ?

Oui, très vite lui est venue l'idée d'un premier prototype de tracteur enjambeur qu'il réalise en le dotant d'un moteur de 2CV Citroën d'occasion. Après des essais concluants, il vend ce premier modèle à Monsieur Georges Sauzon de Saint Etienne les Ouillères et ce au printemps 1963.

Ce succès a dû l'encourager !

Et comment ! Devant le refus de Citroën de lui vendre des moteurs il ne s'est pas découragé. Il a tout acheté en pièces détachées et a monté lui-même ce moteur qu'il connaissait par cœur.



Et il en a construit beaucoup comme cela ?

Oui, dans les années soixante-cinq à soixante-dix, son activité est montée en puissance. De 10 tracteurs par an elle est allée jusqu'à 150 tracteurs avec des modèles de plus en plus sophistiqués et de plus en plus puissants : ainsi le premier pesait 850 kilos et les derniers jusqu'à 3 tonnes ! la montée en puissance de son activité l'a ainsi amené à déposer plusieurs brevets.

Après ses premiers modèles, continuait-il à fabriquer lui-même ses moteurs ?

Non ! car il est devenu crédible aux yeux de Citroën qui, dès lors, accepte de lui en vendre.

Comment parvenait-il à assumer toute cette masse de travail ?

En fait, il a commencé à embaucher quelques ouvriers, puis en 1974, mon frère Joël a rejoint l'entreprise pour le seconder et faire face à sa croissance.

Et vous-même avez-vous été tenté de le rejoindre ?

Sur le moment oui, mais cela a duré un temps très court. J'ai un tempérament indépendant et j'avais envie de voler de mes propres ailes et de créer mon entreprise, ce que j'ai d'ailleurs fait assez rapidement.

Aujourd'hui les établissements Jacquet existent-ils encore ?

Non, depuis les années 2000 ce sont les Etablissements Bobard à Beaune qui ont racheté l'entreprise. Mon père était très actif et a beaucoup donné pour assumer sa passion de la mécanique et des vignes. Il n'a jamais compté ses heures ni ses efforts, ce qui lui a été fatal puisqu'il est décédé en 1992 d'une embolie pulmonaire après avoir fait un AVC deux ans auparavant ce qui l'avait considérablement affaibli et abattu moralement.

Merci Monsieur Jacquet de nous avoir rappelé cette belle histoire des établissements Jacquet. Elle nous démontre que lorsque l'on a la foi, le courage, l'envie et la détermination, il est possible de réaliser ses passions et ce, au service de la collectivité.

Propos recueillis par Denise TRIBOLLET
Photos Jean-Pierre Maillard, Daniel Jacquet



QUI ÉTAIT SAINT VINCENT ?

Comme chaque année, depuis 6 ans, à la fin janvier, de nombreuses Confréries, dont la nôtre, prennent part à la Fête de la Saint Vincent, soirée conviviale et festive, organisée par les « Amis de Brouilly » à Saint Lager.

Mais qui était Saint Vincent pour avoir été choisi comme saint patron des vignerons ?



L'histoire nous livre quelques réponses.

Vers l'an 300, l'Empire Romain fragilisé de toute part, fait régner la terreur pour imposer le culte de ses dieux et celui de l'Empereur. Toute autre forme de religion est considérée comme un contre-pouvoir pouvant porter atteinte à son autorité. Dès lors, les persécutions de chrétiens se multiplient dans tout l'Empire, faisant de ceux qui ne faiblissent pas devant la torture, des martyrs.

Vincent, né à Huesca aux pieds des Pyrénées espagnoles, est un homme très cultivé. Il est diacre de Saragosse quand on exige de lui qu'il adore l'Empereur. Sa résistance à cette injonction le conduit, en l'an 304 à Valencia, à être supplicié en place publique et à être martyrisé de façon atroce : écartèlement des membres, lacérations à l'aide d'une serpette sur une maie de pressoir (plateau horizontal d'un pressoir). Au final ses restes sont brûlés sur un bûcher.

Evidemment, ces tortures pourtant destinées à être dissuasives, produisent comme pour beaucoup de martyrs un effet contraire, faisant d'eux des exemples que les autorités de l'Eglise chrétienne recommandent de vénérer. Le pape Léon en fait donc un Saint dont les louanges sont célébrées en Espagne.

En France, notamment en Bourgogne, la mémoire de Saint Vincent continue d'être honorée à l'occasion d'une fête annuelle à caractère bachique appelée Saint Vincent Tournante car elle se déroule chaque année dans un village différent. Ainsi, avant les festivités purement viticoles se déroulent des offices religieux et des processions en mémoire du Saint.

Les représentations de Saint Vincent (statues, vitraux et peintures) sont diverses : il porte le plus souvent le vêtement liturgique du diacre appelé dalmatique, tenant en main soit l'Evangile, soit la palme des Martyrs, ou encore une grappe de raisin ou une serpette voire une grille rappelant la maie du pressoir, table de son supplice. Dans notre région, sa statue orne le cuvage de Pierreux à Odenas où il est représenté tenant à la main un panier duquel dépasse une grappe de raisin.

Texte de Denise TRIBOLLET, Photos Jean-Pierre Maillard

Coupon à retourner

CONFRERIE DES CHEVALIERS DES MINIMES
Mairie de MONTMERLE-SUR-SAÛNE - 01090
Ou à M^{me} Denise TRIBOLLET - 19, rue des Minimes
01090 MONTMERLE-SUR-SAÛNE

**BULLETIN D'ADHESION
et de PARRAINAGE DE CEP**

Je souhaite parrainer un
CEP DE LA VIGNE DES MINIMES
et ainsi en devenir compagnon pendant un an

Je recevrai un coffret contenant une bouteille de
la dernière Cuvée plus un verre sérigraphié.
Mon Cep sera identifié par une étiquette portant mon Nom.

NOM : Prénom :
Adresse :
Ville et Code postal :
Téléphone : E-mail :

3 possibilités : (Cochez la case de votre choix)
Chèques à l'ordre de : Confrérie des Chevaliers des Minimes

- Je souhaite parrainer un Cep :
Ci-joint un chèque de 25 €.
- Je souhaite adhérer et parrainer un Cep :
Ci-joint un chèque de 30 €.
- Je souhaite seulement adhérer :
Ci-joint un chèque de 10 €.

DATE ET SIGNATURE

Histoire des Pennons et de la Charte Sapaudine



Le 26 mai dernier, nos chevaliers se sont rendus à l'Hôtel de ville de Lyon à la demande du Président du Comité des Fêtes de la grande ville pour célébrer, en compagnie d'autres Confréries, la fête des Pennons et plus particulièrement la « charte Sapaudine » :

Le droit à la liberté...

Les Pennons sont dignes du rayonnement de la Cité de Lyon et de la richesse de son histoire...

Au XIème siècle, le pouvoir ecclésiastique gouvernait la ville avec droit de justice, de battre monnaie et de lever les troupes ; ainsi l'archevêché restait seul maître du Lyonnais ne partageant son pouvoir temporel qu'avec les chanoines, Comtes de Saint-Jean, constitués en chapitres depuis le IXème siècle. La population se développait dans la presqu'île depuis qu'un pont de pierre la reliait à la cité blottie au pied de Fourvière. Des bourgs se constituaient, animés par des marchands que les exigences féodales de l'archevêque ou des chanoines exaspéraient.

Le tempérament mystique des Lyonnais favorisait l'absolutisme d'un pouvoir disposant d'armes spirituelles, sous la menace desquelles toutes les têtes courbaient. Personne, pendant longtemps, n'osa résister à la domination des archevêques et aux injustices de leurs officiers, ni réclamer les droits déjà reconnus à plusieurs villes de la vallée du Rhône. La lutte ne commença qu'en 1193, au sujet d'impôts mis

arbitrairement sur les denrées et marchandises de première nécessité et exigés avec vigueur par l'archevêque. Celui-ci du capituler devant le soulèvement des habitants et traiter avec eux. Cet acte fut le prélude d'un conflit de plus d'un siècle ; le sang coula plus d'une fois, mais la ténacité et la patience des marchands bourgeois eurent raison de la superbe des seigneurs. Quartiers et corporations en lutte contre le pouvoir dominateur arboraient tout naturellement sur leurs pennons (bannières) le lion, symbole parlant du roi des animaux.

En 1320, sous la pression du roi Philippe V Le Long, l'archevêque de Lyon Pierre de Savoie, signa la charte d'affranchissement de la commune, dénommée « Charte Sapaudine », qui leur permit de légaliser leur organisation de gestion de la cité sous le nom de « Bannières et Pennons ». Les Lyonnais affichèrent alors ouvertement leur fidélité à la royauté en ajoutant en haut de leurs pennons les fleurs de lys sur fond d'azur. Cette Charte donna alors un nouveau visage à la ville en plongeant ses racines dans les libertés de 1320 qui confirmèrent les usages, les franchises et les coutumes de la cité de Lyon et de ses habitants. Les citoyens purent ainsi s'assembler, prendre les armes si nécessaires, avoir la garde des portes et des clés de la cité des Pennons de Lyon et conserver leurs archives. La « Charte Sapaudine » fut signée au château de Pierre Scize sous la bulle de plomb du prélat. Lyon devint alors ville libre...

La charte des Pennons aujourd'hui :

Tout gradé Pennon, tout Pennon, représente la Compagnie des Pennons. Il doit donc en avoir une pleine conscience et respecter le costume qu'il porte, la fonction qu'il remplit et la garde qu'il assume, avec la plus grande dignité. Chaque membre de la Compagnie des Pennons se doit d'assurer le renom et le rayonnement de celle-ci.

Conformément à l'ancien traité passé le 21 juin 1320, date « officielle et légale de la création de la Compagnie des Pennons », le Pennonage participe à des activités de la cité et joue à ce titre un rôle civique important dont il doit être fier.

Ce rôle suppose que chaque Pennon doit avoir à cœur de remplir ce devoir de citoyenneté. Il est en effet

l'héritier d'une longue tradition qu'il se doit d'honorer dans le plus pur respect des règles de bienséance et de bonne conduite, assurant la pérennité de cette tradition. Le premier devoir des Pennons est celui de l'assiduité à tous les travaux et réunions requis par son Pennonage. La première règle de vie en Pennonage est la convivialité et chaque Pennon doit avoir à cœur d'y participer. En ce sens, toutes discussions politiques ou religieuses sont à bannir des Pennonages qui réunissent des femmes et des hommes de toutes tendances et de tous horizons.



Les Pennons sont appelés de plus en plus à représenter la ville de Lyon en France et à l'étranger. Ce rôle de représentativité doit être rempli avec honneur et dignité. C'est l'âme de Lyon, c'est son esprit traditionnel autant que sa vitalité moderne qui doit les inspirer. Les Pennons sont donc à la jonction du passé, du présent et de l'avenir de la ville. Leur action doit toujours s'inspirer de cette situation privilégiée.

Le rayonnement de la vie sociale, culturelle, festive et associative de Lyon repose pour une part sur eux. Les dignitaires Pennons se doivent bien entendu de respecter scrupuleusement tous ces engagements. Plus encore que les membres de Pennonages, ils ont pour devoir de représenter partout et en toutes occasions la Compagnie des Pennons dont ils sont les ambassadeurs permanents.

Texte de Jacky Durand

A.B.C. DOM services à la personne

- Aide à domicile
- Ménage
- Repassage
- Lavage de vitres
- Bricolage
- Jardinage
- Garde d'enfants
- Soutien scolaire
- Accompagnement
- Gardiennage, etc

06 19 75 18 80

NOUVEAU à MONTMERLE

Prestations pouvant bénéficier d'un crédit ou d'une réduction de 50 %

1 rue du Port - 01090 MONTMERLE

BAR LAURENT THIERRY

LE PARILLY

BAR PMU AMIGO

MATCH SUR ÉCRAN GÉANT

13 rue de Mâcon - 01090 Montmerle

04 74 69 32 59

COIFFURE MIXTE

PERGE LAPERRIERE

Possibilité de Coiffure à domicile

J.P.S. Coiffure

3, place de la Mairie

01090 MONTMERLE

04 74 69 33 55

CARRELAGES BUHON

NEUF ET RESTAURATION

19, rue de Châtillon - 01090 MONTMERLE/Saône

Tél. 04 74 69 36 63

Fax 04 74 69 42 76

carrelages.buhon@wanadoo.fr

Pêlé-Mêlé café

4, rue de Mâcon

01090 Montmerle-sur-Saône

04 74 69 41 90

Cour ensoleillée avec terrasse ombragée

Tous les jours de 6 h 30 à 19 heures

vendredi et samedi ouverture jusqu'à 22 h 30

Plat du jour maison (le midi)

Fermeture le dimanche après-midi et le lundi

BOUCHER-CHARCUTIER PATISSIER

Nicod TRAITEUR

6 rue de Mâcon - 01090 Montmerle-sur-Saône

Tél. : 04 74 69 33 62 / Fax : 04 69 96 61 10 / contact@nicodtraiteur.fr

www.nicodtraiteur.fr

Restaurant / Guinguette

CHEZ FOUCHER

Tél: 04-74-69-31-12

chez foucher.com

chez foucher@orange.fr

53, rue de mâcon 01090 Montmerle sur saône

Emile Job

Hôtel ** et Restaurant

Isabelle & Eric Lépine

12 rue du pont - 01090 MONTMERLE

Tél : (+33) 04 74 69 33 92

Fax : (+33) 04 74 69 49 21

contact@hotелеmlejob.com

Un petit coin de Paradis

FLEURISTE

6, rue de Lyon

01090 MONTMERLE S/S

Règlement par

04 74 60 90 40

TM3R

Taxis 3 Rivières

TAXIS CONVENTIONNÉS TOUTES DISTANCES

ADS N°2 MESSIMY-SUR-SAÔNE

ADS N°2 MONTMERLE-SUR-SAÔNE

ADS N°3 CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

06 73 28 32 67

06 08 81 75 05

04 74 69 41 53

TAXIS-CONTACT@TM3R.FR

WWW.TM3R.FR

LOCATION DE MINIBUS

SPORT 2000

ÇA MATCHE !

Parking MARKET Belleville s/Saône

PERMANENCE DE LA CONFRÉRIE à notre local place du marché le 1^{er} Samedi du mois de 11h à 12h

Le Jardin d'à côté

Vente directe

Produits locaux et bio

Soyez consomm'acteur

MAISON HERITIER

1500 Av de Thiollot - 01090 FRANCHELEINS

Tél : 09 64 45 90 30 - Fax : 04 74 69 45 37

lejardindacote@heritier.fr - www.heritier.fr

Du mercredi au samedi de 9h-12h30 et 16h-19h30

MILLESIMES ET CUVEES

Vins en vrac - Vins fins - Bar à Vins

Spiritueux, Bières, Vins en cubi

27 RUE DE LYON

01090 MONTMERLE - 04 74 06 21 93

millesimesetcuvees@orange.fr