

berlines à robe jaune, à capuchon noir, que les postillons enlevaient avec leur attelage de six chevaux, au claquement des fouets, au bruit des grelots. Elles existaient encore il y a une vingtaine d'années, et je les ai prises moi-même pour aller au collège de Bonneville où je faisais mes études. Elles couraient sur la route allongée en rubans de queue, passaient au bas de la colline de Monthoux, traversaient la Menoge sur un vieux pont dont les arches grises transpercent la brume, gravissaient une côte, reprenaient leur élan, relayaient à Nangy devant l'hôtel de l'Écu de Genève, une petite auberge aux portes voûtées, dépassaient Contamine et enfin, bruyantes, animées de rires et de discussions, débouchaient à Bonneville, devant les arcades de la place silencieuse..."

### **Andrée BLANC**

Extrait de Léandre Vaillat "La Savoie" l'Ame, les Paysages, ouvrage édité par Champion en 1922 (neuvième édition), et couronné par l'Académie française..

Je remercie vivement la bibliothécaire de la ville d'Annemasse qui m'a permis de collationner les renseignements suivants, concernant Monsieur Vaillat : "Collaborateur, avant la seconde guerre mondiale, du Temps, de l'Illustration et du Mercure de France puis, après 1944, de Carrefour, il traite avec beaucoup d'autorité des arts et de l'urbanisme. Il compose aussi une trentaine d'ouvrages aussi divers qu'une Histoire de la Danse, le Périple marocain, Paysages de Paris, La Savoie, La Pastorale savoyarde, une biographie de Rabindranath Tagore (poète hindou), la Société du XVIII<sup>e</sup> siècle et ses poètes ou des romans comme Modeste et Beauchassis ou Le sourire de l'Ange."

(HAUTE-SAVOIE, une terre, des hommes, sous la direction de Paul Guichonnet. Hier et aujourd'hui, CURANDERA - Siloé).

Léandre Vaillat né à Publier en 1876, décède à Paris en 1952. Licencié es lettres, diplôme de l'Ecole du Louvre, Membre du Comité Supérieur de l'aménagement et de l'organisation générale de la Région Parisienne, Membre de la Commission du Vieux Paris, Officier de la Légion d'Honneur, il fut aussi collaborateur à de nombreux journaux, outre ceux qui sont notés plus haut, citons Le Figaro, la Revue des Deux Mondes, le Progrès de la Haute Savoie. On lui doit également Braquemart peintre et graveur, J. -B. Perronneau peintre pastelliste, la maison des pays de France, le cœur et la croix de Savoie.

Dans les années 30, Léandre Vaillat est en rapport avec le décorateur russe des ballets Boris Bilinsky.

Le 23 janvier 1953, le Conseil Municipal d'Annemasse décide de donner son nom à une rue, en souvenir de son père, Pierre Alphonse Vaillat, instituteur à Annemasse et membre de l'Assemblée électorale pour les élections municipales des 1er et 8 mai 1892.

D'après le recensement de 1891, Monsieur Pierre Alphonse Vaillat, cinquante ans, instituteur et son épouse Guillot Joséphine, quarante deux ans, institutrice également, habitent ainsi que leur fils, 8 rue Centrale (aujourd'hui Fernand David), à Annemasse.

J'ajoute que Léandre Vaillat était un ami de Monsieur Emile Périllat et se rendait très souvent à Contamine.

## **BON APPETIT !**

### **Manière de faire les Soussissons**

**Il faut pour la viande La moitié de gras, une once de sel par livre, du poivre à moitié pillé, trois quarts d'once girofle, un (tache) Cannelle à six sols de fleur de musquatte, la moitiz d'une noix musquatte, deux onces de salpêtre raffiné, et la troisième part de ce que l'on donne de gingembre pour un sol, le tout bien pilé et mis ensemble dans un bassin et bien meslé. Pour assaisonner la viande, vous mettrés un rang de gras et vous tremperés les doigts dans du sang de cochon que vous passerés dessus la viande, jusqu'à ce qu'elle soit tinté de rouge, et vous y mettrés une petite poignée desdites marchandises que vous avés meslés avec votre sel, et vous continuerés un rang de maigre et un de gras. Il ne faut les laisser assaisonner que vingt quatre heures, et avoir soin, quand ils seront fait de ne les laisser sécher que dix jours tout au plus, et pour qu'ils soient meilleurs, il faut les mettre dans de bonne huile.**

**Afin qu'ils paroissent plus beaux, il faut couper les mourceaux de gras un peu gros et faire bien acher le maigre, et les bien païtir avant que de les mettre dans les vessies.**

Recopié par Andrée Blanc aux Archives Départementales de la Haute Savoie : Cote 43 J 2289.