

# La chanson

A Noyarey quand nous voulons  
Nous flanquer une culotte  
Tous les prétextes sont bons.  
Ce n'est pas notre faute,  
Tout nous en fournit l'occasion,  
La Faridondaine, la faridondon,  
Même les Saints du paradis, biribi,  
A la façon de Barbarie mon ami.

La Saint-Antoine est en hiver  
Et déjà dans la plaine,  
Nous apercevons le blé vert  
Qui promet huche pleine.  
Le vin de cette année est bon,  
La faridondaine, la faridondon,  
Et il en a pas mal produit, Biribi,  
A la façon de Barbarie mon ami.

L'hiver est la bonne saison  
Pour faire ripaille,  
Car c'est alors que le cochon  
A la plus grosse taille  
D'Antoine il est le compagnon  
La faridondaine, la faridondon,  
IL aimait le boudin aussi, Biribi,  
A la façon de Barbarie mon ami.

Si parfois on perd la raison  
Au fond d'une bouteille,  
En arrivant à la maison,  
La femme vous querelle,  
Elle vous appelle : « cochon »  
La faridondaine, la faridondon,  
C'est qu'elle voudrait l'être aussi,  
Biribi,  
A la façon de Barbarie mon ami.

Amis nous nous retrouverons  
Autour de cette table,  
Ensemble nous dégusterons  
La liqueur délectable  
A la santé du vieux patron,  
La faridondaine, la faridondon,  
Et celle de tous nos amis, Biribi  
A la façon de Barbarie mon ami.



# Fête de la Saint Antoine



# Fête de la Saint-Antoine

Dimanche  
23 janvier 2011

René et Denise Détente & Gérard et Martine Fey  
détenteurs du symbolique «Crochon» pour l'année 2011,  
vous invitent à fêter la Saint-Antoine  
en leur compagnie.

La messe, avec la traditionnelle distribution du pain bénit,  
sera célébrée à 10 heures et animée par la chorale d'Eybens  
dirigée par Gérard Berthaud

Le banquet sera servi à 12 heures  
au restaurant Le Château de Chaulnes

Inscriptions avant le 15 janvier 2011 auprès de  
M. et Mme Fey, 451 route de la Vanne  
Tél. 09 52 07 57 31  
gerard\_fey@hotmail.fr

ou  
M. et Mme Détente,  
6 Lotissement Grand Pré  
Tél. 04 76 53 94 01  
detente.denise@hotmail.com

## Le menu

*Apéritif offert  
Crémant nature  
ou accompagné de crème de fruit  
et amuse-bouches*

*Corolle de chèvre sur mesclun*

*Magret de canard sauce fruits rouges  
Gratin dauphinois  
& poêlée de légumes du marché*

*Plateau de fromages  
ou fromage blanc*

*Omelette norvégienne*

*Café*

*Vin rouge (cabernet sauvignon)  
& blanc (chardonnay)*

