

Vient de paraître : l'Almanach des Pays de l'Ain 2025

Quelle est la recette pour réussir un bon **Almanach des Pays de l'Ain** ? Prenez d'abord les ingrédients de base : un calendrier détaillé, avec les phases de la lune, les dates des foires et marchés et les principales fêtes ; des conseils pratiques pour le jardinage ; des jeux (mots croisés, mots fléchés, sudokus) ; des conseils pratiques pour le quotidien ; des contes et légendes ; des idées de sortie ; des « trucs et astuces » ; sans oublier l'indispensable horoscope.

Ensuite, ajoutez-y des sujets soigneusement choisis portant sur l'histoire, le patrimoine, les traditions, les personnages, le terroir des Pays de l'Ain. Sur ce point, n'hésitez pas à vous montrer généreux sur les proportions : il n'y a aucun risque de se répéter, tant notre département regorge de trésors, souvent méconnus, à découvrir. Dans l'édition 2025, on se délecte, pêle-mêle, d'une évocation de la Musculine de N-D des Dombes, de l'ancienne école fromagère de Maillat, des briquets Ronson de Bellegarde ou de l'histoire de la Borne au Lion ; on goûte les portraits de nos ancêtres les Ambarres, du cycliste Roger Pingeon, du botaniste Philibert Collet ou encore du diplomate humaniste René Lucinges ; on convoque les souvenirs de la danse du Rigodon, de la foire de Montagnieu ou de la Saint-Antoine en Bugey ; et on fait revivre le temps des épicereries de la figure du garde champêtre. Sans oublier la revue d'actualité de l'année 1925, et bien d'autres sujets encore !

Une fois la préparation terminée, enrobez-la dans une mise en page colorée, garnie de photos et des cartes postales d'autrefois, dûment commentées. Assaisonnez l'ensemble d'histoires drôles, de proverbes ou encore d'idées de recettes. Enfournez le plat chez l'imprimeur, puis distribuez-le dans tous les points presse du département. Voilà, c'est prêt !

L'Almanach des Pays de l'Ain se conserve et se consomme toute l'année, c'est ce qui le rend incontournable. Riche mais jamais indigeste, le lecteur pourra y picorer à sa guise un morceau d'histoire, un conseil utile, une ressource pour le quotidien, quand l'envie lui vient. Et toujours humer sa saveur unique : celle de l'âme de nos pays.