

# La Gazette

- 20 décembre 2001 -

*souhaite à tous un  
joyeux Noël  
et une bonne année 2002*



## Traditions

Le CACHO FIO ou la bûche de Noël

Le Cacho fio est l'un des principaux rites de la veillée de Noël.

La bûche, qui doit obligatoirement être un tronc d'arbre fruitier, est déposée respectueusement dans la cheminée. L'aïeul, aidé par le plus jeune de la maisonnée, la bénit trois fois avec du vin cuit en prononçant cette antienne :

Alègre ! Dièu nous alègre !

Cacho-fio vèn, tout vèn bèn !

Dièu nous fague la gràci de vèire l'an que vèn,

Se sian pas mai, siéguen pas mens !

Allégresse ! Dieu nous donne l'allégresse !

" Cacho-fio " vient, tout vient bien !

Dieu nous fasse la grâce de voir l'an qui vient,

Si nous ne sommes pas plus, ne soyons pas moins.

La Restanco

## La dinde au whisky

**A**cheter une dinde de 5 Kgs pour 6 personnes et une bouteille de whisky, sel, poivre, huile d'olive et des bardes de lards. Barder la dinde, la ficeler, saler, poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive et faire préchauffer le four sur 7 pendant 10mn.

En attendant que le four chauffe se verser un verre de whisky et mettre la dinde dans un plat de cuisson.

Quand le four est chaud y glisser la dinde, se verser 2 bons verres de whisky et les boire d'un trait. Après 20mn mettre le four sur 8 pour la saisir.

Se bercer 3 autres verres de visky. Après une debi beurre, la bourner et surveiller la buisson.

Se saisir de la vouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade dernière la bravatte.

Après une debi beurre de plus, tituber jusqu'à u bour et rebourner la guinde. Eviter de se pruler la main avec la putain de borte du vour. Se resservir 5, 6 visky de verres, luire la guinde trois heures et betourner toutes les 20mn si possible.



Ramper jus - qu'à la bringue et essayer de retirer la binde du vour.

Se resservir une coulée et essayer encore de sortir cette saloprie de pestiole. Ramasser la ginte par terre, l'essuyer avec le borchon et la foutre sur le blat. Faire très aaattention à pas s'péeéter la

## Recettes

### La panade

Cette tarte aux pommes décorée de croissants de pâte se prépare encore dans toutes les familles pour la nuit de Noël.

On pétrit de la pâte à pain avec du beurre, on en garnit une tourtière beurrée, on recouvre d'une bonne couche de pommes râpées crues, on saupoudre de sucre, on décore le dessus avec des bandes de pâte entrecroisées et on met au four.

Quand la panade est bien gonflée et dorée, en la sortant du four, on la saupoudre à nouveau de sucre et on l'asperge de quelques gouttes d'eau de fleur d'orange

### Le nougat noir

Prendre un kilo de miel, un kilo d'amandes mondées : mettre le miel dans une casserole en terre sur le feu. Quand il prend une couleur blond foncé, ajouter les amandes en remuant. Lorsque les amandes commencent à brunir légèrement à l'intérieur (goûter sans se brûler), ajouter deux ou trois poignées de farine et la même quantité de sucre. Continuer à remuer le tout et verser ensuite la préparation dans une caissette plate garnie de papier d'hostie, que l'on trouve chez le pâtissier, de façon à obtenir une plaque d'environ 3 cm d'épaisseur. Recouvrir du même papier et mettre un poids dessus.

Démouler le lendemain

guuueule à cause duu gras sur le garelage. Essayer quand même deee s'releber si ça arribe. Quand onnn est là à côté de la bête venir la bouteille de visku - dormir un peu

Le lendemain, manger la dinde froide avec de la mayonnaise après avoir, bien sûr, rangé tout le bordel de la veille.

# Traditions

## Lou Santoun

On dit que la crèche est née en Provence, puisque la scène de la Nativité figure sur un sarcophage d'Arles.

On dit aussi qu'elle est née à Marseille au début du XII<sup>e</sup> siècle. On dit encore que François d'Assise, dont la mère était de Tarascon, a reconstitué la première crèche, avec un bœuf et un âne vivants, à Greccio, dans une cabane abandonnée des Abruzzes en 1223. Et une fresque de Giotto en fait foi.

Mais que ne dit-on en ces matières que ne récuse le savant historien après y avoir projeté le faisceau de lumière trop crue de l'impitoyable critique historique.

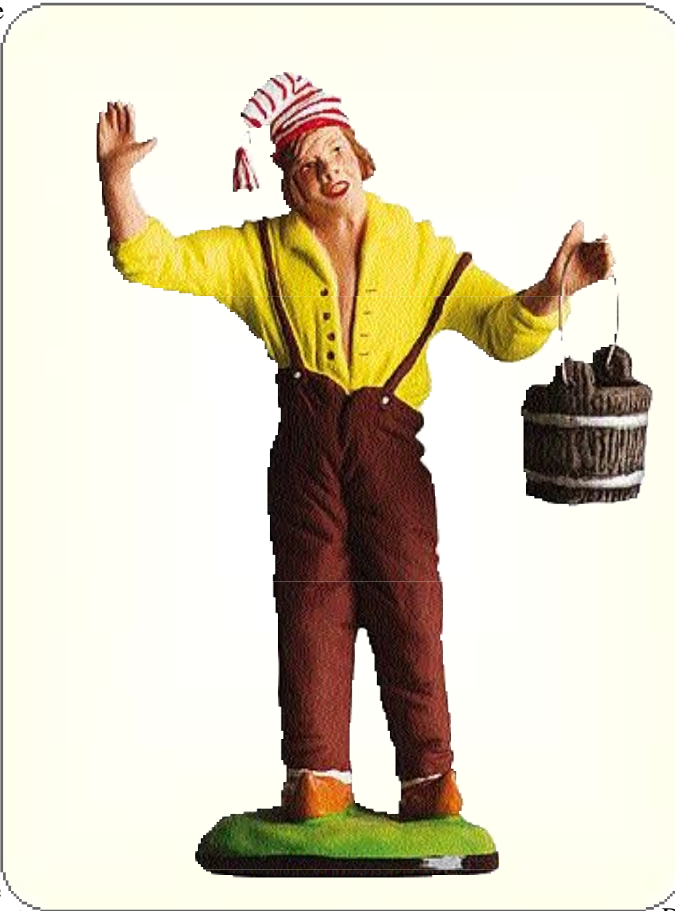
Le santoun, du provençal santoun, petit saint, est une figurine d'argile colorisée destinée à la crèche. Le mot ne date que du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Il est peu admissible que le nom et la chose aient

le moindre rapport avec les santi belli, ces affreuses statuettes de plâtre, grossièrement peinturlurées, vendues jadis par les colporteurs piémontais.

La généalogie des santons remonte à ces figures du XVII<sup>e</sup> siècle en verre filé, en cire, en ivoire, en étoffe précieuse, en faïence artistique d'Apt, de Marseille ou d'Avignon.

L'argile rouge qui abonde en Provence est préférée à la grise pour ses propriétés de dessiccation plus rapide. Après l'avoir concassée, passée au crible fin, humectée et triturée à point, l'artiste sculpte la petite masse à l'aide d'un ébauchoir de buis et

créé son modèle. La reproduction se fait au moule de plâtre blanc de Paris. Quelques minutes de moula-



ge suffisent et le santoun est démoulé, corrigé, ébarbé de ses bavures puis séché au soleil, avant d'être peint de couleurs à la gomme. Depuis longtemps la cuisson au four fut adoptée, mais les fidèles de la pure tradition y sont réfractaires et aujourd'hui encore de grands santonniers continuent de sécher leurs santons au soleil.

A l'origine, seuls furent reproduits les personnages évangéliques de la scène de Bethléem : l'Enfant Jésus, Marie, Joseph, le bœuf et l'âne, les bergers, les rois Mages et leur suite à laquelle se joignirent rapidement quelques grandes figures de l'hagiographie folklorique de

la Provence : Lazare, Marthe, les "Saintes Maries de la Mer". Mais un jour, il y a très longtemps de cela, Mme

Thérèse Neveu, santonnaire à Aubagne, eut l'idée de reproduire Margarido qui, depuis des années, venait avec son grand feutre noir, sa mante d'indienne ramoneur et son cabas, passer les jours de fête chez son parent, le curé Blanc. En ce jour de Noël, tout le village voulait voir Margarido, debout dans la crèche, entre le chameau du Roi Noir et Madeleine la Pécheresse.

Dès lors, encouragée par le succès de sa facétieuse trouvaille, Mme Neveu chercha ses modèles parmi les types populaires, sur la place publique et dans les mas des campagnes. Presque tous les santons sont des portraits pris sur le vif : il y a Virginie de Garlaban en casaquin et long jupon piqué ; le bandit de Calabre avec son mouchoir sanglant serré autour de la tête et son couteau étincelant ; "Moussu lou Conse", promenant son gibus gris, son frac et son écharpe mayorale. Voici les personnages de la Pastorale de la Nativité de Maurel. Voici Mireille, elle aussi en Arlésienne avec sa fougasse dorée de Noël et Vincent en

tambourinaire. Ce berger avec son grand chapeau de gardian de Camargue, c'est Charloun Rieu, le poète des Baux, dont toutes les Provençales chantent les Noëls.

La crèche de santons est la plus ingénue, la plus exquise expression de l'âme provençale. Ce menu peuple d'argile par sa matière pure et sa simplicité de lignes, par ses anachronismes émouvants, par sa familiarité entre le divin, le légendaire, le poétique et le quotidien, redit harmonieusement le génie méditerranéen.

René de Vrieze – Ed. Henri Peladan

## Noël

On fête Noël depuis le IV<sup>e</sup> siècle. Cette date correspondait, à l'époque romaine, à la fête païenne liée au solstice d'hiver ou fête du soleil. A Rome, l'Eglise christianisa cette coutume populaire qui marquait le temps de l'année où les jours commencent à être plus longs que les nuits et qui venait de s'imposer dans le calendrier civil. Elle lui donna un sens nouveau : celui de la naissance du Christ, que la Bible désigne comme la "Lumière du monde", établissant un parallèle entre Jésus et le soleil. Dans les Evangiles, il n'est nul part question de la date de naissance de Jésus et la fête de Noël n'existait pas dans les premiers temps du christianisme. Ensuite, elle fut célébrée, indifféremment, en décembre, en janvier, voire en avril.

source : journal "l'Agrandi"

## Soir de Noël à Villedieu

A partir de 23h30 l'église sera ouverte et l'on pourra venir y écouter des chants provençaux en attendant que soit dite la Messe de Minuit.

Pour info : A 17h, en l'église de Roaix on pourra assister à une Messe des Familles avec tous les enfants du catéchisme.

## La Norvège à Villedieu

Quel jeune couple n'a pas rêvé un jour de pouvoir profiter de son bébé pendant sa première année et vivre ainsi les premiers mois de la vie de son enfant sans souci !

Une loi nouvellement votée le permet désormais, malheureusement pas chez nous mais chez nos lointains voisins du nord de l'Europe ... en Norvège. Cette loi donne en effet, un congé parental à l'occasion de la naissance de son enfant à un des deux parents pendant un an avec un maintien de salaire de 80% . C'est grâce à cela que la famille Henning Hurum Flaata en provenance des environs d'Oslo est venue séjourner à Villedieu d'Avril à fin octobre dernier.

Parents de Nikoline ( 4 ans) qui a pu s'intégrer à la maternelle pour quelques mois et de Benjamin (11 mois), ils sont arrivés, attirés par la Provence, le soleil et guidés par une envie de vivre quelques mois dans "un village vivant mais pas trop touristique comme les récits de Peter Mayle décrivent le Luberon voisin". C'est en effet le cinéma et la littérature qui leur ont fait connaître notre région.

Leur premier contact à Villedieu fut quand ils demandèrent leur chemin pour trouver leur adresse d'adoption au : 1 rue des Ecoles. C'était avec Lionel et ils ont été étonnés par "ses grands yeux bleus". Vivre en plein centre du village leur a permis très vite de connaître bien des Villadéens et de repartir 7 mois après en laissant beaucoup d'amis, chose qu'ils n'imaginaient pas au départ. En résumé, ils se sont sentis très bien accueillis.

Le métier de Sigrid est inconnu chez nous. Elle est " diacre " pour l'Eglise protestante, religion d'état en Norvège, ce qui lui donne l'occasion de s'occuper d'enfants et de jeunes, un

peu comme une assistante sociale.

Parlant peu français, ils ont tout de même réussi leur intégration. Ils ont été séduits par un nouveau rythme de vie, une nouvelle culture, un nouveau mode alimentaire (le poisson, les boulettes de viande et les pommes de terre étant les plats de base en Norvège) et " surtout séduits par une vie de famille qu'ils n'avaient encore jamais vécue avec autant d'intensité et de temps " . Savoir s'arrêter et boire un café sur la place, parler avec ses voisins, est une chose inimaginable chez eux qui leur paraît maintenant acquise. Ils essaieront

péré comparé au grand nord, dans de belles maisons en bois peint !

Les différences avec la France sont quelquefois surprenantes. Inutile de se gendarmer pour éteindre la lumière là-haut, l'électricité ne coûte rien. Attention, il y a néanmoins quelques inconvénients : on ne boit pas de bon vin à chaque repas mais qu'une fois par semaine pour "faire la fête". Il est même difficile d'acheter de l'alcool qui est très cher et rationné par un monopole d'Etat.

Enrichis de " cette merveilleuse expérience ", ils ont vécu une réelle rupture

Cet exemple de loi sociale qui favorise ainsi la famille et la natalité nous montre qu'en France malgré tous les acquis sociaux , en matière d'aide aux familles nos députés ont encore beaucoup à faire en comparaison avec bien des pays du nord de l'Europe. Il est vrai que ce pays est petit et tient sa richesse du fait qu'il est producteur de pétrole mais que bien d'autres secteurs de l'économie ne sont pas aussi vaillants. Décidément l'Europe nous réserve bien des surprises et ces rencontres sont si enrichissantes que nous ne pouvons que souhaiter recevoir encore beaucoup de nationalités différentes chez nous !



de la conserver dans leur façon de vivre en Norvège. Tel est leur souhait !

Au cours de notre conversation, ils nous ont raconté un peu leur vie en Norvège, la nuit presque totale en hiver dans le nord du pays et le soleil de minuit en été, la vie sauvage dans des contrées quasi désertes au bord des fjords où chacun aime passer des vacances de trappeur en solitaire, la douceur de vivre à Oslo au climat tem-

avec leur vie mais c'est quand même heureux qu'ils sont repartis chez eux retrouver leur famille et leurs amis, leur maison et Nikoline, sa chambre de petite fille. Cette dernière aura, elle aussi, appris beaucoup en français et sur le plan scolaire, de son passage en maternelle. En Norvège les enfants ne sont pas scolarisés avant 6 ans. La maternelle n'existe pas, ils vont au "jardin d'enfants".

Le temps passa bien vite en leur compagnie. Nous aurions encore beaucoup de choses à découvrir de ce pays nordique pour qui la Provence représente un rêve d'exotisme lointain mais pas inaccessible tout de même !

Armelle DENEREAZ

Propos recueillis par Rosy et Armelle le 19/10/01

## Hotesse à Air France

**D**epuis le 11 septembre dernier, beaucoup de choses ont changé dans les compagnies aériennes. Nous voulions en savoir plus et tout naturellement nous avons pensé à Nicky Veilex pour connaître les dernières dispositions concernant la sécurité aérienne.

Nicky travaille à Air France depuis une quinzaine d'années comme hôtesse de l'air. Elle travaille à mi-temps ce qui lui permet d'avoir une vie de famille très agréable ici à Villedieu. Le

non armé est mêlé aux passagers. Il est formé pour intervenir en cas de problème et seul le personnel navigant connaît son identité.

Malgré toutes ces dispositions il y a depuis l'attentat 30% du personnel navigant en maladie.

Pour l'instant, Air France n'a pas licencié de personnel mais n'en a pas réembauché. D'autres compagnies comme Swissair ou des compagnies américaines ont déposé leur bilan à cause de la



calme et la tranquillité qu'elle y trouve lui permettent aussi de se ressourcer et d'oublier un peu la vie stressante des grandes villes.

Notre Nicky navigue sur des longs courriers, dans des 747 transportant jusqu'à 500 passagers. Son rôle est d'assurer la sécurité des passagers ainsi que leur bien-être. Pour cela elle effectue chaque année une formation de secourisme.

Depuis le dernier attentat du 11 septembre à New York, une fouille minutieuse est effectuée avant chaque départ. Le personnel est surveillé et les passagers sont comptés systématiquement. Bien entendu, il est défendu de posséder sur soi un objet coupant et les couteaux en argent sont remplacés par des couteaux en plastique. Un agent de sécurité

baisse de la fréquentation. En effet, beaucoup d'hommes d'affaires préfèrent utiliser internet plutôt que l'avion ! Des habitudes risquent de se créer et malheureusement pour les compagnies aériennes, de se développer en cas de nouvel attentat.

Nicky, quant à elle reste sereine. Elle sait qu'un nouvel attentat peut survenir à n'importe quel endroit de la planète et pas forcément dans un avion !

Rosy Giraudel  
après une interview réalisée par  
Rosy Giraudel et Armelle  
Dénéreaz

## Soupes

Le festival des soupes a terminé son périple dans les villages du canton par Villedieu.

Comme tous les ans, près de 250 personnes sont venues déguster les 15 soupes, potages, veloutés et bouillons confectionnés par les villadéens et les villadéennes.

Les dégustations suscitèrent de graves débats ; l'un préférait la soupe à la courge, l'autre soutenait qu'aucune ne pouvait égaler la soupe aux truffes, certains étaient convaincus que la soupe aux topinambours et feuilles de betteraves recueillerait tous les suffrages.

L'émotion de Monique Vollet fut grande lorsque le jury lui annonça que sa soupe aux moules de Bouzigues avait été élue "soupe coup de coeur".

Après un discours éloquent de Gérard Blanc qui fut un des membres fondateurs de la "vénérable Confrérie des Louchiers Voconces", la soirée se termina fort tard autour d'une assiette de charcuterie arrosée de vin de La Vigneronne fort apprécié de tous.

Majo Raffin

## Téléthon

Recette de la soupe au chou (pour 1000 personnes)

Tout d'abord, acheter deux énormes marmites et constater lors de l'installation leur défectuosité ; se précipiter au Tennis Club de Villedieu et au centre "A Cœur Joie" pour trouver des marmites de remplacement. Se faire prêter une immense tente de l'armée et la monter entre deux bars, place Montfort à Vaison.

Ensuite, aller chercher : 30 Kgs d'oignons, 40 Kgs de carottes, 40 Kgs de choux, 5 Kgs d'aulx, 40 Kgs de navets, 60 Kgs de pommes de terre, 30 Kgs de saucisses de couenne et stocker le tout dans un local prêté par des amis.

Ameuter les copains et haranguer les passants, puis armés de couteaux et d'économies, commencer à 9 heures à éplucher cette montagne de légumes.

Raconter quelques histoires drôles pour remonter le moral des troupes.

A midi, se restaurer copieusement pendant "les 5 minutes" accordées généreusement par la grande Louchière et apprécier les pâtés et boudins offerts par la charcuterie Millet.

Mettre à cuire dans 500 litres d'eau tous les ingrédients, et attendre.

Constater que la soupe de la petite marmite a attrapé au fond et que son goût de brûlé la rend immangeable.

A 17 heures, mettre la soupe en vente dans tout le canton et récolter en fin de soirée la somme de 8.000 Frs pour le Téléthon.

Se retrouver le lendemain pour récupérer, laver les marmites, démonter la tente et, recrus de fatigue, parler déjà de l'organisation de la soupe de 2002.

# Associations

## Tennis Club Villadéen

L'Assemblée générale du Tennis Club Villadéen aura lieu le vendredi 11 janvier à 21 heures à la mairie. On réélit le bureau et on mange le gâteau des rois. Les membres du club sont priés de noter dès aujourd'hui cette date !

## Société de Lecture

Le bibliobus passera à Villedieu le jeudi 17 janvier à partir de 13 h 30

### Les lotos

15 décembre	L'Amicale Laïque
23 décembre	Le Club des Aînés
30 décembre	La Chasse
6 janvier	La Lecture
13 janvier	La Paroisse
20 janvier	La Gazette

à 17h30 au café et à la salle des fêtes

### Du rififi à l'Amicale

L'Assemblée Générale de l'Amicale Laïque s'est tenue fin octobre comme d'habitude. Le rapport moral (achat de nombreux matériels de sport, le financement des activités informatiques et ces sorties des élèves) ainsi que le rapport financier (un excédent de 6000 F) sont adoptés sans problème.

La situation se corse lorsqu'il faut renouveler le Conseil d'Administration. Situation inédite, l'association croule sous le nombre de candidats ! De nombreux administrateurs étant absents de l'AG, que faire ? Décourager les candidats potentiels ? Difficile. Modifier les statuts ? Impossible sans préparation. Bref, une nouvelle AG est décidée avec entre-temps la mission donnée au président de faire le point sur les désirs des uns et des autres.

Tout s'arrange à la deuxième réunion : une place pour toutes les bonnes volontés semble être faite.

Le nouveau bureau de l'Amicale est composé des présidents et vice-présidents sortants, Michel Legistre et Christine Marin, réélus ainsi

que de 4 nouveaux : Denis Tardieu (Trésorier), Jean Luc Sausse (trésorier adjoint), Armelle Denereaz (secrétaire) et Rosy Giraudel (secrétaire-adjointe).

Il a été décidé à ces réunions :

- de la date et de l'organisation du loto,
- de la fête de Noël pour les enfants ; elle aura lieu le vendredi 20 décembre à la salle Pierre Bertrand, au programme un goûter et un conteur
- d'une soirée à Buisson le 18 janvier avec gâteaux des rois, les enfants qui chantent et une soirée dansante
- de la date de la fête de l'école 28 juin
- les premières dépenses ont été pour l'achat d'équipements sportifs
- Comme l'année dernière, il n'y aura pas de classe transplantée aucune maîtresse n'étant disponible pour une telle action. Les enfants partiront pour une journée plusieurs fois dans l'année si possible. Dès le mardi 18 décembre, la classe des grands ira au musée de la Résistance et de la Déportation à Fontaine de Vaucluse

# Du nouveau à Villedieu

## Bouzigues chez Lionel

Tous les vendredis soir, le Café du Centre propose à partir de 18 heures un "apéro huitres" avec au choix

- 6 huitres et un grand chardonnay, 5 euros (32,80 F.)

- 6 huitres seules, 4,5 euros (29,52 F.)

Il est possible de réserver ses assiettes au 04 90 28 91 64

## Tourneur sur bois à Saint Laurent

Yves Ramero est accompagnateur en montagne depuis 1991, et tourneur sur bois depuis 1998.

Son petit atelier d'art, 18m<sup>2</sup> aménagés par ses soins, quartier St Laurent à Villedieu, ne comprend que l'essentiel indispensable à la créativité.

Dès que l'on pousse la porte vitrée de l'atelier pas d'équipage, on y travaille le bois ! Il y a l'odeur très agréable des essences utilisées : l'olivier, le cade, le cerisier, la loupe de peuplier au graphisme si particulier et bien d'autres encore, de la sciure, des copeaux et des ébauches, formes initiées prêtes à être peaufinées. De l'objet utilitaire aux pièces d'agrément, sa production est variée : coupes à fruits, saladiers, coupelles "écorce-cuillère", bougeoirs, lampes et vases entre autres.

Pas de boutique de vente, mais il vous accueille si vous désirez découvrir son travail. Vous pouvez le rencontrer sur les manifestations artisanales, les marchés de Noël et les marchés classiques de Vaison et Nyons dans l'avenir. Vous pouvez également voir à Villedieu : le panneau de la bibliothèque pour la société de lecture et le

panneau de signalisation pour Pierre Arnaud et son jus de raisin qu'il a réalisés.

Il a participé au 6<sup>ème</sup> Salon des Métiers d'Art de Pernes les Fontaines, début novembre, au salon du cadeau de Courthézon tout récemment. Le quotidien La Provence lui consacre un reportage dans les pages départementales à paraître bientôt.

Il propose des cours et des stages de tournage contemporain dès le mois de Janvier 2002 dans son petit atelier Villadéen. Les cours sont programmés le mercredi et vendredi soir, de 18h à 20h.

Les stages sont programmables à la demande pour une ou plusieurs journées : 2 personnes minimum.

Il prépare également une intervention pédagogique destinée aux écoles et collectivités, avec démonstrations précédées d'un conte mettant en scène le milieu forestier, centrées sur le rôle essentiel de la forêt et de l'arbre dans notre quotidien. Cette intervention sera prête pour le printemps 2002.

Yves RAMERO, Quartier St Laurent, 84110 VILLEDIEU  
Tel : 04.90.28.95.91 Mail : gratte-chemin@wanadoo.fr

## Electricien

Un nouvel artisan à Villedieu, une bonne nouvelle pour tous.

**BENITO LAURENT**

ELECTRICITE GENERALE  
ALARME, AUTOMATISME, CLIM.....

QUARTIER St LAURENT 84110 VILLEDIEU  
TEL : 06.13.41.80.79.

# Chronique municipale

## D'amour et d'eau fraîche

Comment traiter nos eaux usées avant de les rejeter dans l'Aygues ?

L'idée émise au printemps d'aller voir comment d'autres avaient répondu à cette question et quels résultats ils obtenaient, s'est concrétisée cet automne, d'abord par la visite des "Filtres plantés de roseaux" de Roussillon, puis par la visite du "Centre de lagunage de Mèze" dans l'Hérault.

Bien intégrés au paysage local, ces deux différents systèmes rejettent l'un dans le Calavon et l'autre dans l'étang de Thau (où s'élèvent moules, huîtres bars et lousps) une eau claire et limpide, de qualité biologique "propre à la baignade".

Par rapport aux stations d'épuration classiques où le traitement est de type physico-chimique, le traitement biologique apporte cinq avantages

principaux :  
L'investissement est réduit : Il n'y a pas ou peu d'éléments bâtis, non plus que de moteurs, pompes turbines et éléments mécaniques, mais seulement des bassins en terre où l'eau s'écoule naturellement par gravité,

Le coût de fonctionnement et d'entretien est pratiquement réduit à zéro, du fait de l'absence de consommation d'énergie et du faible nombre d'interventions humaines nécessaires,

La technologie est simple et ne nécessite pas de connaissances particulières pour assurer la maintenance et le contrôle du bon fonctionnement de l'installation,

Il n'y a pas de dégagement d'odeur ni sur la station ni sur les effluents qui en sortent,

Les effluents rejetés dans le milieu sont épurés en quasi-

totalité (près de 99 %, contre 80 % pour les stations classiques).

De fait, pour un village de cinq cents habitants qui opterait aujourd'hui pour une station classique, cela équivaldrait à traiter correctement les effluents de 400 de ses habitants, et à rejeter en l'état dans le milieu naturel les excréments des cents autres. (Soit dit en passant, pour une ville de 5000 habitants ces chiffres passent à 4000 personnes traitées pour 1000 qui infestent directement la rivière).

En quoi consiste les deux procédés visités ?

Il est prévu d'organiser pour les intéressés, photos à l'appui, une soirée d'information publique détaillée en Mairie. Cependant, pour donner une idée plus précise de ces systèmes, disons que le filtre planté de roseaux est une succession de bassins en terre à l'aspect de champs de roseaux naturels et que le lagunage est une succession de bassins en terre remplis d'eau à l'aspect d'étangs.

Dans le premier cas, les roseaux sont plantés au-dessus de plusieurs couches de gravier et de sable sur lesquelles on déverse directement l'effluent brut à l'aide d'un réseau de tuyaux perforés. En s'infiltrant, l'eau se débarrasse des matières en suspension dans les différentes couches filtrantes. Là, l'action conjuguée de l'oxygène de l'air, des micro-organismes et des plantes, va permettre de transformer, digérer, et minéraliser la matière organique. Le passage de l'eau d'un bassin à un autre permet d'affiner progressivement la qualité de l'eau. Tous les ans, les roseaux sont coupés. Tous les cinq à dix ans, les boues déposées à la surface des bassins sont extraites, compostées avec les roseaux puis utilisées en fertilisation horticole, agricole ou forestière.

Dans le cas du lagunage, dont les bassins sont formés de digues en méandre aux formes de haricot, les effluents circu-

lent à l'état liquide d'un bout à l'autre du dispositif ; l'action de l'oxygène de l'air est accentuée par la grande surface d'eau en contact avec l'air et complétée par l'action du soleil. L'action des micro-organismes étant elle complétée par l'action de plantes et d'animaux aquatiques microscopiques : les phytoplanctons (utilisés en cosmétologie) et les zooplanctons (les daphnies dont nous nourrissons nos poissons rouges). Tous les dix à 15 ans, les boues déposées au fond des bassins sont extraites, compostées puis utilisées également comme fertilisant. Les phytoplanctons et les zooplanctons sont récoltés régulièrement et commercialisés.

La station de Mèze, n'est pas seulement la station d'épuration des eaux usées des 25000 habitants qui vivent sur les bords de l'étang de Thau que ferme le port de Sète. C'est aussi un centre d'élevage de poissons d'ornement et d'expérimentation et de recherche sur l'ensemble des technologies de protection de l'environnement. A bon entendre : il se visite toute l'année, et la région vaut le détour...

A la demande de la municipalité, ses techniciens nous ont par ailleurs rendu visite mercredi dernier, pour envisager avec nous les possibilités d'installer à Villedieu un système de traitement dérivé des deux précédents... A suivre donc...

J'allais oublier : lors des deux visites, nous avons profité de l'occasion, bien sûr, pour nous réunir autour d'une bonne table, partagée aussi bien avec des techniciens locaux, qu'avec une conseillère municipale de Violès et des Villadéens non-conseillers municipaux. L'occasion de se retrouver, d'échanger, et de partager notre préoccupation commune pour l'avenir du village.

Rémy Berthet-Rayne

## Communiqués

### Le comité des fêtes

Le 10 décembre l'assemblée générale du Comité des Fêtes s'est réunie en mairie de Villedieu. 25 personnes étaient présentes, 5 autres s'étaient excusées.

Après lecture du rapport moral, présentation du rapport financier qui fait apparaître environ 30.000 francs de dépenses supplémentaires par rapport aux recettes. Il y a eu 7000 F. d'investissements environ (un barbecue, des friteuses).

Election du nouveau bureau :

Madame Pascale Poracchia secrétaire et Monsieur Claude L'Homme secrétaire adjoint ont donné leur démission, Messieurs Yvan Raffin et Francis Campos les remplaceront. Le bureau est donc ainsi constitué :

Président	S. Bouchet
Vice-Présidents	S. Blanc et R. Berthet-Rayne
Secrétaire	Y. Raffin
Secrétaire adjoint	F. Campos
Trésorier	M. Legistre
Trésorier adjoint	G. Yeats

Le Président propose de travailler en commission autour des festivités afin de répartir les tâches. Les volontaires seront les bienvenus.

Pascale Poracchia, Yvan Raffin

### Domage

Merci les "jeunes" qui le vendredi 30 novembre se sont amusés à détruire nos plantations communales de pensées et ont jeté des mottes de terre et les dites pensées sur la porte d'entrée de la mairie

Jean Louis Vollot

## Le cimetière

Les travaux au cimetière sont terminés. Ils ont été réceptionnés mercredi 5 décembre. Il restera une prochaine tranche de travaux pour un mur de soutènement et l'installation d'un columbarium (voir gazette N°5). Les concessions qui sont dans cette zone ne seront disponibles que lorsque les travaux supplémentaires auront été faits. Dans l'immédiat, une partie de l'agrandissement peut fonctionner. Le conseil a donc décidé de la définition et des prix des concessions.

Il y aura deux tailles de concession.

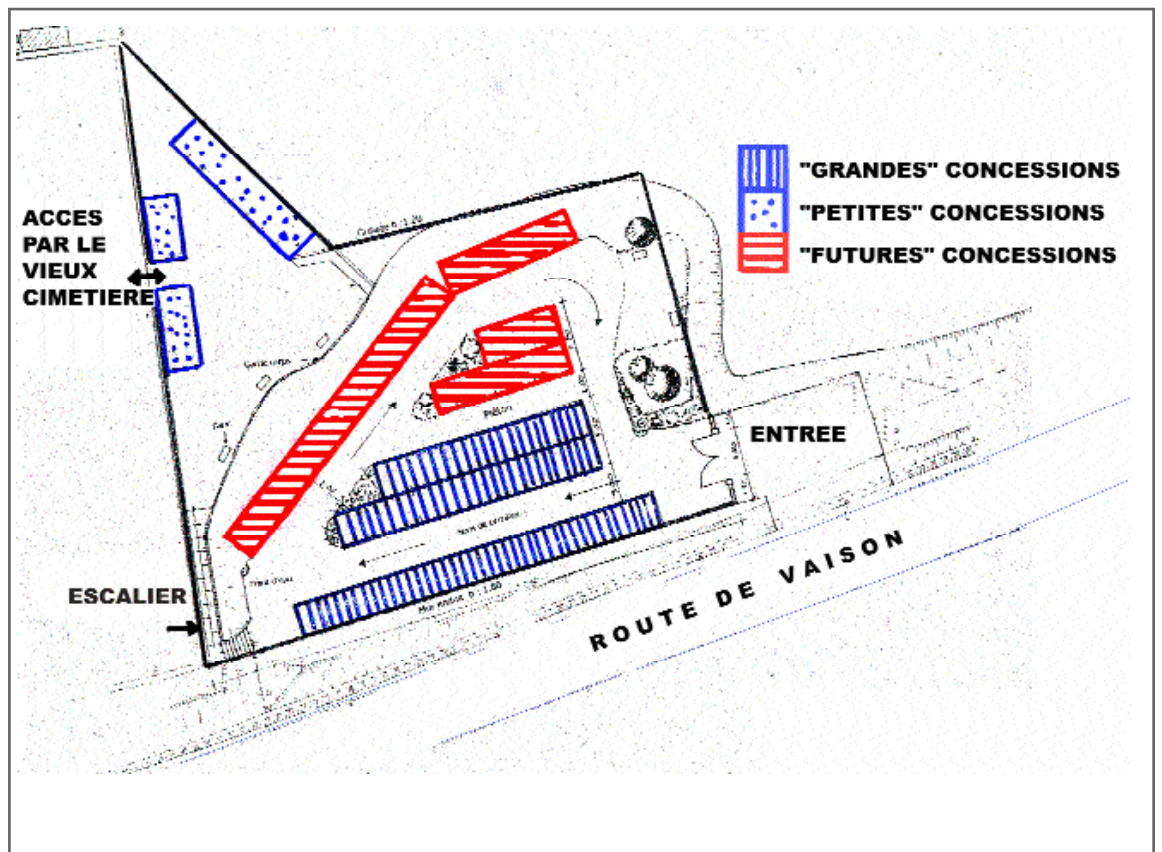
Dans la partie basse, le long de la route de Vaison, les plus grandes auront comme dimension 2 m50 de long et 2m40 de large (avec obligation de laisser pour chacun 20 cm de chaque côté de la construction qui

sera faite, ce qui correspond à ce qui existait dans le premier

concessions petites (1m90 sur 2m50). L'accès se fait

plus assez longue et la comparaison avec ce qui se fait dans les

trentenaires et renouvelables. Il en coûtera 400 euros pour une



agrandissement).

Sur la petite partie au dessus, qui est à la même hauteur que le vieux cimetière, il y a la place pour des

par l'ancien cimetière et la jonction entre les deux parties de l'agrandissement se fait par un escalier.

Après une discussion

communes voisines, il a été arrêté, outre les dimensions des concessions leur prix et leur durée. Les concessions seront

grande et 300 euros pour une petite.

Yves Tardieu

## La Vigneronne

*Les vignerons de Villedieu sont à l'honneur en cette fin d'année. En effet, la cave s'est vue décerner le 2ème prix des vins Côtes du Rhône Primeurs, récolte 2001, au concours des consommateurs, décerné par le journal La Provence. Elle est la seule primée dans le département.*

*Avec ses vins de pays Principauté d'Orange, Chardonnay, ses Côtes du Rhône régionaux et villages, récolte 2001, la Vigneronne a élaboré un millésime 2001 de qualité remarquable.*

*Le nouvel atelier de vinification a promis de concrétiser cette montée en puissance de la qualité des vins produits par la Vigneronne tout en assurant une maîtrise parfaite du processus technologique. N'oublions pas tout de même le produit de base : le raisin. Les vignerons sont à féliciter pour le sérieux réalisé dans la cueillette de la vendange.*

*Dernier point : avec une production de 2.500 hl d'A.O.C Côtes du Rhône biologique, la Vigneronne conforte sa position de leader dans ce type de produit avec une qualité remarquable et une vente exclusive en bouteilles. N'oublions pas également que les vins rouges de Villedieu ont été vins officiels des journées gourmandes.*

Jean Pierre Andrillat

## Marathon de New York

Que l'on soit compétiteur de haut niveau, " accro " ou coureur du dimanche, l'épreuve mythique du marathon de New-York reste à la portée de tous avec toutefois un minimum de précautions à prendre, entraînement, et euros en poche.

Cette année, les événements des tours jumelles ont remis en question le déroulement de l'épreuve. Avec l'impact financier que cette manifestation génère, le marathon a été maintenu. Un contrôle et une sécurité sans précédent ont été mis en place pour les coureurs et les personnes présentes sur le parcours encourageant ces " fêlés du bitume " dont je faisais partie lors de l'édition 2000.

Cette épreuve reine de 42,195 km, courue dans la plus prestigieuse ville du monde qu'est New-York, nécessite une prise en charge totale : trajet, hébergement, dossard, visite guidée, ..., dont plusieurs associations se partagent l'organisation en France. Une fois inscrit, vous n'avez plus qu'à vous laisser guider comme dans un voyage organisé tout à fait classique.

Dans le monde, il y a 150 000 demandes pour ce marathon ! Seules les 35 000 premières candidatures sont retenues. Mais comment peut-on gérer 35 000 coureurs ?

L'organisation peut paraître compliquée. Et pourtant, tout est minutieusement préparé, calculé dans le moindre détail. L'agence de voyage nous fournit :

- Une tenue complète : sac à dos, tenue de course, sweat-shirt,...

- Un plan d'entraînement sur 8 semaines

- Un logement dans les plus grands hôtels du centre de Manhattan. Mon hôtel comportait 1700 chambres.

- Visite organisée : New-York, statue de la Liberté, survol en hélicoptère de Manhattan, chute du Niagara, croisière sur l'Hudson river, gospel à Harlem.

Sur le plan culinaire, les américains sont, sans conteste, les rois des hamburgers. Sur les trottoirs de nombreuses petites cahutes mobiles servent jour et nuit ces anti-diététiques. Egalement, des quartiers italiens, chinois, mexicains nous invitent à vider notre portefeuille pour une ration de combat.

Tout est grandiose et surdimensionné tels ces magasins dont le Macy's, le plus vaste magasin du monde qui peut fournir tout et n'importe quoi ou le Trump Tower, fait de marbre rose et de cuivre, qui abrite une somptueuse galerie marchande sur cinq niveaux.

En ce qui concerne les divertissements, les américains sont plutôt pudiques et réservés. Si vous avez le malheur, ou le bonheur, d'aller dans certains endroits chauds, ce sera pour vous l'enfer ou le paradis.

Les déplacements s'effectuent en métro ou en taxi. Pour ces derniers, de couleur jaune, il faut avoir l'estomac bien accroché et si possible ne pas avoir de problème de vertèbres. Ceci en regard de l'état des rues et des suspensions des véhicules. N'oubliez pas de majorer le prix du déplacement de 15% pour le pourboire à moins que vous n'appréciez les insultes... J'ai dû me faire insulter des dizaines de fois mais ne comprenant rien à l'américain, un signe de tête et un grand sourire ont fait office de pourboire.

Revenons à nos moutons ou plutôt à nos coureurs.

Rendez-vous en bus sur l'aire de pré-course où nous devons passer impérativement sous la tente des contrôles et des enregistrements pour ensuite être aiguillés en fonction de nos temps de référence dans 3 zones de départ.

Ces zones sont définies en fonction des performances, du sexe et du handicap.

L'attente dure 2 à 3 heures. Le temps semble bien long. On médite, on se protège du froid, ( 5 degrés ), on se ravitaille et on a l'honneur de sillonner le plus long alignement de toilettes au monde, 350 WC sur 115 mètres de long. Nous avons pris soin de laisser nos affaires personnelles dans les bus numérotés en fonction du chiffre de notre dossard. Ces bus nous attendront à l'arrivée.

Dans la zone départ, un sac poubelle sur le dos en guise de protection contre le froid et une bouteille en plastique vide pour uriner s'imposent. Pour les femmes, c'est le retour aux origines et sans complexe elles s'accroupissent à même le macadam, masquées par leur



Marathonien ou SDF ?

sac poubelle.

Dix minutes avant le départ, un casque serait presque nécessaire car tout vole, les bouteilles d'urine, les sacs poubelle, les victuailles, les tee-shirts, ... C'est la débâcle.

A l'issue du départ, tout est débarrassé, les vêtements sont récupérés, nettoyés et donnés à des œuvres de charité.

Au coup de feu du départ, nous piétons durant d'interminables minutes avant de prendre notre rythme de croisière. Nous aurons préalablement pris soin d'accrocher à un des lacets de nos chaussures une puce électronique qui se déclenchera au passage de la ligne de départ pour notre premier temps de référence puis à trois reprises au 10, 21, 32km et enfin sur la ligne d'arrivée.

Il y a donc plusieurs lignes de départ, utilisant le niveau inférieur et supérieur du pont de Verrazano mais tous les groupes se rejoindront au 12,870km.

Nous traverserons Brooklyn, le comté du Queens, Manhattan, le Bronx, de nouveau Manhattan puis enfin l'arrivée dans Central Park.

Les ravitaillements ont lieu tous les miles (1,600km) avec une assistance médicale signalée par une croix rouge. Des milliers de personnes nous encouragent tout au long de l'épreuve. Nous sommes littéralement portés par la foule oubliant presque les crampes, les jambes lourdes ou tétanisées qui surviennent pour beaucoup d'entre nous aux environs du trentième km, "le mur". L'épreuve est limitée à 10 heures. Passé ce temps limite, il faudra marcher sur les trottoirs et rejoindre son hôtel par ses propres moyens.

Une fois la ligne d'arrivée franchie, vous êtes sur un nuage. Certains pleurent de joie en regardant le ciel, d'autres tombent d'épuisement en embrassant le sol. Une couverture de survie nous est distribuée puis une médaille et un sac de ravitaillement. La route est encore longue car il faut maintenant trouver le bus où se trouvent nos affaires et rejoindre l'hôtel soit en métro ou en bus gratuit pour les coureurs. Pour ma part je suis rentré à pied en guise de récupération. Le soir à l'hôtel Sheraton c'est la remise des prix, l'affichage des résultats, la vidéo du Marathon et à partir de 23 heures la dance party jusqu'à l'aube. Il reste encore quelques jours pour visiter, savourer et faire du lèche vitrine avant de rentrer dans une dimension plus réelle qu'est notre France profonde et de penser à son prochain MARATHON qui six mois après fut pour ma part Barcelone plus modeste mais toujours aussi excitant !

Sportivement,  
Jean-Luc Sausse



# Actu : l'hôpital de Vaison

La Gazette a interviewé pendant le mois de novembre Lorenzo de Francisco, vice président du comité de défense de l'hôpital et Patrick Fabre maire de Vaison pour connaître leur point de vue sur la situation de l'hôpital. Nous les remercions tous les deux de nous avoir reçu.

## Interview de Lorenzo de Francisco

Nous avons rencontré Lorenzo de Francisco qui jusqu'en 2001 fut l'un des vice-présidents du Comité de défense de l'Hôpital de Vaison et candidat aux élections cantonales de mars 2001. Il nous confie son inquiétude en tant que citoyen quant à l'avenir de l'hôpital et à la fermeture prochaine du service de chirurgie programmée suite au rapport des experts de l'IGAS l'hiver dernier, rapport qui n'a pas encore été rendu officiellement mais dont les termes connus laissent apparaître de nombreux dysfonctionnements au sein des trois hôpitaux de la

région, Vaison, Valréas, Orange.

La connaissance complète de ce rapport tarde et montre encore une fois que les pouvoirs publics trainent à nous donner des réponses précises et constructives.

Lors de la dernière Assemblée Générale du Comité de défense, Lorenzo de Francisco, toujours membre du Conseil d'Administration du Comité, préconisait lui de son côté de combattre la loi Juppé ratifiée par Elisabeth Guigou\* plutôt que d'accepter les propositions du rapport de l'IGAS, défen-

dues par Patrick Fabre à savoir la création d'une chirurgie ambulatoire.

Il s'insurge contre les élus qui donnent peu d'information à la population quant à l'avenir de l'hôpital et contre les ministres de la santé successifs qui n'ont jamais répondu aux courriers du Comité de défense.

Il nous rappelle également que grâce aux actions répétées du Comité le poste d'anesthésiste créé l'an dernier a enfin été pourvu, point très positif qui donne encore de l'espoir mais pour combien de temps.

Nous avons ressenti chez lui

une grande méfiance et certes une grande déception de voir disparaître malgré tous les efforts du Comité de défense, l'hôpital de Vaison dans ses structures actuelles.

Armelle Denereaz  
et Rosy Giraudel

\* Les termes de cette loi sont clairs vis à vis des petits hôpitaux ruraux : à plus ou moins longue échéance leurs services chirurgie et maternité jugés peu rentables, voire même très coûteux, seraient fermés.

## Interview de Patrick Fabre

Suite à la présentation du rapport initial de l'IGAS qui eu a lieu en début d'année 2001, Patrick Fabre a soumis à l'Assemblée Générale du Comité de Défense en mai 2001 dont il devient alors le président, son projet pour le service de chirurgie de Vaison qui représente 2% des activités chirurgicales des trois hôpitaux (Valréas, Orange et Vaison) et qui sous sa forme actuelle de chirurgie programmée devrait fermer.

Pour le remplacer un planning est prévu, commençant en janvier 2002 :

- des travaux afin d'installer la chirurgie ambulatoire dans les locaux des anciennes urgences.

En attendant, dès janvier 2002, la chirurgie ambulatoire sera dans les locaux chirurgie

- des travaux dans les locaux chirurgie afin de les transfor-

mer en moyen séjour avec soins de suite et réadaptation fonctionnelle (courant 1er semestre 2002) plus postes de médecin rééducateur et kyné.

- la pose de la première pierre de la Maison de Retraite prévue fin 2002 début 2003, avec fin des travaux fin 2004

- des travaux et installation moyen séjour, plus balnéothérapie, plus soins de suite et rééducation fonctionnelle à la place de la Maison de Retraite actuelle, libérée à compter de fin 2004.

Ce projet médical a été adopté à l'unanimité par le Conseil d'Administration de l'hôpital auquel il a été présenté en juin dernier.

Le rapport définitif de l'IGAS a été donné lors de la réunion du mercredi 12 décembre à

Paris au Ministère de la Santé en présence des directeurs des trois hôpitaux et des trois présidents des Conseils d'Administration de ces hôpitaux. A l'issue de cette réunion les trois Comités de Défense seront également reçus.

Le Maire de Vaison veut être confiant quant aux décisions qui vont être prises car la pérennité de ces services hospitaliers est essentielle pour les besoins actuels de la population de notre région.

Il souligne également le travail fait par le Comité de défense grâce auquel une anesthésiste de Lourdes a été embauchée depuis Juillet dernier et pourvoit enfin ce poste qui avait été créé depuis plusieurs mois.

La transformation inévitable des structures actuelles doit

permettre tout de même un service médical de proximité performant.

Tout ce qui nécessite une lourde hospitalisation ou des opérations programmées est désormais assuré par les grands hôpitaux, réalité malheureusement constatée partout en France.

Armelle Denereaz  
et Rosy Giraudel

Interview pour la gazette, du Maire de Vaison la Romaine, Président du Comité de Défense de l'hôpital et également Président de son Conseil d'Administration que nous remercions également pour nous avoir transmis des informations après la réunion du 12 décembre

# Connaissons nous bien notre village ?

## La grande aventure de la garance au XIXème siècle

On utilisait la garance comme teinture dès l'Antiquité. Les Romains l'appelaient d'ailleurs "rubia tinctorum", le rouge des teinturiers. On l'oublia, comme tant d'autres choses, dans l'obscurité mérovingienne puis on la réinventait. C'est surtout dans l'Europe méditerranéenne qu'on la cultivait à la fin du XVIII siècle et elle était déjà largement exploitée dans le Comtat avant la Révolution de 1789. C'est surtout en plaine qu'on la plante alors, car elle exige – ou plutôt exigerait – des sols francs et légers. La culture gagna assez rapidement le nord du département ; à partir de Carpentras, la région de Vaison, l'ancienne principauté d'Orange et le plateau de Valréas.

Ce n'était pas alors, cela n'a

jamais été une culture facile. Il faut défoncer profondément le sol pour planter la garance. Il le faut aussi pour arracher la racine. Mais l'argument est décisif qui emporte les hésitations : la garance rapporte beaucoup, beaucoup plus que les cocons, les chardons ou toute autre culture à revenu immédiat, elle permet de rembourser les emprunts de l'hiver et du printemps.

Le Sous-Préfet d'Orange résumait assez bien en 1818 le pour et le contre, le passé et l'avenir, l'importance et les risques de la garance. Voici les termes de son rapport : " La culture de cette racine se propage étonnamment. On en trouve partout, les hauts prix auxquels elle se vend justifient cette propagation... Cependant, on parle aujourd'hui d'une baisse

considérable. Si cette baisse continuait, il y a lieu de croire qu'elle finirait par atteindre le cultivateur qui, dans beaucoup d'endroits, met en garance ses meilleures terres à blé. "

La dernière remarque sonne juste et sera confirmée. Les prix ont doublé entre 1814 et 1818 c'est-à-dire en trois ans. Ils se dégonfleront tout aussi rapidement puis repartiront plus lentement à la hausse. Les cours suivent une ligne de hausse ou de baisse assez modérée sur 8 ou 12 ans mais chaque année ou presque c'est le Yo-Yo imprévisible. Le découragement passe et l'on replante à tout hasard et le hasard est finalement favorable jusqu'à la baisse suivante. C'est ainsi pendant les cinquante années qui séparent le début du premier Empire de la fin

du Second.

Ce n'est pas par la faute des "méchants Prussiens" que s'achèvera la grande aventure de la garance mais par celle de la "perfide Albion".

Le pactole de la garance a été détruit par une irrésistible agression chimique qui a mis 25 ans à se mettre au point. C'est un nommé Kuhlmann qui extrait un "principe cristallisé" de la racine en 1823. Ce sont Mmes Robiquet et Colin qui en isolent en 1835 des aiguilles rouges qu'elles baptisent alizarine. Ce sont deux Britanniques qui feront breveter à Londres en 1868 le procédé de fabrication à partir du goudron de houille.

Rendons grâce aux Dieux. C'est le goût de l'aventure des Provençaux qui les a conduits à profiter des véritables cours de bourse de la garance. Ce sont les lenteurs de la recherche qui ont retardé pendant 45 ans la première synthèse chimique d'un colorant végétal.

Le Comtat est devenu très vite et de loin le premier producteur de garance et l'est resté, malgré l'apparition de la concurrence italienne. C'était 20000 à 25000 tonnes qui étaient exportées dans toute l'Europe jusqu'à ce que la chimie la condamne à disparaître.

La grande crise suivante a été de la vigne frappée par le phylloxera. On sait qu'elle en est triomphalement sortie.

Guillaume Lefèvre

## La photo mystère



Notre jeu continue !

Qui reconnaît-on sur cette photo des footballeurs villadéens en 1935 ?  
Qui peut nous en dire plus sur le football à Villadieu à cette époque ?

## Une mémoire de Villedieu, Charles Macabet

Le 17 juin 1920 un violent incendie détruisit entièrement les ateliers de cartonnages et impressions des Frères Macabet à Villedieu là où se trouve exactement l'école que nous connaissons tous.

Ce fut un choc pour les Villadéens. Pour le fondateur Alcide Macabet et ses deux fils, quarante-cinq années d'efforts partirent en fumée, 36 emplois disparurent et une centaine de plieuses de boîtes en carton à domicile se trouvèrent sans travail (de Malaucène à Orange et en bien d'autres lieux)

Le petit Charles Macabet, 5 ans alors, s'en souviendra toujours ! les photos d'époque nous présentent un tas de ruines entre des murs calcinés. Pourtant du matériel a pu être récupéré pour une nouvelle implantation Quai Pasteur à Vaison où l'établissement vécut jusqu'à sa fermeture en 1957. Si les emplois furent retrouvés on peut supposer que certains quittèrent Villedieu pour Vaison.

Quant à l'école, un long chemin lui resta à parcourir avant son inauguration en 1935 par

Édouard Daladier, député de Vaucluse, Président du Conseil et... co-signataire des accords de Munich de septembre 1938.

c'est en réparant la vieille horloge au-dessus des remparts qu'on a découvert une niche contenant les armoiries des papes, posses-

avec trois grenats, paraissent en parfait état...après six siècles.

C'est, semble-t-il, le seul blason



Notre ami, Charles Macabet, historien trop modeste nous en racontera d'autres. Parmi ses nombreuses études, j'ai retenu une ancienne note malheureusement non signée qui signale que

seurs du Comtat Venaissin.

Masquées par une couche de plâtras datant probablement de 1793, époque de la Terreur, les armoiries composées de deux clés et de la tiare pontificale

pontifical originel encore visible dans le Venaissin.

Thierry De Walque

## La maison du Chinois, de l'Américain ou de l'Espagnol



Notre photo mystère précédente (Gazette N°6) était facile à trouver. Bien sûr, il s'agit du balcon accroché à la façade de la maison mitoyenne à celle de Mr et

encore juste en face de sa porte. Il tenait également un poste à essence où les Villadéens venaient faire le plein. Au sous-sol de la cuisine se trouvait une citerne qu'il fallait actionner à l'aide d'une pompe à main.

Mr et Mme Lesbro succédèrent ensuite à Mr Clément, puis ce fut l'actuel propriétaire qui acheta la maison, un espagnol qui semble t-il partagea peu la vie du village. Un jour, un camion débarqua chez lui un énorme chargement d'objets les plus divers : armes, outils, vaisselles made in China, képis de général, un héritage venu d'Amérique disait-on. Mais notre espagnol disparut sans laisser d'adresse, sa maison

devint alors la caverne d'Ali Baba et le trésor s'envola. Aujourd'hui ne reste qu'une ruine.

Aujourd'hui, beaucoup de Villadéens s'inquiètent de la ruine en question. La municipalité a pris un arrêté de péril il y a quelques années. Elle a à nouveau fait part aux Domaines de l'état de délabrement et du danger de cette maison.

En tout état de cause, le délai de 30 ans requis pour que le propriétaire perde ses droits ne sera atteint qu'en 2004...

Claude Bériot

Mme BARRE.

Il y a bien longtemps, Mr Fortuné Clément habitait cette maison, il était maréchal-ferrant. On lui amenait les chevaux à rechausser et il devait pour cela les attacher au platane qui existait

## Solution au rébus

*Le jeune Epaminondas (le "je n'ai pas mis nom d'As")  
A soupé (A sous P)  
Hier soir (ir sous ar)*

*Sans cérémonie (sans serrer mon'i)  
Chez son oncle Sophocle (oncle sauf ocle = N)  
A Paris (a par i)*

## La poste de Villedieu

Nous avons rencontré Nathalie Boisselier qui nous a dit suivre actuellement un stage pour acquérir le statut de "receveur", une qualification qui la confirmera responsable du bureau de Villedieu.

Ce bureau de poste est assez actif. Il assure l'enregistrement d'une moyenne de 200 à 250 lettres par jour et gère environ 600 dossiers pour le service CCP. Il est donc tout à fait justifié que Villedieu dispose d'un bureau autonome dont le maintien n'est pas remis en cause comme certains ont pu le craindre. C'est la raison pour laquelle Nathalie Boisselier a pris un appartement au village. La Poste est aujourd'hui une entreprise privée. Elle a développé un ensemble de services

et de produits qui lui permettent d'élargir ses prestations auprès de la clientèle - faire travailler ce bureau, c'est nous assurer son maintien. Pour mémoire, une conseillère financière est à la disposition des personnes intéressées les jeudis et vendredis. Il est préférable de prendre rendez-vous. Plusieurs personnes ont demandé que les prospectus publicitaires ne leur soient plus distribués mais La Poste est obligée par contrat de les déposer dans toutes les boîtes car ce service est payant pour les entreprises qui y ont recours.

### Les euros

Depuis le 14 décembre, la vente sous sachet d'un assorti-

ment de pièces pour un montant total de 15,25 euros (100 Frs) était prévue. Cette vente a été un succès foudroyant malgré la neige.

Le 1er janvier sera la date effective de la mise en circulation des euros ainsi que des nouveaux timbres (le timbre de 3F vaudra 0,46 euro).

### Les francs

Jusqu'au 17 février 2002 nous pourrons payer en francs, la monnaie rendue sera en euros ou en francs. Nous aurons ensuite jusqu'au 30 juin 2002 pour les échanger. C'est pourquoi Nathalie insiste sur le fait qu'il ne sera pas nécessaire de se précipiter à la poste dès le 2 janvier, nous aurons 6 semai-

nes pour nous procurer la nouvelle monnaie, un délai qui permettra de passer à l'euro sans précipitation ni panique.

Après le 30 Juin 2002 ce sera à la banque de France que les francs pourront être échangés et ceci pendant dix ans. Les timbres en francs seront, eux, utilisables sans limite de temps.

Nathalie en profite pour rappeler qu'à l'occasion du passage à l'Euro, le bureau sera fermé au public le lundi 31 décembre pour lui permettre de basculer le système informatique dans la nouvelle monnaie.

Claude Bériot

## Un travail de fourmi

Vous est-il arrivé de visiter "l'atelier occupationnel" de La Ramade où les résidentes pratiquent leur art dans la réalisation d'objets divers ? En fonction de leurs capacités, elles produisent avec l'aide des éducateurs de petits objets en bois, font de la mosaïque, des pompons, des boutons, des photophores décorés. Un atelier de peinture permet à certaines une expression artistique de même que l'élaboration d'un journal trimestriel, "Sous le

Figuier", et encore bien d'autres choses. Si le cœur vous en dit, venez leur rendre visite. L'atelier est ouvert tous les jours de 9h30 à 12 h et de 14 h à 17h30 sauf le mercredi après midi et le week-end.

Philippe Theret,  
moniteur-éducateur

NB : on peut s'abonner à "Sous le figuier" pour 10 euros par an en s'adressant à La Ramade



## On parle de La Gazette

On a parlé de la gazette dans la grande presse ! Il y a eu le 8 novembre un article dans *La Provence* ainsi que dans *La Tribune*. Le 15 novembre, c'était au tour de *Vaucluse Matin* de parler de nous. Tous ces articles, accompagnés d'une photo, ont rendu compte de notre expérience et de l'ambition de La Gazette.

Il y a eu également un dossier particulièrement fourni et intéressant sur les journaux de village, qui sont nombreux, dans *L'Hebdo du Comtadin* du 7 décembre. Sous la plume de Laurent Faré, ce dossier de 2 pages analyse les raisons qui font que dans beaucoup de communes des journaux d'informations se sont créés.

Il a ainsi été question du *Cri du Carri* à Mazan, du Malaucénien à ... de *Autrement et Ensemble* à Saint Didier, du *Pic Noir* à Gigondas, d'autres encore, et bien sûr de *La Gazette* à Villedieu. On y apprend que La Gazette est le plus "modéré" de ces journaux. Ces "vilains petit canards" traitent des informations de proximité intéressant les villages et que l'on ne trouve pas dans les pages locales des grands journaux. Ils débattent des sujets les plus variés et ouvrent leurs colonnes à ceux qui souhaitent s'y exprimer.

## Le loto de la gazette

La Gazette se lance à l'eau et fait un loto. Il aura lieu le dimanche 20 janvier pour clore la saison des lotos à Villedieu. Une date à retenir pour passer un bon moment.

Venez nombreux à notre loto de même qu'aux autres, toutes les associations de Villedieu ont besoin de votre soutien