

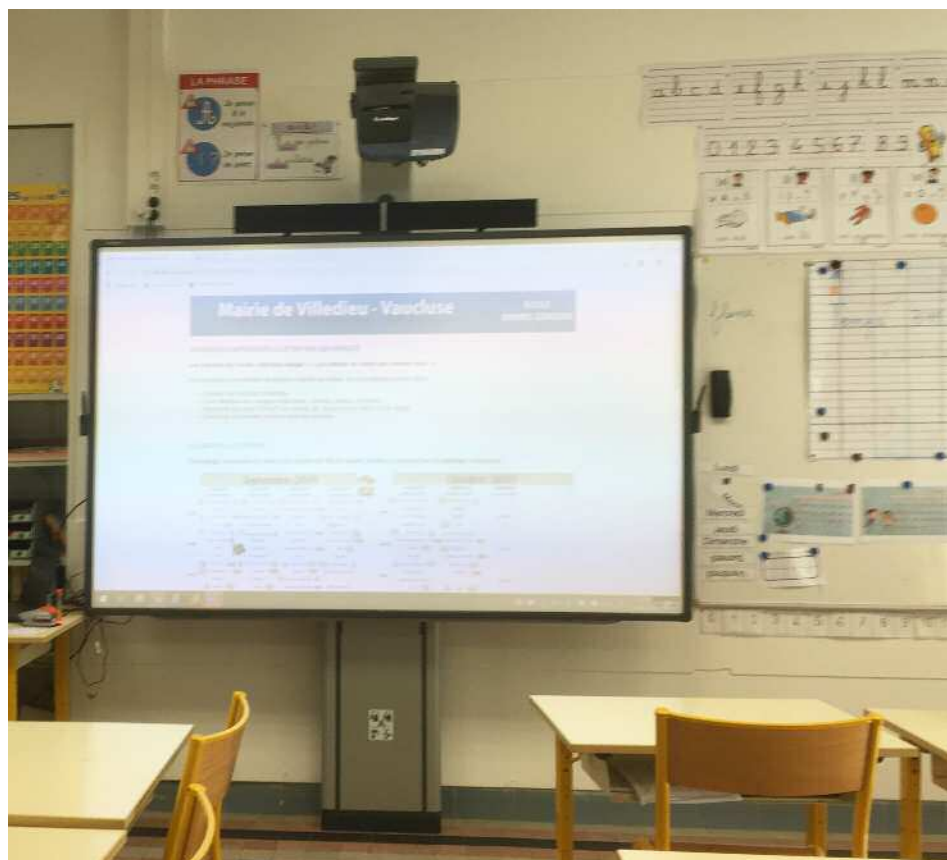


L'école Daniel Cordier à l'ère numérique

Dans le cadre de la politique de développement du numérique pour l'éducation du *ministère de l'Éducation nationale*, et dans le cadre de la stratégie interministérielle pour les ruralités, les collectivités terri-

Buisson avec les élèves dans le but de leur faire découvrir les richesses culturelle, historique et géographique dans lesquelles ils vivent et grandissent.

10 000 € dans l'équipement de matériels numériques. Cet investissement a permis d'installer des tableaux numériques interactifs dans les classes élémentaires et de se doter de tablettes numériques pour le travail de recherches sur le terrain.



Deux tableaux numériques interactifs ont été installés dans l'école : l'un dans la classe d'Alexiane Capocci, l'autre dans la classe d'Aurélien Niel

toriales ont pu répondre à un appel à projets, en lien étroit avec les écoles, au titre des investissements d'avenir, destiné à soutenir le développement de l'innovation numérique pour l'éducation dans les écoles élémentaires (cycles 2 et 3) des communes rurales.

L'école Daniel Cordier de Villedieu-Buisson, en réflexion avec les élus, a donc proposé le projet innovant suivant, pour lequel elle a été retenue, obtenant ainsi les subventions de l'État, à hauteur de 50% : explorer le patrimoine des villages de Villedieu et de

De par leurs recherches et leurs nouvelles connaissances, les élèves produiront différents types d'écrits qui seront mis au service des habitants et des touristes. Ces derniers pourront ainsi visiter et s'informer, de manière ludique et pédagogique, à travers le travail des écoliers, grâce à l'installation, dans les villages, de « QR codes ». Ceux-ci permettront, à l'aide d'une tablette ou d'un téléphone mobile, de se connecter aux informations mises en ligne.

La mairie a soutenu ce projet et a participé en investissant pour un budget d'environ

L'engouement pour ce projet a été tel qu'une étroite collaboration s'est mise en place avec les écoles des villages de Crestet, Saint-Marcellin-les-Vaison, Entrechaux et Puyméras, l'objectif étant de mettre en commun les similitudes et les divergences de nos patrimoines ruraux respectifs.

Les élèves, tout comme les enseignants, sont ravis de travailler et d'apprendre de manière différente depuis cette rentrée 2019, et remercient le soutien moral et financier de la municipalité.

L'école Daniel Cordier vient donc de faire un grand pas dans l'ère du numérique.

Alexiane Capocci,
Directrice de l'école



Un « QR code » (ou flash code) est un code-barre qui permet de stocker des informations numériques (textes, images, sons, adresses...). Il peut être imprimé sur support papier, placé dans un livre ou dans notre environnement.

Déchiffré à partir d'un téléphone mobile ou d'une tablette (équipés d'un appareil photo et du lecteur approprié), il relie alors l'espace physique et l'espace numérique. L'outil s'annonce intéressant par exemple pour introduire la réalité augmentée dans un musée.

Les Aînés en balade dans la Drôme...

Pour clore les activités prévues au calendrier du premier semestre 2019, les Aînés du Club étaient de sortie en covoiturage, le jeudi 4 juillet 2019, et allaient visiter *La Biscuiterie de Provence* à Saint-Maurice-sur-Eygues. La visite commentée des ateliers de fabrication a été fort appréciée par la trentaine de seniors présents.

Les Aînés ont découvert alors que, depuis 1833, six générations gèrent successivement cette entreprise familiale dans le domaine des produits locaux : amandes des noyaux d'abricots, queues de cerises, puis l'amande entière, en poudre, effilée, concassée, faisant le bonheur des pâtisseries et des nougatiers. À noter que depuis 1997 l'entreprise, devenue biscuiterie, innove tout en restant fidèle à l'amande, créant des biscuits et des gâteaux traditionnels, bio, sans gluten, avec de nouvelles recettes utilisant des ingrédients nobles d'origine naturelle et locale.

À la sortie des ateliers, après avoir quitté blouse et charlotte (hygiène oblige), nos visiteurs ont pu découvrir dans la boutique toute la gamme des produits fabriqués et surtout en déguster un grand nombre. Beaucoup de gourmandises pour nos gourmands !



Puis est venu le moment de prendre des forces et de se rafraîchir dans la salle du restaurant *Le Relais de Costebelle* à Tulette. Au menu : soupe de poissons maison, cuisse de canard farcie avec légumes du moment, vacherin vanille et framboise.

Mais la chaleur étouffante de la journée ne permettant pas de rester sur place pour les jeux prévus, pétanque en particulier, une grande partie des participants se sont retrouvés dans la salle associative Garcia, bien climatisée, où le président a organisé un petit tournoi de belote.

Une journée dans les alentours à la fois culturelle et gastronomique, rien de tel pour occuper et détendre les Aînés, n'est-ce pas ?

La prochaine sortie aura lieu le jeudi 5 septembre à Saint-Nazaire-en-Royans avec une promenade en bateau à roue et la visite du jardin des fontaines pétrifiantes.

J.-L. Vollot

...et dans l'Isère

Pour cette sortie, les Aînés ne trouvèrent pas le soleil, mais pas de pluie non plus ; le programme de la journée du jeudi 5 septembre 2019 a pu être respecté.

Dès l'arrivée, le groupe a été invité à pénétrer dans le *Jardin des Fontaines Pétrifiantes*, paradis aux mille et une sources, un voyage hors du temps au pays des senteurs, des couleurs et de la fraîcheur, une visite guidée où chacun a pu découvrir de nombreuses plantes du monde entier.

Ce jardin a ouvert ses portes en 1994 après deux ans et demi de travaux pour un chantier de 15 000 heures. L'eau qui circule dans le jardin provient de sources à débits réguliers tout au long de l'année. Après un parcours souterrain depuis le plateau de Chambaran, pendant lequel elle se charge de calcaire (315 mg/litre), l'eau resurgit à l'air libre dans le village de La Sône. C'est par un phénomène de dégazage que l'eau dépose le calcaire sur tous les supports rencontrés. Les fontaines pétrifiantes sont formées de végétaux pétrifiés, recouverts de calcaire. La température de l'eau ne descend jamais en dessous de 10° dans les bassins.

Après cette flânerie paisible au son de l'eau, fort bien commentée par notre guide, est venue l'heure du déjeuner, sur place, au restaurant *Côté Jardin*.



L'après-midi, notre petite troupe a embarqué, juste au-dessous du restaurant, pour une croisière d'une heure à bord d'un bateau à roue de style Mississippi (bateau imaginé et dessiné par un rêveur...).

Ainsi, sur un air de Louisiane, nous voilà bercés par le clapotis de la roue à aubes (factice).

Nous avons mis le cap sur Saint-Nazaire-en-Royans, avec, à bâbord, une aquarelle grandeur nature, nuances d'eaux et de roches dans un décor sauvage, et à tribord, un miroir naturel, croisière contemplative le long des roselières où l'Isère scintille de mille trésors.

Et comme le voyage ne semblait pas complet, au retour, notre sympathique chauffeur nous a conduits dans la zone commerciale de Romans où chacun a pu remplir son panier à provisions de fromages et de ravioles, produits locaux très appréciés.

En résumé, encore une sortie qui s'est révélée riche en découvertes de la nature dans une région très proche de la nôtre.

Un seul regret : le petit nombre de participants...

J.-L. V.

Soirée exceptionnelle et solidaire !



Le samedi 7 septembre 2019, l'association d'Aide aux Réfugiés en Région Vaisonnaise a organisé une bien belle fête au skate park de Villedieu.

Au cours de cette fête, un large public est venu admirer et acheter sur les différents stands : les photos d'Emmanuelle, les tableaux d'Anne, les bagues de Murano de Brigitte, le vide-grenier d'Ariane et Hervé, les créations de jeunes réfugiés de Briançon, tout en assis-

tant à la création, en direct, de la magnifique fresque de Klemz, jeune artiste contemporain régional issu de la mouvance du *Street art*.

Tout au long de la soirée, les responsables de la buvette, des grillades et des pâtisseries n'ont pas touché terre tellement la foule était nombreuse, le tout dans une belle ambiance musicale, assurée avec brio par de talentueux musiciens.

Une belle soirée qui reconforte et prouve une nouvelle fois que les actions de l'ARRV ne sont pas vaines et qu'elles touchent un large public. Le résultat financier est également à la hauteur des espérances et va permettre d'envisager de continuer la mission d'accueil de nouveaux réfugiés.

Un grand merci à tous les participants et longue vie à la fresque « Welcome Refugees », encore visible au skate park de Villedieu.

D'après la lettre d'information *Au Fil de l'Arrv*, N°4

Association d'Aide aux Réfugiés en Région Vaisonnaise (Loi 1901).
Siège social : Mairie, 12 Place de la Libération, 84110 Villedieu.
Contact : carvv@orange.fr

Concert du 12 juillet 2019 à la chapelle Saint-Laurent

Ce soir-là, sous les majestueux marronniers de la petite chapelle, les cigales ont accueilli le public venu en nombre et ont cédé la place à un concert éclectique donné par un trio d'exception : Nathalie Gaudefroy, soprano, Mario Montalbano, ténor (deux voix sublimes), ainsi qu'Henri Müller, multi-instrumentiste et compositeur de renom, qui les accompagnait au piano.

Sachant mêler judicieusement tour à tour opéra, opérette et belle chanson française, sans oublier une bonne dose d'humour, se permettant de bousculer les codes du « trop classique », ce trio a conquis son public et dès les premières notes la magie a opéré ! Le compositeur nous avait concocté une chanson inachevée que nous devions compléter. Le résultat fut improbable et tout simplement hilarant !

Après le concert, les membres de l'association de la chapelle nous ont servi un verre devant un buffet bien garni. Ce fut l'occasion d'échanges enrichissants entre intervenants et public. Une superbe soirée !

Toute l'année, nous avons la chance de pouvoir assister, à l'église de Villedieu, à de multiples concerts accessibles à tous. Aller écouter du Bach, du Vivaldi, des violons, des chorales, du gospel, cela fait du bien.

Ce n'est pas le fait du hasard si Villedieu est choisi, car ici il y a quelque chose de magique et d'indéfinissable...

Aline Marcellin



Henri Müller, Nathalie Gaudefroy et Mario Montalbano

Fêtes de l'été 2019 à Villedieu

Fête nationale

Cette année, pour le 14 juillet, le *Comité des Fêtes* a innové en organisant une exposition de voitures et motos anciennes qui a rassemblé de nombreux amateurs.



La journée s'est poursuivie avec un repas grillades-frites et un bal animé par l'excellent orchestre « Namas Pamous ».

Le Pistou du 20 juillet

Le 20 juillet, le traditionnel « Pistou », organisé par *Le Tennis Club* et *Les Ringards* et cuisiné par Christian Paris, a eu, comme à l'accoutumée, un très grand succès.

La Fête Votive de la Saint-Laurent

La « Fête votive » des 9, 10 et 11 août n'a pas dérogé à la tradition avec son « Aïoli géant » et son bal populaire proposés par *Le Comité des Fêtes* et toujours aussi appréciés, sa « Fête du Rosé » organisée par la cave *La Vigneronne* et particulièrement attractive (cf. page 12), sa messe de la Saint-Laurent à la chapelle éponyme, suivie d'un repas tiré du sac et enfin, la soirée dansante du *Café du Centre*, avec comme l'année dernière, l'orchestre *Les Petits Cochons*.

La Journée des Arts du 15 août

Ce jour-là, sur la place, quelques exposants présentaient des œuvres personnelles et des objets d'artisanat. Parmi eux figuraient quelques Villadéens, dont Aline Marcellin, Peter Flint et *Les Artisans du Nil* (Agnès Debiage et Ludovic Piantanida).

Cet événement fort sympathique a été organisé par les membres du *Comité des Fêtes*. Rendez-vous l'année prochaine avec, peut-être, un peu plus d'exposants.



Laplacétanou

Lorsque la plupart des touristes sont partis, le premier mercredi de septembre (cette année, le 4), sur le coup de 19 h 30, comme depuis 10 ans, les Villadéens et leurs amis se sont donné rendez-vous sur la place de la Libération autour d'un repas façon « auberge espagnole » pour célébrer la fin de l'été et la tranquillité retrouvée.

Cette fois encore, *Laplacétanou* a remporté un franc succès !

L'Homme Semence

Lors du stage de yoga proposé à la Chapelle, rue du Mistral, du 29 octobre au 3 novembre 2019, une soirée théâtre a été organisée le 1^{er} novembre. Le spectacle « L'homme semence » est tiré d'un texte écrit en 1919 par Violette Ailhaud (1835-1925) au Saule-Mort, un hameau du village du Poil, dans les Basses-Alpes appelées, aujourd'hui, Alpes-de-Haute-Provence.

En 1852, Violette a 16 ans. Son père et tous les hommes du village ont été déportés dans l'élan de répression très fort qui a suivi le soulèvement républicain dans le sud-est de la France, après le coup d'État du 2 décembre 1851. Son père, l'un des chefs de l'insurrection, a été envoyé au bagne de



Cayenne. Son fiancé, lui, a été tué par les troupes de Louis-Napoléon Bonaparte. Dans son village reculé des Basses-Alpes, les femmes se sont retrouvées seules pour faire face au quotidien et au travail des champs. Elles s'organisent donc entre elles et décident que le premier homme qui viendra sera l'homme de toutes, pour ramener la vie au village.

Ce texte très puissant a été superbement interprété par Julie Denisse, accompagnée de François Heim à l'accordéon. De nombreux Villadéens ont pu apprécier leur belle prestation.

Agnès Brunet

Aline peint...



Exposition des 13 et 14 juillet à la chapelle Saint-Laurent

Durant ces deux journées, j'exposais mes huiles sur toile au sein de cette jolie chapelle qui se prête à l'art et à la culture.

Je tiens à remercier vivement les membres de l'association des *Amis de la Chapelle Saint-Laurent* qui m'ont permis de faire cette expérience dans cet endroit magnifique. Je remercie tout particulièrement la présidente, Christiane Bertrand, qui m'avait suggéré d'organiser une exposition. Je n'ai pu répondre que de façon positive !

Ces deux journées chargées d'émotion ont été pour moi, et pour ceux qui sont venus nombreux, l'occasion de très beaux échanges, beaucoup de convivialité, de très jolis compliments me sont parvenus dont je me souviendrai longtemps !

C'était amusant et très intéressant d'entendre et de tenter de comprendre les différentes interprétations des gens à propos de mes toiles, chacun y allant de son imagination en projetant ses sentiments devant mes tableaux. C'était même assez surprenant ! Ce qui est intéressant dans l'abstraction : se référer à quelque chose de réel, qui nous interpelle, mais il est tout à fait possible de ne rien interpréter du tout, libre à chacun. On peut aussi juste être transporté par des couleurs ou des formes !

Ces deux journées m'ont beaucoup apporté et je remercie tous ceux qui sont venus alors que, pour certains, malgré l'abondance de panneaux indicateurs, il n'était pas évident de trouver l'itinéraire menant à la chapelle !

28 juillet : vernissage au jardin

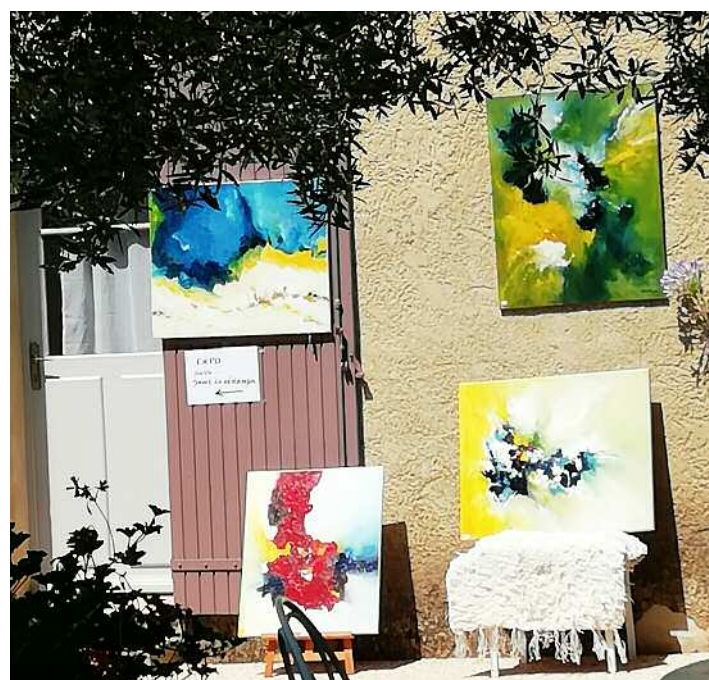
Pour l'occasion, le jardin, 67 Chemin du Moulin à Villedieu, était ouvert à tous cet après-midi-là. Déjà, très tôt le matin, mon mari s'affairait à disposer les toiles ici et là, prenant soin de lester solidement les chevalets, car le mistral était violent, ce qui nous inquiétait un peu, occasionnant même quelques dégâts heureusement réparables.

Vers 16 heures, timidement, les visiteurs commençaient à arriver. Notre petit jardin s'est avéré bientôt trop exigü, tant il y avait de monde ! La soirée s'annonçait pleinement réussie et le flux continu des amateurs avait largement dépassé nos prévisions !

Il faut dire que nous avons beaucoup communiqué : flyers, affiches, *Gazette info*, office de tourisme, *La Gazette Locale de Vaison*, etc. Mon mari et mes enfants, que je remercie, ont été mis à contribution pour servir à chacun un petit verre.

Là encore, j'ai adoré ces moments enrichissants, le contact, les échanges conviviaux entre des personnes qui pourtant ne se connaissaient pas auparavant, c'était une très belle journée ! Je

renouvellerai sans doute cette expérience.



Message personnel

À tous ceux qui ont envie de se mettre à peindre et qui n'osent pas, je dis : essayez et persistez, même si vous êtes convaincus de ne pas avoir d'aptitude particulière, alors tentez et laissez vous aller. Prenez des cours, ou faites comme moi (peintre autodidacte) qui, après un long cheminement, suis arrivée, sans aucune prétention, à faire surgir mes émotions, en oubliant les codes (perspectives et autres) et en laissant aller mon imagination en fonction de mes humeurs. Que je sois gaie, triste ou tourmentée, la peinture est devenue pour moi une nécessité intérieure qui m'apporte sérénité et positivité. Lorsque je peins, je suis dans ma bulle et oublie le temps. C'est une passion débordante qu'il faut savoir doser sans trop se laisser accaparer !

Aline Marcellin

Concerts à l'Église

Lætitia in musica

À l'occasion de la semaine pascale, le mercredi 17 avril 2019, René Linnenbank, habitué des concerts à Villedieu, a réuni son ensemble vocal et instrumental, *Lætitia in musica*, à l'église Saint-Michel de Villedieu, pour interpréter « La Passion selon saint Matthieu » de Francesco Soriano.

Il s'agit de la reconstitution d'une remarquable composition faite autour de 1619, plus de 100 ans avant la célèbre « Passion » de Bach de 1727.

Soriano, en tant que maître de chant de *La Cappella Giulia* à Saint-Pierre du Vatican, connaissait très bien le chant grégorien, quotidiennement pratiqué à cette époque. En tant qu'élève de Pierluigi da Palestrina, il était bien formé dans les techniques de la polyphonie et du contrepoint. Il a osé « moderniser » les Passions (en effet, il y en a quatre) en remplaçant, dans le traditionnel chant grégorien, certaines phrases par du chant polyphonique. Le résultat est d'une simplicité et d'une pureté rendant les paroles de la Passion vivantes, poignantes et cruellement actuelles.

Le public a été conquis à la découverte de cette interprétation qui était complétée par le « Salve Regina » et le « Stabat Mater ».

Demi Dieu

Patricia Ponselle



Le samedi 14 septembre 2019, Patricia Ponselle a proposé, dans l'église de Villedieu, des extraits de comédies musicales telles que *My Fair Lady*, *West Side Story*, *La Mélodie du Bonheur* et d'autres morceaux de musiques de film. C'était un dialogue entre trois artistes passionnés et unis par un même objectif : l'art à la portée de tous.

Patricia Ponselle, soprano de *L'Opéra de Paris*, était au chant, Yves Lavigne au piano, et Valentine Venezia commentait

les pièces musicales avec ses inspirations de comédienne.

Près de 70 personnes ont apprécié la voix et les talents de chacun des interprètes qui, à la fin du concert, ont partagé leur enthousiasme avec le public autour d'un verre du terroir.

Demi Dieu

Réta Kazarian

Depuis longtemps, nous pensions que l'église de Villedieu possédait une très bonne acoustique ; nous en avons eu une démonstration éclatante dimanche 1^{er} août lors du concert des participants au stage de chant choral dirigé par Réta Kazarian : même placés dans une chapelle latérale, à cause de notre arrivée tardive, nous avons pu apprécier les moindres détails des pièces toujours exécutées de façon remarquable.

Réta Kazarian, Géorgienne d'origine arménienne, vit à Paris où, entre autres, elle dirige un chœur composé d'une quarantaine de choristes, de solistes tels que les sopranos Manon Costan et Réta Kazarian elle-même, les altos Joëlle Derré et Gabrielle Grandpierre, et le ténor Jean-Yves Lemerrer, ainsi que des musiciens tels que Myriam Saab (piano), Laurie Bourgeois (violin I), Iris Parizot (violin II), Élise Gerriet (violin alto) et Nadia Marounina (violoncelle).

Pendant l'été, la chorale fait des stages d'enseignement incluant des concerts. Le séjour se déroule à *La Magnanarié* de Villedieu où, à l'occasion, peuvent se joindre au chœur des éléments locaux, qui

dans notre cas étaient Armelle Dénéréaz, Françoise Tercerie et Monique Alex-Parsons.

Au programme il y avait : la cantate *Saint Jean Damascène* de Sergueï Tanaïev (1856-1915), pianiste et compositeur russe élève de Tchaïkovski, le *Gloria RV 589* ainsi que l'aria et chœur *Dell'aura al Sussurrar* du 1^{er} acte de l'opéra *Dorilla in Tempe* d'Antonio Vivaldi (1678-1741), qui contient, chanté, le thème du début du *Printemps* des fameuses *Quatre Saisons*.

Les trois pièces ont été interprétées de façon excellente : Tanaïev plus romantique et Vivaldi plus pétillant, un vrai plaisir.

Nous avons également apprécié la capacité de communication de Réta Kazarian avec les interprètes comme avec le public.

Un après-midi très agréable. Espérons que l'expérience puisse se répéter.

Françoise et Giulio Gabbiani



8 soupes en jeu à Villedieu

La ronde des soupes a fait étape à Villedieu le vendredi 11 octobre 2019. Pour cette quatrième soirée de festival, 8 soupes ont été testées par 18 jurés et goûtées par 200 visiteurs.

Soupes de fève, soupe de courge-violon et pomme granny, velouté de carottes au cumin et au citron, potages aux légumes bio... Les Villadéens ont joué la carte des fruits et légumes.



L'école du village a triplé ses chances! Les 24 élèves de la garderie *Pain Confit* ont réalisé 2 soupes: l'une aux pommes, céleri et noisettes et l'autre, un velouté de chou blanc au Comté et à l'orange. Même la directrice, Alexiane Capocci, s'est mise aux fourneaux en présentant un velouté de courgette.

Pour cette XXIX^e édition du *Festival des Soupes*, le *Café du Centre*, géré par Jean-Claude Raffin, a fait son entrée en mettant en jeu une soupe de courgette et potimarron.



Agnès Brunet entourée de ses deux copines

Le choix du jury, présidé par un *Grand Louchier*, s'est porté sur la soupe « Ombre et soleil » aux légumes bio et beurre de truffe, présentée par un trio de copines dont la villadéenne Agnès Brunet. Elles devront rejouer leur soupe à la grande finale, à Vaison-la-Romaine, le 23 novembre prochain.

Le *Café du Centre* a remporté le deuxième prix honorifique de la soirée.

Bravo aux cuisinières et cuisiniers qui ont participé bénévolement à cette joute amicale.



Un Comité des Fêtes dynamique et enthousiaste!

La soirée, enjouée grâce aux fidèles *Tambourinaires Voconces*, s'est poursuivie par le repas concocté par l'équipe du *Comité des Fêtes*, autour de son président, Philippe Capocci, et avec l'aide précieuse de la *Grande Louchière*, Majo Raffin. Les pâtes à la bolognaise, préparées dans la fameuse marmite géante, ont été partagées par 140 convives sur de grandes tablées.

Au cours du repas, 2 personnes de passage, venues du Gabon et de la Guadeloupe, ont été remerciées de leur visite par un magnum de vin offert par la cave des *Vignerons de Villedieu-Buisson*. Quel succès ce festival!

Le trio gagnant: Agnès Brunet accompagnée de ses deux copines Geneviève Thaumat et Véronique Prelle ont remporté la louche en bois d'olivier. Tout le monde connaît Agnès à Villedieu, elle a ouvert des chambres d'hôtes il y a une douzaine d'années au centre du village. C'est là qu'elle a accueilli ses amies venues de la région lyonnaise pour participer à un stage de yoga.

Elles n'en reviennent pas d'avoir gagné, car elles avouent que l'idée leur est venue de participer au fabuleux concours au dernier moment, après leur dernière balade en « méditation pleine conscience », juste pour le *fun*! L'idée était de réaliser la soupe des « yogi » avec uniquement des légumes bio trouvés au magasin « Circuit Court » du village.

Et le jour même, à midi, entre deux ateliers de yoga, séance d'épluchage et de découpe des légumes à 6 mains, ajout du beurre de truffe fourni par le maire, Pierre Arnaud, et voilà, le tour était joué dans la joie et la bonne humeur!

C'est tout simple le *Festival des Soupes*!

Valérie Coste-Raffin

Assemblée Générale de *L'Amicale Laïque*

L'assemblée générale de *L'Amicale Laïque* s'est déroulée le lundi 23 septembre 2019.

Lors de celle-ci, un bilan moral et financier a été présenté. L'année 2018-2019 a été riche en manifestations et en sorties pédagogiques pour l'ensemble des élèves de l'école. Effectivement, *L'Amicale* a pu offrir cette année un spectacle de Noël à tous les enfants, mais aussi deux sorties pour les maternelles : une à Mormoiron et l'autre à Villesur-Auzon (pour un montant de 1 125 €) et pour les classes primaires, l'association a pu aider à concrétiser le projet de « classe découverte » à Lus-la-Croix-Haute à hauteur de 5 102 €.

Pour les perspectives 2019-2020, *L'Amicale* reste mobilisée afin de trouver les moyens de faire vivre de nouvelles activités aux élèves, en partenariat avec les enseignants qui ne sont pas sans projets ! Mais il faut se rendre à l'évidence, *L'Amicale* ne peut financer une

« classe découverte » qu'une année sur deux. Néanmoins, un spectacle de Noël sera offert ainsi qu'une sortie commune de fin d'année à la grotte Chauvet.



Au niveau du bureau, seule Marion Boutin a cédé sa place de secrétaire adjointe à Charlyne Estran (maman de Léna Jaud). Le bureau est désormais composé de : Stéphane Charpin (président), Aurélie Monteil (vice-présidente), Bérengère Favier (trésorière), Élodie Liber (trésorière adjointe), Mylène Sirop (secrétaire) et Charlyne Estran (secrétaire adjointe).

Les projets de *L'Amicale* pour les mois à venir sont : le loto de l'école le 24 novembre, une vente de sapins pour les fêtes de Noël, la troisième édition de la « tartiflette déguisée » le 8 février 2020, sans oublier la kermesse qui aura lieu le vendredi 12 juin 2020.

Mylène Sirop

Vide-Dressing

Le dimanche 13 octobre 2019, *L'Amicale Laïque* a organisé son deuxième vide-dressing, bourse aux livres et aux jouets.

Ce fut l'occasion pour une vingtaine d'exposants de faire le tri dans leurs armoires, le but du jeu étant bien évidemment de partir le soir plus léger qu'on était arrivé le matin ! Les stands occupaient trente-cinq tables louées par *L'Amicale Laïque* qui a ainsi eu l'opportunité de récolter des fonds destinés à financer les projets pédagogiques de l'école. En parallèle, les trois enseignants de l'école se sont relayés à leur stand afin de vendre des articles cédés par des donateurs, au profit de la *Coopérative Scolaire*.

Les visiteurs, acheteurs potentiels, ont pu faire d'excellentes affaires au cours de cette journée placée sous le signe de la bonne humeur dans la salle comme à la buvette.

M. S.



Loto

Les aficionados n'ont pas manqué de se retrouver nombreux à la salle des fêtes de Villedieu en ce dimanche 24 novembre 2019, à 14 heures, pour soutenir *L'Amicale Laïque* qui organisait son loto annuel, au profit de l'école Daniel Cordier, dans le but de récolter des fonds pour soutenir et financer actions pédagogiques et sorties ; *L'Amicale* prévoit d'organiser une excursion à la grotte Chauvet cette année.

Les petits comme les grands ont pu s'adonner à la frénésie de la « gagne » et connaître le frisson de l'attente du numéro tant espéré qui permet enfin, au terme d'un suspens insoutenable, de crier « quine ! » ou « carton plein ! ».

Des lots divers et variés comme des plantes vertes et à fleurs, des bons d'achat, des entrées gratuites pour des parcs d'attractions, des jeux de société, une multitude de produits du terroir à boire et à manger, des invitations au restaurant et un gros lot très convoité ont récompensé la patience des joueurs tout au long d'une après-midi bien remplie. C'est Dominique Marqué qui a remporté le carton plein final : un bon d'une valeur de 300 € à dépenser dans une agence de voyages !

Bravo à tous les bénévoles ! *L'Amicale Laïque* nous donne rendez-vous le samedi 8 février 2020 pour sa désormais célèbre soirée « Tartiflette déguisée », à la salle des fêtes, *Maison Garcia*, à Villedieu.

Olivier Sac-Delhomme

Commémoration du 11 novembre 2019

Voici le message de Geneviève Darrieussecq, secrétaire d'État auprès de la ministre des Armées, en hommage à tous les « Morts pour la France », lu le lundi 11 novembre 2019, devant le monument aux morts de Villedieu, par Pierre Arnaud, le maire :

C'était il y a un siècle. Un an après la fin des combats de la Grande Guerre, le 11 novembre 1919, le premier de la paix retrouvée. Désormais le silence domine là où l'orage d'acier a tonné avec fureur. Il règne sur d'innombrables champs de bataille qui ont charrié un si long cortège de morts, de mutilés, de blessés, de traumatisés.

Les traités sont signés, l'allégresse de la Victoire s'est déployée dans une ampleur incomparable le 14 juillet 1919, l'état de siège vient d'être levé, la vie sociale et politique reprend ses droits, la démobilisation poursuit sa lente progression. Les poilus retrouvent leur foyer, leur famille et leur commune. Ils découvrent une vie bouleversée, une France transformée par une épreuve de quatre années et par de profondes séquelles. Partout, le pays est traversé par la sourde évidence que rien ne sera plus jamais comme avant, que le retour à l'avant-guerre est impossible.

C'était il y a cent ans. Une nouvelle page s'ouvrait. Celle du souvenir, de la mémoire et de l'hommage. Depuis, inlassablement les Français sont fidèles à cet anniversaire. En ce jour, dans les nécropoles, devant les monuments aux morts, sur les places de nos villes et de nos villages, toutes les générations unies et solidaires, se rassemblent et se recueillent.

La nation se souvient de ceux qui se sont battus pour elle entre 1914 et 1918. Elle n'oublie pas ses enfants tombés au champ d'honneur sur tous les fronts, d'Orient et d'Occident. Elle n'oublie pas le sang versé par des soldats venus d'Afrique, d'Asie, du Pacifique et

d'Amérique. Elle salue toutes les nations alliées qui ont partagé le même combat.

Les noms gravés sur nos monuments aux morts nous rappellent constamment les valeurs d'honneur, de courage, de dévouement et de bravoure. Depuis 2012, chaque 11 novembre est aussi l'occasion d'honorer toutes les filles et les fils de France qui, dans tous les conflits, hier comme aujourd'hui, ont accompli leur devoir jusqu'au don suprême.



Les écoliers entonnent la Marseillaise à Villedieu

En ce jour, la Nation rend un hommage particulier aux soldats morts pour la France en opérations extérieures. En inaugurant un monument national en leur mémoire, le président de la République inscrit dans la pierre comme dans les mémoires la reconnaissance pleine et entière de tout un peuple pour ses combattants. Haut Lieu de la Mémoire Nationale ce « monument aux morts pour la France en opérations extérieures » (voir photo ci-dessous), est aussi un rappel : la préservation de notre indépendance, de notre liberté et de nos valeurs repose sur ceux qui ont donné leur vie pour les défendre.

Geneviève Darrieussecq



Et Les Amis de la Chapelle dansaient !

Samedi soir 26 octobre 2019, L'Association des Amis de la Chapelle Saint-Laurent a organisé son premier repas dansant à la salle des fêtes, Maison Garcia, de Villedieu.

Toute la journée, une dizaine de bénévoles, sous la houlette de leur dynamique présidente Christiane Bertrand, ont œuvré pour faire de cette soirée une réussite.

Après l'apéro, où tout le monde était heureux de se retrouver et d'échanger les nouvelles, les 80 convives ont pu déguster, entre autres, une excellente gardienne de taureau.

Sous l'impulsion de la musique distillée par les talentueux DJ., la piste de danse n'a pas désempé.

Une tombola, dotée de nombreux lots, a couronné le tout.

Les participants, venus parfois de loin, ont exprimé leur joie d'avoir partagé ce bon moment ensemble.

Une soirée épatante ! Une expérience à renouveler !

Marie-Christine Lis



Les danseurs ont évolué dans une ambiance gaie et conviviale

Le Club des Aînés : un bien joli loto



Cette année, Le Club des Aînés de Villedieu a été comblé, en ce 11 novembre 2019, par le grand nombre de participants à son traditionnel loto.

Dès 13 heures, beaucoup de passionnés de ce jeu se sont retrouvés dans la Salle Garcia, attirés, il faut bien le dire, par les très jolis lots qui les attendaient, dont le gros lot final d'une valeur de 1318€ : un voyage de cinq jours, pour deux personnes, à destination des lacs italiens.

Ce voyage a été gagné par Magali Dieudonné de Nyons.

Une belle réussite qui a rassuré les organisateurs de cette manifestation conviviale, car depuis quelques semaines, ceux-ci se déme-

naient pour mener à bien la préparation de ce grand loto de fin d'année.

Un immense merci à tous les participants, joueurs, organisateurs et bénévoles. Rendez-vous est donné pour l'an prochain.

Jean-Louis Vollot



Festival après les Vendanges 2019 - 20^e édition

Les Ateliers du Regard, organisateurs du « Festival après les Vendanges » en collaboration, pour Villedieu, avec *La Gazette*, la municipalité et le *Café du Centre*, ont programmé cette année deux excellents spectacles les vendredi 15 et samedi 16 novembre. Le rire était à l'honneur.

Le vendredi, à 20 h 30, à la salle des fêtes *Maison Garcia*, plus de 200 personnes ont répondu à l'appel du célèbre humoriste et chroniqueur Christophe Alévêque, pour un « seul en scène » des plus percutants. Son humour vif et cinglant a fait des ravages ! L'assistance, captivée du début à la fin du spectacle, n'a cessé de rire à gorge déployée en découvrant l'analyse très personnelle de l'actualité faite par l'artiste. Que ce soit les journalistes, qui « brodent de manière indécente », ou la classe politique, d'Emmanuel Macron à Marine Le Pen, en passant par Christophe Castaner et Jean-Luc Mélançon, qui « disent et font n'importe quoi », tout le monde en a pris pour son grade ! Même les spectateurs, souvent pris à parti, n'ont pas été épargnés ! Sa « revue de presse », loupe indispensable et hilarante sur notre quotidien, a conclu ce spectacle à la fois instructif, désopilant et corrosif.

Le samedi, à 19 heures, au *Café du Centre*, une quarantaine de petits futés qui avaient eu la bonne idée de réserver leur place ont assisté à un spectacle théâtral insolite. Il s'agissait d'une pièce écrite par l'auteur marseillais Serge Valletti : *Monsieur Armand dit Garrincha* (il faut comprendre le verbe « dit » au sens de « raconte »). Manuel

Francisco Dos Santos, dit Garrincha, né dans l'État de Rio de Janeiro, avait une jambe plus courte que l'autre et mourut d'alcoolisme à 49 ans, en 1983. Il fut surtout le plus fameux ailier droit de tous les temps, sacré meilleur footballeur de la Coupe du Monde de 1962. Au Brésil, Garrincha est simultanément une icône et un remords.



Christophe Alévêque

Le comédien Éric Elmosnino se prit de passion pour le personnage, il s'en ouvrit à son compère, metteur en scène, Patrick Pineau, qui passa commande à Serge Valletti, auteur qui ne se hausse pas du col et aime raconter des histoires toutes simples. Le narrateur devient sous sa plume « Monsieur Armand », le double de Garrincha, son miroir déformant. Armand, un fier-à-bras, fort en jambes, un as du dribble verbal, Marseillais de Marseille, auteur d'un unique but (mais quel but !) raconte comment il refusa d'affronter Garrincha. Le récit est semé de feintes, de digressions hilarantes, de traumatismes, de moments de doute ou d'émotion. Un lien définitif et secret s'est noué, de Sao Paulo à

Marseille, entre deux footballeurs d'exception, le légendaire et l'inconnu.

À Villedieu, cette verve inimitable mêlant suspense et fantaisie a été servie par le comédien Roland Peyron qui n'a pas gâché le plaisir des spectateurs ni le sien propre. Un excellent moment de théâtre.

Olivier Sac-Delhomme

LA VIGNE, LE VIN ET L'OLIVIER

80 ans de la Cave et 30 ans de la Confrérie Saint-Vincent

1939 ! C'est en 1939 qu'une poignée de paysans villadéens, propriétaires de quelques parcelles de vignes, ont l'idée de mettre en commun leurs moyens pour bâtir une unité de vinification, afin de transformer leur production en un nectar appelé « vin » qui, quatre ans plus tôt, a vu émerger une « protection » grâce à la naissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.).

80 ans plus tard, le chemin parcouru est significatif et se lit au travers des agrandissements successifs, de la qualité croissante des vins et des évolutions des technologies et des pratiques agricoles. Les viticulteurs d'aujourd'hui se devaient donc de rendre hommage aux générations fondatrices d'un des moteurs actuels de l'économie locale.

Tout en simplicité et sobriété, l'ensemble des clients, fournisseurs et partenaires gravitant autour de la « planète VVB » (Les Vignerons de

Villedieu-Buisson) étaient conviés à une soirée marquant cet anniversaire. À 17 h, le bal a été ouvert par *La Vénérable Confrérie Saint-Vincent de Villedieu*, dont la destinée est étroitement liée à celle de la cave coopérative dans les valeurs qu'elle représente et dans son ancrage local. Un chapitre extraordinaire s'est tenu à la *Maison Garcia* où ont été intronisées, non seulement des personnalités issues du milieu viticole, mais aussi du milieu artistique.

Un apéritif était offert devant l'entrepôt de la cave où s'est ensuite déroulé le repas confectionné de main de maître par le traiteur *Meffre* et accompagné des meilleurs crus issus de la coopérative. Environ 250 personnes s'étaient rassemblées pour célébrer cet anniversaire. La cave n'a pris aucun bénéfice sur les 50 € facturés par le traiteur et a offert un somptueux spectacle interprété par *Lucy and the Soul Train*.

La soirée a été marquée par divers témoignages d'amitié à l'adresse des coopérateurs et d'un hommage aux générations fondatrices par Olivier Bertrand, président de la cave: «Le chemin parcouru depuis 1939 donne de l'optimisme à une profession qui, ailleurs, peut

être à la peine, mais qui, ici à Villedieu, arbore une dynamique remarquable que la génération actuelle a à cœur de poursuivre».

L'équipe de la cave

Soirée « Rosé »

Depuis la première édition en 2016, la Soirée « Rosé » a fait du chemin et des adeptes. Les ingrédients ont peu changé : une sélection des meilleurs rosés produits par la cave, quelques planches de charcuterie et de fromage provenant d'artisans, et une ambiance musicale assurée par *Les Pickles* et par *Sunlight Music*.

Seule évolution majeure, les mesures de sécurité supplémentaires voulues par les organisateurs, notamment plus de rigueur sur les horaires de service d'alcool et un dispositif d'agents mobiles renforcé de deux personnes supplémentaires.

Nous avons tenu également à mettre en place cette année un plan prévisionnel de secours constitué de trois secouristes sapeurs-pompiers. Leur travail principal a été la prévention, mais également la prise en charge des premiers soins lors de blessures ou malaises bénins.

Des toilettes mobiles ont été installées afin de sauvegarder la propreté du village, sans malheureusement pouvoir garantir complètement l'absence d'incivilités. Avec la mise en place d'un cadre rigoureux évitant les débordements, la soirée n'est que plus belle !

Les retours de la part des visiteurs sont toujours excellents et nous avons la volonté de faire perdurer cette soirée, car elle fait rayonner le village et les produits qui en sont issus.

Depuis cette année, la cave coopérative et ses vignerons assument l'intégralité de tous les frais liés à cette soirée (musique, sécurité, secours et hygiène). De nouveaux partenaires ou tout soutien financier permettraient de pérenniser ce bel événement.

L'équipe de la cave

Soirée dégustation du 18 octobre



La «soirée Chardonnay» à la cave coopérative est comme une bonne recette de cuisine en famille, on prend du plaisir à la refaire régulièrement.

Les ingrédients clés sont à peu de choses près toujours les mêmes d'une année sur l'autre : un vin blanc issu d'un seul cépage, le Chardonnay, fraîchement récolté et vinifié, l'accueil soigné des coopérateurs et du personnel de la cave, le professionnalisme et le sourire de Roberto et de son équipe (les rois des moules-frites), l'entrain du *Riviera Jazz Band* déambulant dans les travées de la cave et, immanquablement, quelque 300 clients fidèles qui font de cette soirée un concentré de convivialité et de bonne humeur.

Sous la contrainte d'une récolte tardive, seul le Chardonnay était présenté au public, il faudra donc revenir lorsque le rosé sera prêt !

Le président ainsi que le conseil d'administration de la cave remercient chacun des participants pour leur fidélité et leur donnent d'ores et déjà rendez-vous l'année prochaine.

Dès maintenant, l'équipe de la cave vous attend au caveau pour vous faire découvrir les coffrets-cadeaux et les vins qui accompagneront vos fêtes de fin d'année.

L'équipe de la cave

Nouvelles cuves et panneaux photovoltaïques



La cave coopérative a réalisé cette année des travaux importants de deux natures.

D'une part, l'installation d'un nouveau pressoir et de nouvelles cuves qui permettent d'augmenter la capacité de stockage. D'autre part, la réfection de la toiture et la pose de panneaux photovoltaïques dans le but de faire des économies en produisant de l'énergie électrique.

Dans son prochain numéro, *La Gazette* publiera un article plus approfondi sur ces aménagements.

Récolte 2019 : encore un beau millésime !



L'année 2019 a présenté une sortie de grappes importante au printemps (plus particulièrement sur le cépage Grenache noir) et présageait une future récolte abondante sur notre secteur. Mais c'était sans compter sur un épisode de gelées qui a touché les I.G.P. en bord d'Aygues, et sur un été très sec empêchant les grains de se gorger.

La production, de 38 964 hl, est en baisse de 7 % par rapport à 2018. Le volume de la récolte est du même niveau qu'en 2016. 2019 se situe au 4^e rang sur les 17 dernières années.

Le degré moyen est de 13,8 contre 14 en 2018.

La récolte bio est en légère augmentation et représente 26 % de la production totale de la cave.

La récolte manuelle est stable et représente 14 % du volume.

L'état sanitaire a été parfait et l'ouverture générale pour les Grenaches a eu lieu le 16 septembre. Leur maturité a changé autour du 25 septembre (à partir du 17 septembre en 2018, soit 8 jours de retard).

Les I.G.P., quant à eux, accusent une baisse de 30 % pour les blancs et de 13 % pour les rouges, principalement à cause des gelées printanières.

Quatre viticulteurs ont produit 26 030 kg de Vermentino et seulement deux producteurs ont récolté 14 070 kg de Viognier. Ce dernier ne pourra pas faire l'objet d'une sélection différenciée en cuve et ne sera donc plus présenté au caveau de dégustation. Il sera remplacé par une cuvée 100 % Vermentino.

La production de Côtes du Rhône blanc, qu'elle soit bio ou conventionnelle, reste stable par rapport aux années précédentes.

À noter une hausse significative de 16 % de la production de Côtes du Rhône bio, sur un marché dynamique. Le degré est identique à 2018 avec une moyenne de 14,1 % avec 31 % de Syrah, ce qui confère à ce segment une belle qualité sur le millésime 2019.

Les Côtes du Rhône rouge sont en baisse de 8 % par rapport à 2018 et sont au niveau de la récolte 2016, avec un degré moyen de 13,8 et 27 % de Syrah, pourcentage en hausse par rapport aux deux dernières années.

Les Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine sont en baisse de production en corrélation avec une demande encore timide, mais une récolte de belle qualité avec un degré à 14,6 et 41 % de Syrah.

Les investissements réalisés cette année ont grandement contribué à l'évolution de la qualité du millésime, notamment sur les vins rosés, grâce aux nouveaux pressoirs visibles du côté est de la cave et à la batterie de cuves qui les accompagne. Ces dernières ont permis de libérer une partie de la cuverie intérieure afin de mieux travailler les cuvées en rouge haut de gamme.

Ce bond en avant, opéré par la cave, lui permet aujourd'hui d'être à la pointe des techniques vinicoles modernes et d'assurer sa compétitivité sur un marché où l'exigence qualitative est primordiale pour le consommateur.

Voici le récapitulatif des volumes récoltés sur le millésime 2019 :

Appellations	Volumes (kg)
Côtes du Rhône blanc	127 340
Côtes du Rhône blanc bio	73 490
Côtes du Rhône rouge	2 376 400
Côtes du Rhône rouge bio	1 011 080
Côtes du Rhône Villages rouge	82 970
Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine	98 350
Côtes du Rhône Villages Vaison-la-Romaine bio	78 380
I.G.P.Vaucluse blanc Vermentino	26 030
I.G.P.Vaucluse blanc Chardonnay	179 830
I.G.P.Méditerranée rouge bio	164 670
I.G.P.Vaucluse rouge	866 220
Total (kg)	5 084 760

L'équipe de la cave

Charlène et Alexis

Samedi 7 septembre 2019, Charlène Daniel et Alexis Bouffiès, fils de Sylvie et Joël Bouffiès, se sont dit « oui » à Gigondas, à la mairie, puis dans la jolie petite église Sainte-Catherine d'Alexandrie.

Villedieu était représenté à la fête, d'une part parce que Sylvie, membre du Conseil Municipal de notre village, portant l'écharpe tricolore, a dit quelques mots lors de la cérémonie à la mairie, et d'autre part, parce que le soir au repas, au milieu de tous les grands crus, l'excellent vin de Villedieu trônait fièrement et « sans rougir » sur les tables.

Charlène est infirmière au C.H.U. de Montréal, et Alexis, fraîchement diplômé de l'école des Mines, exerce le métier



d'ingénieur dans le domaine de l'aéronautique.

Tous nos vœux de bonheur aux jeunes mariés désormais installés au Canada.

Sylvie et Joël Bouffiès

Yvelise et Pascal

Samedi 5 octobre 2019, Yvelise Clérand et Pascal Chanard se sont dit « oui » à la mairie de Villedieu.

Yvelise est la fille de notre célèbre « Trotinette » (Marcelle Roux) et de Paul Clérand, créateur de l'entreprise d'ambulances et de pompes funèbres éponyme, à Vaison-la-Romaine.

Pascal, fils de Josée Nicolas et Claude Chanard, dirige la célèbre entreprise vaisonnaise N.P.S.I. de vente, installation et maintenance de piscines et de SPA. Yvelise, quant à elle, jouit aujourd'hui d'une heureuse retraite.

Ils se sont rencontrés à une fête de famille. De 1989 à 1998, Yvelise a tenu la gérance



du Café du Centre de Villedieu, épaulée par Pascal qui assumait notamment la fermeture.

Tous nos vœux de bonheur aux Nôvi villadéens.

Bernadette Croon

Alain Bériot

Alain Bériot était né à Paris le 23 mars 1936. Il est décédé à Angoulême le 16 juillet 2019.

Tout comme son épouse Claude, dont *La Gazette* a relaté le décès dans son numéro 100, Alain était un grand supporter de notre journal. Il a grandement contribué à rénover Villedieu dans les années 70 et 80...

Sa fille Julie, que nous avons contactée pour rédiger un article à la mémoire de son père, n'est pas en mesure d'écrire actuellement sur Alain et se propose de remettre cet article à un prochain numéro...



Lucien Serret

Lucien Serret était né le 26 mai 1940. Il a grandi à Mirabel-aux-Baronnies, quartier Beaulieu.

Très jeune, il s'est engagé au service des autres en développant le scoutisme dans les villages voisins et en entrant à *La Croix Rouge* en tant que secouriste, puis moniteur, pour finir directeur des équipes secouristes. Il a été réquisitionné pendant 28 mois pour la guerre d'Algérie. À son retour, il s'est installé en tant qu'agriculteur à Mirabel. Il est devenu président de l'*Union Départementale des Associations Familiales* (U.D.A.F.), puis il a été administrateur à la coopérative fruitière de Mirabel et à celle de Nyons, *Chevalier de l'Olivier*, membre du *Syndicat de la Tanche*, administrateur de l'*École forestière Villepré de Montélimar*, président de la *Mutuelle de Santé de Piégon*, membre des *Anciens Combattants* et du *Souvenir Français* dont il était porte-drapeau. Il a fait preuve d'énormément de courage face à la maladie jusqu'au bout. Notre ami regretté s'est éteint lundi 14 octobre 2019 à l'âge de 79 ans.



La famille remercie les nombreuses personnes qui se sont déplacées pour lui dire un dernier « au revoir » sans oublier celles qui étaient présentes par la pensée et les prières. Rappelons-nous son dévouement, sa générosité, sa gentillesse, sa bonté, sa simplicité et son courage : un grand Monsieur nous a quittés.

Abby et Alix : 2 cousines en Carrazie



Abby Carraz est née le 29 octobre 2019 à 9 h 36 à la maternité d'Orange. Elle pesait 4 010 g et mesurait 510 mm. Sa maman, Laura, secrétaire commerciale à *La Vigneronne* et son papa, Jimmy, maçon, sont domiciliés à Roaix.



Alix Carraz est née le 2 novembre 2019 à 14 h 11 à la maternité d'Orange. Elle pesait 3 900 g et mesurait 500 mm. Sa maman, Manon Fazi, agent immobilier et son papa, Jason, poseur, sont domiciliés à Entrechaux.

Jimmy et Jason sont les fils de Patricia et Louis Carraz bien connus à Villedieu. Les grands-parents sont comblés par ces deux naissances si rapprochées... Deux petites-filles d'un coup d'un seul, voilà le plus beau cadeau de Noël qu'ils n'ont jamais reçu ! *La Gazette* félicite chaleureusement les heureux parents et souhaite beaucoup de bonheur à ces deux petites poupées !

Romane



Le 19 novembre 2019, grand événement pour la famille Arnaud : avec ses 3 100 grammes et ses 490 millimètres, Romane a pointé le bout de son nez à la maternité d'Orange.

C'est certainement avec beaucoup d'émotion que Martial, son papa, tient dans ses bras ce bébé si fragile. Marine, sa maman, est prête à craquer devant ce mignon petit brin de fille, un soleil de plus dans sa maison après Augustin. Un garçon et une fille, « le choix du roi », dit-on.

Cette nouvelle étoile fait briller les yeux de ses grands-parents et arrière-grands-parents. Romane va remplir les cœurs de tous d'un immense bonheur. *La Gazette* félicite les parents et souhaite la bienvenue à Romane Arnaud.

Clairette

Clairette était la cinquième de la grande fratrie des neuf enfants Plantevin. Elle était née le 24 novembre 1927 au Palis.

Dès son plus jeune âge, elle a participé aux activités familiales. Elle a fréquenté l'école du Palis, dont elle avait gardé d'excellents souvenirs.



Après son mariage avec Raymond Barre, le couple a vécu une dizaine d'années à Villedieu, puis s'est installé au Palis. En septembre 2020, ils auraient fêté leurs soixante-dix ans de mariage !

Très active, Clairette partageait ses journées entre les soins aux animaux de basse-cour (dont un faisan doré au plumage rutilant), et les travaux des champs où elle rejoignait son mari, en scooter. Elle trouvait le temps de cultiver des légumes et des fleurs au jardin. Les plantes exotiques en pots avaient aussi leur place : un citronnier, un kumquat, une magnifique strelitzia faisaient sa fierté. Clairette était un membre actif de l'association *Les Amis du Palis* depuis sa création. Malgré ses journées bien remplies, sa porte était toujours ouverte aux enfants et à sa grande famille.

Malheureusement, avec les années, les soucis de santé sont arrivés. Elle est décédée le vendredi 22 novembre 2019, deux jours avant son 92^e anniversaire.

La Gazette présente ses sincères condoléances à Raymond et à sa famille, fidèles adhérents à notre journal.

Voyage des Amis du Palis à Marseille

Brigitte Rochas, présidente de l'association *Les Amis du Palis*, avait organisé un voyage à Marseille, le dimanche 29 septembre 2019. Partis à 8 heures du matin de l'école du Palis en autobus, « Palissois » et amis sont arrivés à Marseille à 10 heures pour un circuit en petit train qui les a conduits du Vieux-Port à Notre-Dame de la Garde, et retour à midi au point de départ.



En passant par la Corniche, en bord de mer, ils ont découvert le fort Saint-Jean et le fort Saint-Nicolas, le Palais du Pharo et l'Abbaye Saint-Victor. Ils ont admiré les vues imprenables de l'Anse de la Fausse Monnaie et son marégraphe, de la villa Valmer ou encore du célèbre Vallon des Auffes. En toile de fond se découpaient les îles du Frioul et du Château d'If.

Le train a bifurqué par le Vallon de l'Oriol et ses magnifiques demeures dites « marseillaises » accrochées à flanc de colline, pour grimper jusqu'à 162 mètres d'altitude où la Bonne Mère veille sur Marseille et les Marseillais. À cet endroit, un spectacle grandiose s'est offert avec un panorama sur la ville à 360°, à couper le souffle. Après un temps de pause pour visiter la basilique, la balade a continué pour plonger dans la ville et se terminer sur le Vieux-Port, devant le célèbre Ferry-Boat.

Après avoir pris le repas de midi dans un restaurant longeant le Vieux-Port avec vue sur la Bonne Mère, ce fut la visite du *Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée* (MuCem).

À 17 heures, tout le monde est monté dans le car pour un retour sans encombre. Après avoir remercié le chauffeur et la présidente, chacun a regagné ses pénates.

Voici, en détail, la description des sites aperçus lors de cette promenade ferroviaire et une explication de ce qu'est le MuCem :

Le Vieux-Port de Marseille (en provençal *lou Port-Vièi* selon la norme mistralienne) est le plus ancien port de Marseille, ainsi que le centre historique et culturel de la ville depuis sa fondation sur ce

site durant l'Antiquité. Ce fut le centre économique de Marseille jusqu'au milieu du XIX^e siècle, ouvert sur le commerce de la mer Méditerranée, puis sur celui des colonies françaises. Les activités portuaires de commerce furent ensuite déplacées vers d'autres sites plus au nord qui sont les bassins de l'actuel *Grand Port Maritime de Marseille*. C'est aujourd'hui un port de plaisance, un lieu de rassemblement populaire et l'un des symboles de la cité phocéenne.

C'est aussi une place de marché, puisqu'on peut y retrouver, plusieurs fois par semaine, une vente directe de poisson frais.

La Corniche Kennedy, sans doute l'un des plus beaux panoramas de Marseille, longe la mer Méditerranée sur près de 5 kilomètres. Ce boulevard permet aux Marseillais de se rendre plus facilement dans les quartiers sud de la ville. Cette belle promenade propose des points de vue étonnants sur différents monuments mythiques comme le Château d'If, les îles du Frioul ou encore le Vallon des Auffes. La Corniche, comme l'appellent simplement les Marseillais, dispose en outre du banc le plus long au monde. Sur près de 3 kilomètres, les passants peuvent se poser face à la mer.

Le fort Saint-Jean doit son nom à la Commanderie des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem établie sur cet éperon vers la fin du XII^e siècle. À cet emplacement, des vestiges de la toute première occupation grecque au VI^e siècle av. J.-C. ont été découverts. Sur instruction de Vauban, le creusement en 1679 d'un large fossé l'isole totalement de la ville. Pendant la Révolution française, le fort sert de prison. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les troupes allemandes y entreposent un dépôt de munitions dont l'explosion à la libération de Marseille provoque la destruction de nombreux bâtiments anciens. Le fort Saint-Jean a été classé Monument historique par arrêté du 16 juin 1964. Depuis 2013, il accueille le MuCem.

Le fort Saint-Nicolas surplombe le Vieux-Port. Il a été édifié sur ordre de Louis XIV afin de mater l'esprit d'indépendance des Marseillais. Prison jusqu'à la fin de la dernière guerre, il a été classé monument historique par arrêté du 14 janvier 1969.

Le palais du Pharo (du mistralien *fare*, phare en français) est un monument dont la construction fut ordonnée par Napoléon III pour l'impératrice Eugénie. Il appartient aujourd'hui à la ville de Marseille et constitue un lieu d'accueil pour des congrès et diverses manifestations.

L'abbaye Saint-Victor a été fondée au V^e siècle par Jean Cassien, à proximité des tombes de martyrs de Marseille, parmi lesquels saint Victor de Marseille († en 303 ou 304), qui lui donna son nom. L'abbaye prit une importance considérable au tournant du premier millénaire par son rayonnement dans toute la Provence. À partir du XV^e siècle, elle entama un déclin irrémédiable. Depuis plus de 1 500 ans, Saint-Victor est un des hauts lieux du catholicisme dans le sud de la France, et bien que le monastère ait été démantelé à la

Révolution, l'église reste toujours affectée au culte. En 1968, le maire de Marseille, Gaston Defferre, fait replacer, dans les cryptes de l'abbaye, la riche collection de sarcophages de la fin du IV^e siècle à la première moitié du V^e siècle que contenait l'église. Ces sarcophages étaient précédemment exposés au musée du château Borély. Ce transfert fait de l'abbaye de Saint-Victor le musée d'art chrétien du premier millénaire le plus important en Provence, après celui d'Arles. L'abbaye a fait l'objet d'un classement au titre des monuments historiques dans les années 1800. En 1934, l'abbatiale est élevée au rang de basilique mineure par le pape Pie XI.

L'Anse de la Fausse Monnaie est désignée sous le nom de Lamonoy sur la carte en 1736. Bernard de La Monnoye était, sous Louis XIV, un écrivain et poète célèbre, conseiller à la Chambre des Comptes. Il est donc très probable que l'Anse de la Fausse Monnaie, où des navires à faible tirant d'eau pouvaient venir s'abriter, ait été baptisée du nom de ce célèbre conseiller. Mais les bons du Trésor créés par Louis XIV avaient également cette appellation. Ces bons ruinèrent plus tard leurs souscripteurs. Alors, les riches négociants marseillais ne lui auraient-ils pas accolé, par dérision, le qualificatif de « fausse » après cette faillite ? On peut le penser, car la carte relevée en 1830 porte bien la dénomination de « Anse de la Fausse Monnaie ».

Qui sait qu'à deux pas du grand virage bétonné qui mène au Pont de la Fausse Monnaie, il y a l'étalement mondial des marées ? Le fameux *marégraphe* ! C'est ici qu'on avait fixé le « point zéro » pour calculer le niveau moyen des marées du monde entier, ainsi que les plus hauts sommets ! Il avait fallu onze ans de calculs pour trouver le « point zéro » et le matérialiser par un rivet de bronze recouvert d'un alliage de platine et d'iridium, scellé dans un bloc de granit. On calculait les oscillations de la mer dans un puits équipé d'un flotteur. Si aujourd'hui, tout est électronique, la machine originale fonctionne toujours, même si certains ont saboté les installations accessibles depuis l'extérieur. Depuis 2002, il est classé monument historique.

La villa Valmer est une des plus célèbres villas de la Corniche Kennedy. Elle est située à proximité de plusieurs autres somptueuses villas. Composée de trois étages, elle est de style Renaissance. On y trouve aussi un jardin très riche, aujourd'hui ouvert au public.

Le Vallon des Auffes : L'auffe (*aufu* en provençal), alfa ou sparte est une plante graminée utilisée traditionnellement pour fabriquer de la vannerie, des cordages de navires, des nattes, et des filets de pêche. Des « auffiers » se sont établis dans ce vallon vers 1750.

Les îles du Frioul (en provençal *Friéu*) constituent un archipel situé à environ 2,7 km au large de Marseille. D'une superficie de 200 hectares, il est composé de quatre îles : Pomègues, Ratonneau, If et l'îlot Tiboulén (en provençal, *tiboulén* veut dire « en face de la ville »). Le mot provençal *Friéu*, désigne une passe maritime et donc ici le bras de mer séparant les deux îles de Pomègues et Ratonneau qui a donné son nom à l'archipel.

Le château d'If est une forteresse édifée sur les ordres du roi François I^{er}, sur l'îlot d'If de l'archipel du Frioul. C'est une construction carrée de trois étages mesurant 28 mètres sur chaque côté, flanquée de trois tours, percées de larges embrasures. Le reste de l'île, dont la dimension est seulement de 3 hectares, est fortement défendu : de hauts remparts avec des plates-formes d'artillerie surmontent les falaises. Il a essentiellement servi de prison pendant ses 400 ans d'utilisation officielle. Rendu célèbre par le roman

d'Alexandre Dumas, *Le Comte de Monte-Cristo*, il est l'un des sites les plus visités de la ville de Marseille (près de 100 000 visiteurs par an). Il a été classé monument historique le 7 juillet 1926.

Notre-Dame-de-la-Garde (en provençal mistralien, *Nostro-Damo de la Gardo*), souvent surnommée « la Bonne Mère » (*La Bono Maire* en mistralien), est une basilique du XIX^e siècle. Emblème de Marseille, dédiée à Notre-Dame-de-la-Garde (protectrice de Marseille avec saint Victor), elle domine la ville et la mer Méditerranée depuis le sommet de la colline Notre-Dame-de-la-Garde (site classé depuis 1917). À cheval sur les quartiers du Roucas Blanc et de Vauban, sur un piton calcaire de 149 m d'altitude, surélevé de 13 m grâce aux murs et soubassements d'un ancien fort du XVI^e siècle construit par François I^{er} pour résister au siège de Charles Quint, la basilique comporte deux parties : une église basse, ou crypte, creusée dans le roc, de style roman, et au-dessus, une église haute de style romano-byzantin décorée de mosaïques. Au sommet d'un clocher carré de 41 mètres de haut surmonté lui-même d'une sorte de tour de 12,5 mètres qui lui sert de piédestal se dresse une statue monumentale de 11,2 mètres de *La Vierge à l'Enfant* réalisée en cuivre doré à la feuille. Notre-Dame-de-la-Garde est depuis le Moyen Âge considérée comme la gardienne des marins et des pêcheurs. Ce dimanche 29 septembre 2019, la commémoration des 150 ans de la messe des « périls en mer » avait attiré de nombreux fidèles, certains en costume folklorique marseillais.

Le Ferry-Boat est une ligne de transport maritime de passagers. Il permet de traverser le Vieux-Port, du quai du Port (face à l'Hôtel de Ville) au quai de Rive-Neuve (face à la place aux Huiles). La ligne est créée en 1880, le service est alors assuré par deux navires, les « Mouche IV » et « Mouche VII », complété à partir de 1952 par le « César » à propulsion diesel. La vétusté des « Mouche » et la concurrence du tramway entraînent un désintérêt pour le Ferry-Boat, si bien qu'il faillit disparaître dans les années 1980, mais les navires sont cédés gratuitement à la mairie en 1984. En 2009, le « César » est remplacé par un navire à propulsion électrique. Le 31 décembre 2015, la *Régie des Transports de Marseille* (RTM) fit l'acquisition de deux navires et de la ligne. La traversée jusqu'ici gratuite devient payante et coûte désormais 0,50 €.

Le MuCem, musée national, a ouvert le 7 juin 2013, Marseille étant alors la Capitale européenne de la culture. Il est consacré aux civilisations de l'Europe et de la Méditerranée. Les expositions s'appuient sur différentes avancées scientifiques : anthropologie, archéologie, histoire, histoire de l'art et art contemporain. Le musée propose des informations sur les antiques fondations de ce bassin de civilisation, ainsi que les tensions qui le traversent jusqu'à l'époque contemporaine. Il a pour vocation de fonctionner comme un forum, un lieu de débats, où les programmations artistiques et culturelles, ainsi que les expositions permanentes et temporaires, s'articulent autour de grandes questions des sociétés européennes et méditerranéennes. Il gère aujourd'hui une collection plurielle et originale composée d'une grande diversité d'objets : tableaux, estampes ou sculptures, aussi bien que mobilier, costumes, véhicules, bijoux et autres. Les acquisitions, orientées sur l'aire méditerranéenne, permettent de compléter les collections en cohérence avec les thématiques du *Musée National des Arts et Traditions Populaires* (MNATP) de Paris.

Renée Biojoux

Une petite histoire de la domestication de l'abeille

Lorsque nous pensons aux abeilles, c'est à l'abeille domestique que nous faisons spontanément référence, et non pas aux abeilles sauvages. L'espèce domestique, productrice de miel et de cire, vit dans des ruches, sous la gouverne des apiculteurs. Celle qu'on connaît le mieux répond au nom scientifique d'*Apis mellifera* ; on la nomme aussi « abeille européenne », même si tout indique qu'elle est originaire d'Asie tropicale. Répandue à l'état sauvage en Europe, en Asie et en Afrique, elle a été introduite sur les autres continents. *Apis* est un genre qui comprend huit autres espèces vivant toutes en colonies permanentes. À part *mellifera*, une seule a été domestiquée, c'est *Apis cerana*, d'origine asiatique.

La domestication proprement dite, c'est-à-dire l'élevage en ruche fabriquée par l'homme, date au moins de 4 500 ans avant



aujourd'hui, car il est attesté par des bas-reliefs égyptiens de cette époque. Mais on sait que, bien avant cela, l'homme préhistorique a dû piller les nids-ruches d'abeilles naturels construits dans les arbres ou dans la terre.

C'est peut-être depuis la nuit des temps que les hommes ont compris que les abeilles produisaient un liquide sucré et nourrissant, qu'ils pouvaient prélever avec précaution, à la manière des ours, par exemple. Une peinture d'une grotte en Espagne, datant d'environ 9 000 ans, montre cette activité, pratiquée par des hommes grimpés à flanc de falaise. L'homme qui le premier a pensé à aménager une cavité artificielle, comme un tronc d'arbre à terre, pour rendre la récolte plus facile est sans doute l'inventeur de l'apiculture.

Des ruches cylindriques en terre cuite ou en vannerie ont ensuite été utilisées au fil des siècles, jusqu'à ce que le modèle se perfectionne, il y a environ 200 ans, avec l'invention de la ruche en tant que caisse à rayons mobiles.

Contrairement à beaucoup d'animaux domestiqués par l'homme, qui ont fini par dépendre totalement de lui, les abeilles domestiquées du genre *Apis* restent capables de vivre sans les humains. Elles sont autonomes, se nourrissant et se reproduisant facilement. Du moins tant qu'elles ne sont pas trop cernées d'ennemis naturels

comme les parasites, les bactéries, les virus, les prédateurs et les insecticides...

L'abeille, un insecte très social

Pour élever ses larves, l'abeille domestique construit naturellement des rayons de cire faits de cellules hexagonales. Ils servent à la fois de magasins pour le miel et le pollen et de berceaux pour le couvain. La cire sert surtout à construire le nid, tandis que le miel, qui en somme est du nectar « mis en conserve », et le pollen servent de nourriture quotidienne.

Les abeilles produisent aussi de la gelée royale, à partir de glandes spéciales situées dans leur tête : cette substance blanchâtre très riche en vitamines constitue la nourriture des larves lors de leurs premiers jours de vie et de la reine durant toute son existence.

La cire qui sert à construire les alvéoles est produite par des glandes spéciales situées dans l'abdomen de la plupart des abeilles, les ouvrières. Celles-ci forment une des trois « castes » de cette société très organisée.

Ces femelles, stériles pour la plupart, vierges pour quelques-unes, se partagent toutes les tâches, dont l'entretien et l'approvisionnement en nourriture de la colonie. Guidées par leur instinct et gouvernées par une mécanique neuronale et hormonale dont on découvre encore la fabuleuse complexité, elles deviennent tour à tour éleveuses de larves, nourrisseuses de reines, guetteuses au trou d'envol, éboueuses, ventileuses... Le travail ne manque pas. Il

leur faut fabriquer un kilo de cire environ pour construire près de 80 000 cellules hexagonales, dans lesquelles sont élevées les larves et sont stockées les réserves de miel et de pollen.

Une autre caste est celle des reines, chaque colonie ayant sa reine unique ; cette femelle fertile, fécondée en plein vol par des mâles lors d'un vol initial, pond sans relâche, jusqu'à 2 000 œufs par jour.

Dans sa vie qui va durer de trois à cinq ans, alors que les ouvrières ne vivent que quelques semaines, une reine peut pondre deux millions d'œufs. Les œufs fécondés donnent des femelles et les œufs non fécondés donnent des mâles. Quelques jeunes femelles vierges sont conservées pour devenir de futures reines.

La troisième caste est celle des mâles ou faux bourdons. Plus gros, avec des yeux globuleux, ils ne sont pas très nombreux, tout au plus quelques centaines par ruche, sur un total d'à peu près 40 000 abeilles en moyenne au plus fort de la saison. Leur rôle unique est la fécondation des reines. Autrement, ils sont inutiles, incapables même de se nourrir si on ne leur fournit pas de quoi le faire. À la fin de l'été, ils sont impitoyablement chassés ou tués par les ouvrières, ayant rempli leur seule fonction utile, la reproduction.

Jean-Pierre Rogel

Le noyer et la noix

Sur la planète bleue, les paysages varient selon l'endroit où l'on se trouve, ces différences sont le résultat de l'interaction du climat, de la nature du sol et de l'activité humaine. La végétation, de la taïga au désert en passant par les forêts, caractérise ces divers espaces où les arbres sont des éléments déterminants.

C'est dans le Dauphiné, le Périgord et le Quercy que le noyer a trouvé son terroir d'élection ; il peut pousser jusqu'à 900 mètres d'altitude et supporte assez bien le froid (-15 °C.). Originaire d'Orient, de l'Himalaya, des Balkans, il est cultivé depuis l'Antiquité. Son fruit, la noix, aurait été importé par les Romains. Il a sans doute accompagné les premiers grands voyageurs au cours de leurs périples. Cependant, la noix sauvage figurait déjà au menu de l'homme de Cro-Magnon, il y a plus de 25 000 ans.

Présent un peu partout dans le monde, avec un port majestueux et puissant, le noyer participe à la beauté des paysages qu'il occupe. Cet arbre, de la famille des « juglandacées » (*Juglans regia*), peut atteindre 25 à 30 mètres de hauteur pour une circonférence de plus de 3 mètres et vivre plusieurs siècles. Son tronc droit et lisse, recouvert par une écorce grise, porte de grosses branches, de grandes feuilles, de 15 à 25 centimètres, découpées en cinq folioles. À l'automne, les feuilles tombent, leur décomposition libère une toxine, la « juglone », composé phénolique antibactérien, antiseptique et antifongique qui agit comme un désherbant, rendant le sol stérile.

Le noyer commun se plaît dans des sols argilo-calcaires profonds, produit ses premiers fruits vers l'âge de 10 ans, parfois avant, et restera producteur pendant une période de 150 à 300 ans, puis sa production baissera petit à petit.

Les vergers de noyers s'appellent des noyeraies, les arboriculteurs sont des « nuciculteurs ». En Chine, jusque dans les années 1940, les noyers poussaient spontanément, mais à la demande de Mao, ils seront plantés en noyeraies, et la « nuciculture » deviendra une ressource nationale. Au cours des décennies suivantes, la « nuciculture » trouvera sa place en Europe, puis en Amérique. Le marché actuel est dominé par la Chine dont la production a été multipliée par 6 entre 2013 et 2016, passant de 309 000 à 1 819 000 tonnes.

La France, premier exportateur européen, en a produit 40 000 tonnes en 2016. Les régions productrices bénéficient d'une A.O.C. depuis 1936, puis d'une A.O.P. depuis 1996 pour la « Noix de Grenoble » avec les variétés Franquette, Mayette et Parisienne. La « Noix du Périgord », avec les Marbot, Corne et Granjean, a obtenu l'A.O.C. en 2002. Obtenir une A.O.C. et/ou une A.O.P. signifie que la culture obéit à un cahier des charges strict concernant les communes, les surfaces cultivées, le suivi précis de la production de chaque parcelle, ainsi que le contrôle de qualité de la récolte.

Dans la région périgourdine, lorsque l'arbre meurt, le tronc et la racine principale sont vendus aux enchères, car leur bois est très apprécié en menuiserie.

La noix est un petit fruit à coque, de 4 à 5 centimètres de longueur et 3 à 4 centimètres de largeur. Cette drupe est formée d'une écale externe, chair molle, qui sert à la préparation du brou de noix, produit colorant utilisé pour teinter le bois. À l'intérieur de l'écale, une coquille lignifiée, constituée de deux hémisphères, protège une amande dont les circonvolutions rappellent la forme du cerveau humain, cette amande, appelée « cerneau », est la graine.

Ce fruit, ramassé de septembre à novembre, offre une belle diversité d'utilisations, après avoir été lavé, puis séché sur une claie dans un espace bien ventilé. Il se conserve alors plusieurs mois.

Malgré sa saveur astringente, la noix participe à notre alimentation quotidienne : à l'apéritif, dans les salades et les tartes, dans le pain, avec du raisin, du fromage, du miel. Elle fait partie des « mendiants » des treize desserts provençaux. Sans parler du vin éponyme.

Les cerneaux riches en éléments oléagineux contiennent de nombreux composés phénoliques et d'antioxydants. Ils donnent de l'huile très parfumée : 40 kilogrammes de cerneaux de noix en fournissent 20 litres. Elle s'avère fragile, car très sensible à la lumière et à la chaleur, ce qui diminue ses capacités antioxydantes. Cette huile est particulièrement riche en Oméga 3, 6 et 9, en minéraux ainsi qu'en vitamines E, B1, B6 et B9. Elle doit être conservée dans un endroit sec, frais et sombre, généralement pas plus d'un an.

Autrefois, avant l'arrivée de la « fée électricité », elle alimentait les lampes à huile qui éclairaient les longues soirées consacrées au « dénoisillage ». Les « énoiseuses » se servaient d'une pierre plate et d'un maillet en bois pour casser la coquille ligneuse et libérer les cerneaux intacts.

Quelques croyances et expressions populaires circulent à propos du noyer et de la noix : autrefois, « il n'était pas bon de dormir sous un noyer ». En Gascogne, « lorsqu'un jeune homme demandait la main d'une jeune fille, il était invité à un repas familial, et si à la fin du repas, on lui présentait des noix, cela signifiait le refus de sa demande ». Une noix de beurre, « une petite quantité ». Une coquille de noix, « une embarcation légère ». À la noix, « un comité de rédaction à la noix ! ».

Alors, puisque la saison des noix bat son plein, il faut les goûter fraîches, car la consommation de 4 à 5 noix par jour serait bénéfique pour notre santé !

Brigitte Rochas



J'ai goûté... ... le nougat noir provençal

Ingrédients
pour 12 personnes :

- 1 kg d'amandes entières non mondées.
- 1 kg de miel de lavande.
- 16 feuilles « hostie » (25 cm x 30 cm).
- 4 barquettes aluminium de la même dimension.

Préparer d'abord les barquettes en mettant au fond une double épaisseur d'hostie.

Passer les amandes 5 minutes à four chaud pour les dessécher un peu et les chauffer sans les griller.

Mettre le miel dans un récipient inox (si le fond est épais, c'est mieux). Le porter à ébullition en tournant de temps en temps avec une cuillère en bois. Verser toutes les amandes dans le miel bouillant et faire cuire en tournant toujours jusqu'à ce que le miel prenne une couleur brune et que les amandes se mettent à « craquiller » (elles grillent à la chaleur du miel).

Retirer du feu et verser doucement la préparation dans les moules en alu (attention aux éclaboussures). Bien tasser les amandes avec le dos d'une cuillère.

Poser 2 rectangles d'hostie sur le nougat. Laisser refroidir sous un poids.



Démouler le nougat et le mettre sur une planche à découper pour le diviser en morceaux avec un couteau à grande lame rigide.

Le nougat noir est une vedette des treize desserts provençaux. C'est très facile à faire, il faut seulement prendre quelques précautions pour ne pas se brûler. Et éloigner les enfants pendant la cuisson et le découpage !

J'ai lu...

... Quand nos souvenirs viendront danser de *Virginie Grimaldi*
(Ed. Fayard)



Tout commence lorsque Gustave annonce à Marceline que le maire veut raser l'impasse des Colibris pour construire une école.

Marceline et son mari Anatole, Gustave, Rosalie, Joséphine, Marius, leurs voisins, ont emménagé dans l'impasse alors qu'ils avaient 20 ans. Il y a 63 ans.

Inutile de dire que cette annonce provoque une sidération chez les octogénaires ! Tous les souvenirs d'une vie tiennent entre les murs de ces maisons que le maire veut abattre.

Ils ne sont évidemment pas d'accord et décident de ne pas se laisser faire. Ils se réunissent dans leur QG (une table en bois nichée sous les trois sapins de la place) et décident de baptiser leur groupe modestement « les octogéniaux ». Aidés de

Grégoire, le petit-fils de Marceline, ils mettent au point une série d'actions pour user le maire jusqu'à l'abandon de son projet. Ils sont surpris de voir que leur combat est suivi par des milliers de personnes sur Facebook et Jean-Pierre Pernaut les invite au journal télévisé. Mais arriveront-ils à leur fin ?

Virginie Grimaldi alterne les chapitres du passé et du présent. On apprend, au fil des pages, l'histoire de Marceline et Anatole et le lien profond qui les unit à leurs voisins.

Ce livre, qui traite du temps qui passe et de la place des souvenirs, aurait pu être nostalgique et triste. Au contraire, il est écrit avec humour et j'ai beaucoup souri en le lisant.

Michèle Mison

Ce livre est disponible à la bibliothèque Mauric de Villedieu...

La guerra di Ceveno 1/2

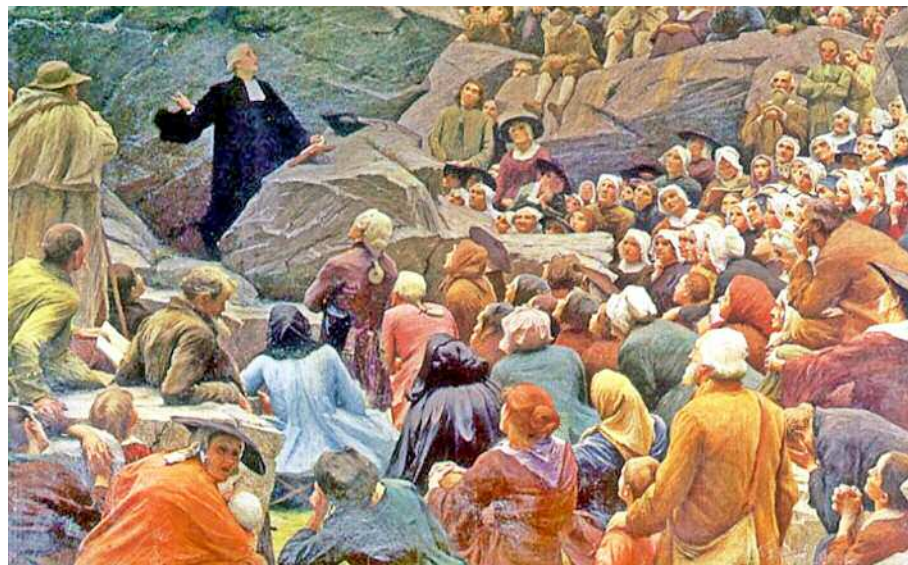
Lou proutestantisme e la Refourmacion

Lou proutestantisme es uno di majo branco dóu crestianisme emé lou catolicisme e l'outoudoussio.

Coumençado lou 31 d'outobre de 1571 à Zurich pèr Martin Luther; piè menado à Estrasbourg pèr Martin Bucer; mai tard à Paris e à Genève pèr Jan Calvin, en Dauphinat pèr Guihaume Farel, la refourmacion proutestanto, dicho «la Refourmacion», toco la majo part dóu nord-ouèst d'Éurope. Es la resuto dóu rejit d'idèio presso pèr lou catolicisme tre l'Age-Méjan e meno à-n-uno scission entre la Glèiso catoulico e li Glèiso proutestanto.

Lou proutestantisme en Ceveno

Vengudo de Genève amé de marchand segui pèr de pastour, la Refourmacion s'emplanto proun lèu dins Ceveno. Après tant e piè



Predicacion dins lou Desert

mai de reviro-meinage à l'encauso di guerra de Religion, la pas es devèngudo pousiblo pèr l'Edit de Nanto. Mai l'assassinat d'Enri IV dono mai de vanc¹ is oustiletas. D'à cha pau, lou Lengadò devèn la darriero prouvinço proutestanto, e li Ceveno lou darrièr relarg de tomba.

L'Edit de Nanto

Proumulga lou 30 d'abriéu de 1598 pèr lou rèi Enri IV, l'Edit de Nanto es un ate de tolérance. Acordo subre-tout de dre de culte, de dre civil e de dre pouliti is Uguenau. Sa proumulgacion acabo li guerra de religion que ravajon lou reiaume de França desempièi 1562.

Lou terme Uguenau es l'anciano apelacion baiado par sis enemi i proutestant francés, pendènt li guerra de religion. Vendrié de Besançon Ugue, un di proumié chève di proutestant en Souïssou bèn de l'aleman Eidgenossen, cambarado liga pèr un sarramen.

Tre lou siècle XVII^{en}, is Uguenau, ié dison «Religionari», que lou proutestantisme es alor Religion Pretendudo Refourmado (R.P.R.).

Óurigino de la guerra

L'Edit de Fontainebleau, signa pèr Louis XIV lou 18 d'outobre de 1685, revoco l'Edit de Nanto, enebis² lou proutestantisme e met lou fiò is estoupo.

Li proutestant soun counverti pèr forço au catolicisme dins lou cadre di dragounado, dóu noum di dragoun, souldard à chivau. Forço amon mies se despatria pulèu que d'ajura sa fe, d'uni countunion de celebra soun culte d'escondoun dins «Lou Desert».

Quand lis assemblado clandestino soun denunciado, lis ome soun coudana à mort o i galèro, li femo soun toundudo e empresounado, lis enfant soun rauba à si parènt e manda dins de famiho catoulico. La mai couneigudo d'aquéli presouniero es Mario Durand cativo dins la Tour de Coustanci d'Aigo-Morto de 1730 à 1768, siegue pendènt 38 an.

Perqué « Lou Desert » ?

Dins l'istòri dóu proutestantisme ilegau en França, Lou Desert definis uno période que vai de la revocacion de l'Edit de Nanto (1685) à la Revolucion française (1789).

Priva alor de liberta de culte, es luen di vilo, escoundu dins lis endré isoula, dins li bos, li gar-rigo, li baumo³ o li vabre⁴, que li proutestant en Ceveno, mai tambèn en Lengadò, Peitau⁵, Dauphinat, e Vivarès soun óubliga de viéure sa fe dins la clandestineta.

Aquéu mot de Desert avié tambèn pèr éli un sèns bibli, coume li quaranto annado que lis Ébrièu de l'Eisode an erra dins lou desert, liò de treboulacion, de tentacion et de desesperanço, mai liò monte se fasié entendre la

paraulo de l'Eternau.

Aquelo pajo d'istòri concernis França touto, mai a marca particulie-ramen Lengadò e Ceveno, monte, tre la debuto dóu siècle XVI^{en}, lou proutestantisme s'es larjamen implanta.

Esbrandamen⁶ di combat

La guerra di Ceveno o revolto di Camisard es un sòulevamen de païsan proutestant dins li Ceveno e lou Bas-Lengadò soutu lou règne de Louis XIV. À l'óurigino, la revocacion de l'Edit de Nanto en 1685, prouvoco li proumié reviro-meinage que duron fin-qu'en 1711. Mai li combat soun di mai espaventable que l'ague, de setembre 1702 à abriéu 1704.

Tout a coumença lou 24 de juliet de 1702, à Pont-de-Mont-Verd, en Lousero, monte l'abat Francés de Langlado dóu Cheila, res-pounsable de l'arrestacion de forço proutestant, es escoutela à cop de sabre e de daïo, pèr uno sieissanteno d'ome mena pèr Abram Mazel. Li presounié deteni dins l'oustau de Francés soun alarga. Aquéu muertre marco la debuto de la guerra di Ceveno.

D'aquéu jour, lis insurgènt, pèr bando d'un centenau d'ome arma, coumeton d'ate de venjanço contro li capelan e li catouli. Aquélis ate de rebelioun soun repremi pèr li troupo reialo, mai sènso grandò resulto.



Lou chèfe Jan Cavalier e li Camisard

Camisard vèn de ço que cargon de camiso blanco de païsan sus soun armaduro pèr engana sis enemis.

Li coumbat

Fàci i Camisard, li troupo reialo dispauson de mai de 20 000 sòudard, fusihé e dragoun. En mai d'acò, mant uno coupanié de miliço soun fourmado dins li parròqui catoulico.

Pendènt li mes que seguisson, forço tuert, escarmoucho, embuscado e ate de guerriho óupauson li sòudard dóu rèi e li Camisard. Fàci is eisacioun di troupo reguliero dicho «li dragounado» e subretout di miliço, li Camisard assassinon li capelan e bouton fiò i glèiso catoulico.

Li repesaio se fan pas espera, soun sanguinouso : pendesoun, suplice de la rodo e cremadou. Lis oustau soun arrasa o crema, li bèn counfisca. 31 parròqui proutestanto soun incendiado emé forço muertre e pihage. Mai de 13 000 estajan reçaupon l'ordre de s'en ana dins de vilo tengudo pèr de sòudart dóu rèi.

Li massacre countunion fin-qu'au 14 de mars de 1704 quand lou chèfe di Camisard, Jan Cavalier, remporto uno vitòri : d'ùni sòudard dóu rèi soun mes en derouto, d'autre soun tua dins lis tuert. Lou 30 d'abriéu, Jan Cavalier entameno de negociacion emé li representènt dóu rèi.

La fin de la guerro

À Nime lou 16 de mai de 1704, Cavalier demando l'autorisacioun de quita França, l'annestio pèr sis ome e la liberacioun di presounié. Uno trêvo es councludo en esperant la responso dóu rèi.

Aquelo d'aquí arribo lou 27 de mai seguènt e es favourablo i requèsto di Camisard. Lou 23 de jùn, segui d'un centenau de fidèu, Cavalier quito França pèr se bouta⁷ au service dóu du de Savoie, pièi vai en Souïssò.

Li Camisard

Tre janvié de 1703, lis insurgènt proutestant prenon lou noum de Camisard e soun coumanda pèr mant un chèfe que li principau soun Jan Cavalier, Abdias Maurel (di « Catinat »), Pèire Laporte (di « Rouland ») e Abram Mazel. L'insurreicioun se situo dins lou Gard atuau e dins lou miejour-levant de Lousero. La majo part dóu tèms, li Camisard soun de païsan o de meis-teirau dins li teissut, manjon dins si 20 à 25 an.

Rèsto que quàuquis irredutible, coumanda pèr lis àutri chèfe Camisard. Fin-finale, en setèmbre e óutobre, tóuti fan soumessioun e an lou dre de s'eisila. Van se refugia en Souïssò. En decèmbre de 1704, la guerro di Ceveno es acabado, mai de reviro-meinage se mantenon.

Li persecucioun dóu reiaume de França contro li proutestant calon definitivamen emé l'Edit de Versaio, lou 7 de novèmbre de 1787, di « Edit de toulèranci », signa pèr Louis XVI.

Lou Museon dóu Desert

Lou Museon dóu Desert temougno d'uno facièto de l'identita cevenolo, pèr l'ensèmbre de si couleicioun espasado, tau un grand libre d'imege.

Au cor di Ceveno, es istala dins l'oustau natau dóu chèfe camisard Pèire Laporte, di « Rouland », au mas de Soubeyran, à Mialet dins lou Gard. Es lou mai grand e lou mai dru museon de l'istòri proutestanto en França.



Dedins lou museon

Chifro uno seguido de quinze salo mounte aperiaki 2 000 óujèt autenti de la vido tradiciounalo en Ceveno (coustume, moubilié, armo di Camisard, carto, escoundudo⁸, biblo e documen manuscrit) temounion de la resistènci, de fes que i'a viólènto, e de la clandestinetat dis Uguenau pendènt mai d'un siècle, pèr teni targo à l'in-toulèranci d'un poudé⁹ assoulu.

Renado Biojoux

- 1 – Vanc : élan.
- 2 – Enebi : interdire.
- 3 – Baumo : grotte.
- 4 – Vabre : ravin, excavation.
- 5 – Peitau : Poitou.
- 6 – Esbrandamen : déclanchement.
- 7 – Bouta : mettre.
- 8 – Escoundudo : cachette.
- 9 – Poudé : pouvoir.

La Pinatelle du Zouave

Ma sœur habite à Yssingeaux dans la Haute-Loire. Quand je lui rends visite avec mon mari, elle nous fait connaître les sites de la région : villages pittoresques, cascades, sommets volcaniques, en un mot, le patrimoine. En février 2019, elle nous a proposé d'aller à la Pinatelle du Zouave.

C'est une forêt où l'on découvre une curiosité de l'héritage culturel du bassin du Puy-en-Velay, plus exactement de Polignac : les « pins de boulange », véritables bonzaïs géants.

Une pinatelle est une forêt de petits pins sylvestres. Le nom original en occitan est *pinatela* et en provençal mistralien *pinatello*. Ne pas confondre avec une pinède, simple forêt de pins qui se dit *pinada* en occitan et *pinedo* en provençal mistralien.

Pourquoi Pinatelle du Zouave ? Les zouaves formaient des unités françaises d'infanterie légère appartenant à l'armée d'Afrique. Ces soldats, souvent associés à l'image des batailles du Second Empire et connus pour leur uniforme très curieux, ont participé à différentes guerres de 1830 à 1962.

Leur uniforme était assez singulier et inconfortable. Les zouaves portaient une chéchia garance, une veste bleu foncé courte et ajustée sans bouton, un gilet sans manche en drap bleu foncé aussi, une large ceinture de toile bleue, longue de trois mètres, enroulée autour de la taille, un pantalon bouffant, des guêtres blanches et des jambières. Ils pouvaient en outre porter le turban (vert, puis blanc à partir de 1859) en plus de la chéchia.

Le substantif masculin « zouave » est emprunté à l'arabe maghrébin *zwawa* (au singulier : *zwawi*), désignant des tribus kabyles au nord de l'Algérie, les *Igawawen* ou *Izwawen*, parmi lesquelles ces soldats étaient traditionnellement recrutés.

Comme les soldats de cet ancien corps d'armée portaient le nom d'un ancien corps kabyle, il ne faudrait pas en conclure que l'effectif était essentiellement composé de Kabyles. Au contraire, ils y étaient en petit nombre. Les indigènes de la plaine, les Maures, les Coulouglis, et autres participèrent à la nouvelle formation. À ces indigènes vinrent se mêler un grand nombre de Français.

Un de ces soldats, revenu au pays, dans la commune de Polignac, a construit la première maison de ce qui sera le hameau voisin de la forêt et lui a donné ce nom : Le Zouave. La forêt a également hérité de cette appellation originale.

Pourquoi des bonzaïs géants ? Ces arbres aux formes étranges, à la silhouette tortueuse, auraient-ils attrapé une maladie, subi un mauvais sort ? Variété génétique, pauvreté du sol, rudesse du climat sont, la plupart du temps, les raisons évoquées pour expliquer leur forme caractéristique. Non, rien de si inquiétant. Ce ne sont autres que des pins sylvestres dont la croissance a été contrariée par des tailles répétées, dès leur plus jeune âge, pour que leurs branches poussent plus bas, à portée de main.

Sans tête dès l'âge de 5 ans, l'arbre était dépossédé de ses bras tous les 8 ans. Les branches taillées étaient débitées en tronçons d'un mètre et rassemblées dans un fagot noué d'à peu près 10 kg, qu'on

appelait « garnes ». Entre les branches, on bourrait des ramilles, des aiguilles. Cent garnes faisaient une « gorbe ».

L'objectif était de tailler ces pins sylvestres de manière à ce qu'ils fournissent de grandes quantités de branchages et que le travail des bûcherons s'en trouvât facilité. Cette pratique visant à alimenter les fours des boulangers est à l'origine du nom de « pins de boulange » donné à ces boisements originaux. Un seul boulanger brûlait de 5 à 8 garnes par fournée, soit cent par semaine.

Dans le Forez, chaque ferme avait environ un hectare de pins de boulange. Pour les paysans, cela apportait de bons revenus.

Il est difficile de dire de quand date cette taille. On suppose que cette technique remonte au Moyen-Âge, époque marquée par la construction de nombreux fours banaux qui avaient besoin de petit bois.

La Pinatelle du Zouave était un lieu qui les fournissait en garnes. Pour ce faire, on ne laissait se développer que les branches basses, tandis que les branches principales, ainsi que celles ayant tendance à prendre une direction verticale, étaient coupées ; les arbres ne devant pas dépasser deux mètres. Les tailles répétées ont ainsi contraint les arbres à pousser dans tous les sens en prenant des formes surprenantes.

La Pinatelle du Zouave fut exploitée jusqu'au milieu du XX^e siècle. Cet usage n'étant plus pratiqué depuis une soixantaine d'années, les pins de boulange, victimes de leur mort naturelle risquent de tomber dans les oubliettes de l'Histoire.

Quel avenir pour cette pinatelle ? Le témoignage vivant de cette sylviculture ancienne passe par une mise en pratique des techniques de taille sur des arbres d'âge et de hauteur adaptés.

C'est dans ce but qu'en 1996, le département de la Haute-Loire a acquis 30 hectares près de la Pinatelle du Zouave et y a planté plusieurs centaines de pins sylvestres sur une ancienne parcelle agricole située au nord du site. Les arbres sont aujourd'hui en âge d'être taillés, pour reprendre le flambeau de leurs aînés encore bien présents aux alentours.

Cette gestion sylvicole originale et écologique est conduite par l'*Office National des Forêts*. Les brebis « noires du Velay » entretiennent les sous-bois et les chevaux font le débardage des troncs.

Une pelle à pain, reproduction monumentale de la pelle à pain du boulanger, symbolise l'utilisation ancestrale de ce bois. C'est un endroit de repos. Ce bois est devenu un espace de promenade et d'expression artistique, comportant trois sentiers principaux, trois grandes prairies naturelles, une aire de pique-nique, des installations de *land art*, une mare pédagogique et un emplacement dédié à la construction de cabanes.

Note : le *land art* est une tendance de l'art contemporain utilisant le cadre et les matériaux de la nature (bois, terre, pierres, sable, eau, rocher, etc.).

Renée Biojoux

Venins à gogo

Une petite entreprise régionale d'une dizaine de salariés, *Latoxan*, créée en 1982 et installée alors à Rosans dans les Hautes-Alpes, occupe un créneau très particulier : elle s'occupe de la production et de la commercialisation de venins de serpents et de scorpions, animaux habituellement peu sympathiques à la majorité de la population.

Transférée depuis quelques années à proximité de Valence (Drôme), *Latoxan* a séparé géographiquement les activités d'élevage et de prélèvement en région parisienne, les analyses à Marseille (*Faculté des Sciences de Saint-Jérôme*), le conditionnement et la commercialisation à son siège, situé à Portes-lès-Valence.

Pour se procurer les spécimens des diverses espèces, des récolteurs sont sollicités dans le monde entier, les espèces indigènes étant relativement peu nombreuses.

Les animaux sont élevés dans des vivariums constitués d'autant de tiroirs que d'espèces, dans des conditions de température et d'humidité aussi proches que possible de celles de leur milieu naturel. Pour leur confort, on peut disposer sur une partie de la face inférieure du tiroir une plaque chauffante qui permet à l'animal de choisir dans le tiroir la zone qui lui est la plus agréable ! Pour certaines espèces, lorsqu'on a la chance d'avoir un couple, il arrive qu'il se reproduise en captivité : on encourage d'ailleurs leur attraction mutuelle, paradoxalement, par une hibernation relative, qui semble stimuler leur libido.

La nourriture offerte aux serpents est presque exclusivement constituée de souris d'élevage, les scorpions, quant à eux, étant friands de vers de petite taille.

Le respect de consignes de sécurité est évidemment primordial lors de la manipulation des animaux, en particulier au moment du prélèvement du venin. Il faut extraire l'animal de son tiroir à l'aide d'un crochet, puis le tenir à la main, à proximité de la tête, avec une légère pression : il ouvrira alors la bouche et pourra cracher son venin à travers un leurre, une membrane plastique qui obture un récipient.

Le venin recueilli sera ensuite lyophilisé. Il se présentera alors sous forme de poudre, que l'on pourra conditionner dans des flacons. On ne prélève le venin qu'une fois par mois, au maximum.

Le directeur, Harold de Pomyers, ne déplore qu'un accident, habituellement mineur, tous les cinq ans. *Latoxan* n'étant pas habilitée à détenir lui-même les sérums antivenimeux, même pour son propre usage, les consignes de sécurité sont bien respectées !

Mais les consignes de sécurité concernent tout autant les animaux que le personnel : il faut éviter l'introduction éventuelle de bactéries ou de virus d'origine humaine. Ainsi, par précaution, les visites des vivariums par le public, qui étaient possibles lors des premières années d'installation, sont désormais rigoureusement interdites.

Le nombre d'espèces venimeuses sur la terre est estimé à 170 000. La plupart des animaux n'étant pas indigènes, cette spécialité

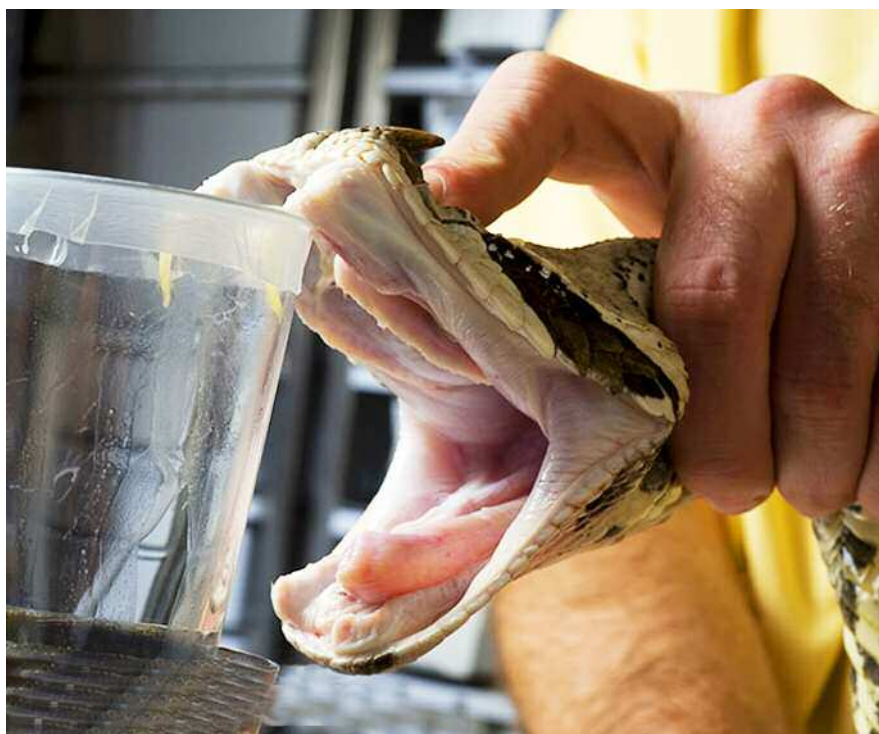
impose donc d'avoir des fournisseurs dans le monde entier, dans les zones géographiques où vivent ces animaux et où se produisent la plupart des accidents : essentiellement dans des pays en voie de développement, en Afrique, en Asie et dans les Amériques.

On ne dispose pas de statistiques précises sur le nombre de cas de morsures par des animaux venimeux, beaucoup d'incidents se produisant loin de toute possibilité de secours. Mais on estime qu'annuellement dans le monde, ce nombre

serait de l'ordre de cinq millions. Chaque morsure n'est heureusement pas synonyme de mort sûre (pardon, je n'ai pas pu m'empêcher !) : en effet l'*envenimement* (ou *envenimation*) proprement dit ne concerne que la moitié des cas ; les autres sont dites « morsures asymptomatiques ou blanches ». On évalue à plus de cent mille le nombre de décès annuels et à trois cent mille le nombre des amputations nécessitées pour limiter les conséquences des morsures.

Les venins agissent essentiellement sur la coagulation sanguine, générant, suivant les cas, des hémorragies ou des thromboses ; certains sont quant à eux neurotoxiques. La palme de la toxicité d'un venin serait détenue par une méduse australienne, une *méduse-boîte*, *Cubozoa*, responsable de dizaines de morts annuellement.

Des sérums spécifiques sont utilisables, mais leur efficacité ne fait pas, à ce jour, l'objet de validation selon tous les protocoles demandés pour les médicaments : le nombre de sujets concernés par un venin particulier est assez faible, ne permettant pas une étude statistique valable « sérum versus placebo ». Mais il est d'autre part éthiquement difficile d'imaginer de laisser une victime de morsure menacée de mort avec un placebo, quand on dispose d'un sérum potentiellement actif.



Du point de vue mondial, il existe une trentaine de fabricants de sérums répartis sur les cinq continents. Mais la France est désormais absente de la liste de ces fabricants, l'Institut Pasteur ayant abandonné ce créneau sans doute peu rentable.

Cependant une *Banque des Sérums Antivenimeux*, la B.S.A., de création assez récente, détient en France ces sérums, mono ou polyvalents, dans quatre dépôts situés à Angers, Paris, Lyon et Marseille. Ils sont obtenus, comme les sérums antiviraux ou antibactériens, par des injections répétées de petites quantités de venin à des chevaux, qui vont provoquer la fabrication d'anticorps spécifiques. On s'oriente vers des sérums polyvalents pour des zones géographiques données : par exemple, sérum antivipéridés européens, antivipéridés américains, etc. Ils ont été évalués par l'*Agence Nationale de la Sécurité du Médicament* (A.N.S.M.), bien qu'ils n'aient pas le label habituel des médicaments : l'*Autorisation de Mise sur le Marché* (A.M.M.).

À côté des sérums, les utilisations des venins en thérapeutique sont encore surtout du domaine de la recherche, présentant des résultats assez prometteurs avec des serpents ou des mille-pattes, en particulier dans un laboratoire de Sophia Antipolis, pour une action antidouleur pouvant être comparée à celle de la morphine. C'est le cas d'un extrait du venin du Mamba noir, venin connu pour ses effets particulièrement redoutables. Un médicament à visée antidiabétique, déjà commercialisé, a lui, pour origine, un venin de lézard. La médecine homéopathique en utilise traditionnellement un certain nombre dans des pathologies les plus diverses depuis 150 ans.

Le catalogue de *Latoxan* est riche de quelque 150 venins de serpents (par exemple, 16 venins de vipères, 29 de cobras), 70 de scorpions ; accessoirement quelques variétés d'araignées, des arthropodes (insectes, mille-pattes ou *myriapodes*), des batraciens (venins de crapauds, de salamandres), bien que *Latoxan* n'élève plus désormais que serpents et scorpions. *Latoxan*, qui a des correspondants dans le monde entier, commercialise aussi des toxines animales ou des alcaloïdes et autres produits d'origine végétale.

Les quantités de venin une fois lyophilisé sont très minimales : les conditionnements vont de 10 milligrammes à 10 grammes. La clien-

tèle de *Latoxan* est essentiellement constituée de laboratoires de recherche et de fabricants de sérums antivenimeux, et pour une part infinitésimale, de laboratoires d'homéopathie.

Chaque produit est accompagné d'une fiche d'analyse établie à la *Faculté des Sciences d'Aix-Marseille* et d'une fiche de traçabilité : espèce exacte, origine, etc. Le résultat de l'analyse doit correspondre à celui obtenu avec le venin d'un animal de référence. Les venins sont des mélanges complexes protéiniques et enzymatiques : l'analyse aboutit à une fiche d'identité et se fait par chromatographie, *Chromatographie en Phase Liquide Haute Performance* (H.P.L.C.), dans les détails de laquelle nous n'entrerons pas ici !

Les prix dépendent évidemment de la rareté de l'animal et de la quantité obtenue lors d'un prélèvement. Par exemple, le prix « catalogue » du venin d'une araignée *Atypus muralis* est de 46 € le milligramme ! On peut donc théoriquement, comme sur tout site de vente en ligne, faire son marché et remplir son « panier » des venins les plus divers, mais une habilitation rigoureuse est heureusement demandée pour que soient délivrés ces produits.

L'industrie des cosmétiques, toujours avide de nouveautés, a imaginé là un créneau, et sur Internet on trouve des crèmes « anti-rides » ou « anti-âge » à base de venins de serpents, en vente libre ; leur composition est tout aussi peu garantie que leurs effets (certes à l'image des crèmes concurrentes), mais on ose les espérer sans danger !

Jean-Jacques Sibourg

L'expression latine *in cauda venenum*, « dans la queue est le venin », voulant dire qu'une lettre ou un discours inoffensif peut se terminer de manière blessante, serait bien adaptée aux scorpions, mais ne saurait concerner, évidemment, les serpents.

Bien au contraire, le fameux serpent à sonnette, laquelle sonnette est constituée d'écailles mobiles, peut prévenir la potentielle victime ; mais le serpent ne sait rien de sa prévenante attention : il est totalement sourd !



L'araignée Goliath, l'une des plus grosses et des plus dangereuses

Jeux

Sudoku

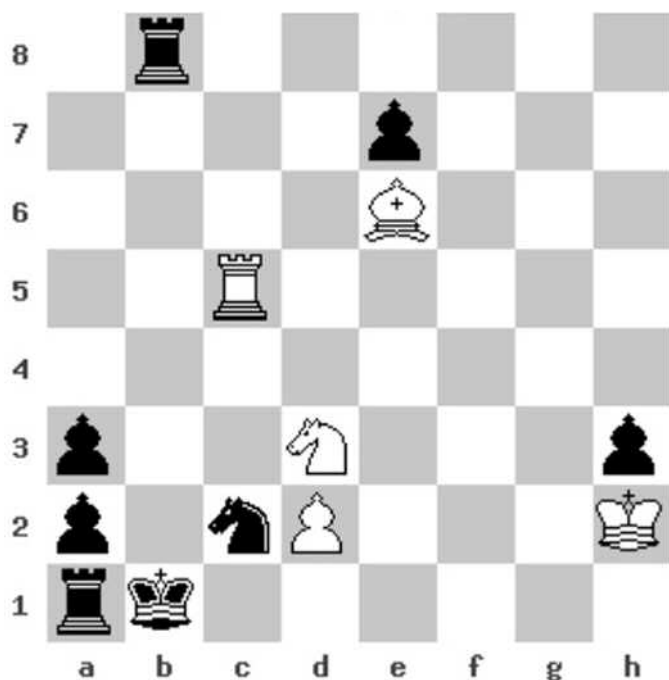
	9					3	6	
	5	8	1					
		1	3	9		8	5	4
4	2		9	7				
		6	4		1	7		
				2	6		4	9
1	3	2		4	5	9		
					8	1	7	
	6	7					3	

Facile

		9	6					
		8		2			1	
7	1		8		5			9
8	3			5				
			1		2			
				9			6	2
1			3		7		8	6
	7			6		1		
					9	5		

Démoniaque

Échecs



W.Von Holzhausen, Deutsche Wochenschach, 1914

Mat en 6(xxxxx), les blancs jouent

Solution des jeux de la 101

Elle Thébais

Il s'agissait de trouver un proverbe...

L	E	T	E	M	P	S	P	E	R	D	U	N	E	R	E	V	I	E	N	T	P	A	S
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Crooneries

Il s'agissait de trouver, autour du mot « Festivités », des mots qui évoquent « l'été en Provence »...

1							F	E	T	E	S											
2				S	O	L	E	I	L													
3					M	U	S	I	Q	U	E											
4	T	O	U	R	I	S	T	E	S													
5				C	A	N	I	C	U	L	E											
6							V	A	C	A	N	C	E	S								
7							A	I	O	L	I											
8				T	E	N	T	E														
9							T	E	R	R	A	S	S	E								
10							S	I	E	S	T	E										



1. Nf6!

1... b5 2. Ke2 Kc4 3. Bg2 Kd4 4. Bf1 Kc4 5. Ke3#
1... Kc4 2. Bd3+ Kd4 3. Bf1 b5 4. Ke2 Kc4 5. Ke3#

Sudoku

9	5	2	3	4	6	8	1	7
3	4	7	8	1	2	5	9	6
6	1	8	9	7	5	4	2	3
5	7	4	1	9	3	2	6	8
2	6	3	5	8	7	1	4	9
1	8	9	2	6	4	7	3	5
7	3	6	4	5	1	9	8	2
4	9	5	6	2	8	3	7	1
8	2	1	7	3	9	6	5	4

Facile

1	3	2	9	7	4	5	6	8
7	6	4	3	5	8	2	9	1
5	8	9	1	2	6	4	3	7
2	9	5	4	6	1	7	8	3
8	4	1	7	9	3	6	2	5
6	7	3	2	8	5	1	4	9
9	5	7	6	3	2	8	1	4
3	1	6	8	4	7	9	5	2
4	2	8	5	1	9	3	7	6

Démoniaque

La barbe du Père Noël

« Père Noël ! » s'écria le chef des lutins en ouvrant la porte de la chambre où dormait le vieux bonhomme. « Réveillez-vous, nous sommes au mois de décembre. Il faut songer à vous préparer. »

« Quoi ? Déjà ! » fit le Père Noël en bâillant. « Levez-vous », reprit le lutin, « Sinon vous ne serez pas prêt à temps pour faire la tournée des cheminées. Pensez ! Il faut nettoyer votre grand manteau, cirer vos bottes, rassembler vos rennes, ouvrir les lettres de tous les enfants, emballer les cadeaux, charger votre traîneau ». « Oh-là là ! » dit le Père Noël en quittant péniblement son lit. « Quel travail ! »

Le Père Noël se dirigea vers son armoire. Il en sortit un manteau tout chiffonné et des bottes pleines de poussière, qu'il tendit au lutin.

« Veille à ce que ma tenue soit impeccable. Pendant ce temps, je vais à la recherche de mes rennes et lire mon courrier. »

Durant des jours et des jours, une grande activité régna alors dans le ciel. La nuit de Noël, le chef des lutins retourna voir le Père Noël. Il l'aida à endosser son manteau, à enfiler ses bottes, puis il lui dit : « Tournez-vous... Pas mal, pas mal ! » ajouta-t-il en s'agenouillant pour arranger un pli du manteau, avant de grimper sur une chaise pour dissimuler une mèche de cheveux qui dépassait de son bonnet. « Tout me semble parfait... Sauf votre barbe qui, cette année encore, me semble bien trop longue ». « Tu crois ? » interrogea le Père Noël en jetant un coup d'œil dans son miroir.

« Oui, si longue même que vous risquez de tomber en marchant dessus. Ça doit faire des mois et des mois que vous ne vous êtes pas rasé... Ce n'est pas très sérieux. Ça ne fait pas très soigné. Ne bougez pas ! »

Il revint quelques minutes plus tard avec une grande paire de ciseaux, installa le Père Noël sur un fauteuil de nuages, et com-

mença à couper très délicatement sa barbe. Des millions de petits poils blancs s'envolèrent aussitôt dans le ciel, sous les yeux amusés des lutins qui s'étaient rassemblés pour assister au spectacle.

Sur la terre, au même instant, un petit garçon qui n'arrivait pas à s'endormir écarta les rideaux de sa chambre. Soudain, il aperçut, émerveillé, les premiers flocons voltiger dans la nuit et recouvrir peu à peu la campagne. Un sourire apparut sur ses lèvres. Il se précipita pour réveiller sa sœur : « Lucie, viens voir, c'est magnifique : il neige ! Là-haut, on est sans doute en train de couper la barbe du Père Noël... Chouette ! Ça signifie qu'il va venir bientôt. Recouchons-nous pour l'attendre ! ».



Nouveautés à la Bibliothèque Mauric

Policiers

- Millenium 6 - La fille qui devait mourir de David Lagercrantz.
- L'usurpateur de Jørn Lier Horst.

Romans

- L'île introuvable de Jean Le Gall.
- Les altruistes de Andrew Ridker.
- Protocole gouvernante de G. Lavenant.

Littérature jeunesse

- Beast Quest : 15 L'homme taureau.
16 Le cheval ailé.
17 Le serpent marin.
18 Le chien des ténèbres.
24 Le spectre du cheval.
28 La panthère-fantôme.
33 Le maître de la terre.
- Avengers : 20 Infinity war.

- Spider-Man : 3 Attention au bouffon vert.
21 New generation.

**La Bibliothèque Mauric
est ouverte
le dimanche de 10 h à 12 h.
Renseignements :
04.90.12.69.42.
(aux heures d'ouverture)**

Jeux de cartes 2019-2020 - 20 h 40 Salle des associations				
Décembre 2019	Janvier 2020	Février 2020	Mars 2020	Avril 2020
Jeu 12	Jeu 9	Jeu 6	Jeu 5	Jeu 2
Jeu 19	Jeu 23	Jeu 20	Jeu 19	Jeu 16
				Jeu 30

Vendredi 13 décembre 2019
Soirée Dansante Salsa-Rock
Maison Garcia - Villedieu - 20 h.
Infos : Comité des Fêtes - 06 32 93 16 52.

Vendredi 20 décembre 2019
Remise des colis des Aînés
Organisée par la municipalité.
Salle de motricité (école) - 15 h.
Infos : Mairie - 04 90 28 92 50.

Mardi 31 décembre 2019
Réveillon de la Saint-Sylvestre
Maison Garcia - Villedieu - 19 h.
Infos : Comité des Fêtes - 06 32 93 16 52.

Vendredi 10 janvier 2020
Vœux du maire
Maison Garcia - Villedieu - 18 h 15.
Infos : Mairie - 04 90 28 92 50.

Samedi 18 janvier 2020
Super Loto de La Gazette
Maison Garcia - Villedieu - 15 h.
Infos : 06 79 35 43 50.

La Gazette vous souhaite
de Joyeuses
FÊTES

Vendredi 24 janvier 2020
Assemblée Générale de La Vigneronne
Maison Garcia - Villedieu.
Infos : La Vigneronne - 04 90 28 93 00.

Samedi 1^{er} février 2020
Soirée Repas & Théâtre
Maison Garcia - Villedieu - 19 h.
Infos : Comité des Fêtes - 06 32 93 16 52.

Samedi 8 février 2020
Soirée Tartiflette & déguisée
Maison Garcia - Villedieu - 19 h.
Infos : Amicale Laique - 06 78 18 73 12.

Vendredi 14 février 2020
Soirée Dansante Salsa-Rock
Maison Garcia - Villedieu - 20 h.
Infos : Comité des Fêtes - 06 32 93 16 52.

Dimanche 15 mars 2020
Élections municipales (1^{er} tour)
<https://www.interieur.gouv.fr/Elections/Elections-municipales-2020/>

La Gazette

Bulletin d'adhésion
2020

Nom :

Adresse :

Adresse électronique :

Cotisation annuelle : 15 € (+ 5 € si envoi postal)

Chèque ☐

Espèces ☐

