

# La Gazette

Jeudi 22 avril 2021 - n°105

Comité éditorial : Renée Biojoux, Michèle Mison, Brigitte Rochas,  
Olivier Sac-Delhomme, Jean-Jacques Sibourg, Marie-Thérèse Tassel.



Vingt ans! Chère *Gazette*! Comme le temps passe! Sous la houlette d'Yves Tardieu accompagné d'une poignée d'amis, le premier numéro a vu le jour le 21 février 2001. Depuis, tu n'as jamais cessé de grandir jusqu'à aujourd'hui, avec la parution de ce numéro 105.

Vingt ans! C'est un palier pour célébrer ta santé, ta jeunesse flamboyante et ton envie débordante d'informer tes nombreux fans abonnés, dans un premier temps villadéens et au fur et à mesure de ta notoriété, nationaux, européens et même mondiaux!

Vingt ans! L'âge où tu dois concrétiser tes rêves les plus ambitieux. Profite de cette énergie incroyable pour bâtir ton futur et quoi qu'il advienne, tu pourras toujours compter sur tes rédacteurs et sur tes lecteurs pour que perdure l'aventure remplie de promesses.

Vingt ans! Souhaitons que la décennie suivante s'annonce pleine d'actualités auxquelles tu feras face et de caps décisifs que tu traverseras, à la lumière de tes articles, comme tu as su le faire jusqu'à présent.

Vingt ans! Nous aurions aimé organiser une grande fête pour marquer cet événement, mais Covid oblige, nous devons respecter les gestes barrières et éviter les rassemblements. Difficile de festoyer dans ces conditions préoccupantes, entre couvre-feux, amendes et interdictions, même en l'honneur d'une si noble dame, toi, *Gazette* du village de Villedieu.

Vingt ans! Nous te souhaitons un joyeux anniversaire rythmé par les paroles de la chanson de Berthe Sylva :



On n'a pas tous les jours vingt ans,  
Ça nous arrive un' fois seul'ment,  
Ce jour-là pass', hélas, trop vite!  
C'est pourquoi faut qu'on en profite!

Ton fidèle comité de rédaction

## Bernie

Ce numéro de *La Gazette* nous fait part dans ses pages, et bien malheureusement, du décès de dix Villadéens ou assimilés depuis notre précédent numéro de décembre 2020.

Le comité de rédaction a été tout particulièrement touché par la mort d'une de ses plus fidèles collaboratrices, Bernadette Croon: depuis seize ans, elle contribuait, tant par ses articles, ses divers jeux, ses ineffables recettes et par sa présence tonique à nos réunions éditoriales, à faire de ce journal ce qu'il est.



Et l'éclat de son rire pétaradant nous manquera aussi beaucoup!

Plus loin, dans ce journal, son petit-fils, Artus Waanders, a évoqué son histoire depuis sa naissance aux États-Unis, jusqu'à son installation à Villedieu, il y a de très nombreuses années, où elle était devenue une figure incontournable et où elle a fini sa vie.

Chère Bernie, aujourd'hui la maladie t'a emportée et nous ne t'oublierons pas.

## La bibliothèque Mauric se renouvelle !

**L**e mercredi 10 mars 2021 a eu lieu l'Assemblée Générale de La bibliothèque Mauric de Villedieu.

Concernant le bilan moral de l'année écoulée, la bibliothèque a dû fermer quatre mois pour les raisons sanitaires liées à la Covid-19. Le reste de l'année, elle a été ouverte au public le dimanche matin de 10 à 12h et aux enfants de l'école Daniel Cordier le vendredi matin de 9 à 12h. L'année 2020 a compté 21 renouvellements d'adhésion par famille et 2 248 livres ont été empruntés. L'équipe des bénévoles a également assuré les activités diverses de la bibliothèque (désherbage, catalogage, achats de livre, statistiques, mise en place des consignes sanitaires, etc.).

Le bilan financier de cette année particulière est malheureusement négatif. Nous tenons à remercier tous nos adhérents pour leur soutien et lançons un appel à tous ceux qui souhaiteraient le devenir. L'adhésion est de 15 € par famille et permet principalement à notre association d'acheter de nouveaux livres.

Une fois adhérent, vous profitez de l'offre de prêt de la bibliothèque : livres adultes, livres ados, albums jeunesse, B.D. et des C.D. très bientôt. L'adhésion vous permet également de profiter de

toutes les ressources numériques en ligne sur le site <https://vivre-connectes.vaucluse.fr>; directement chez vous : des films, des dessins animés, des livres audios, de la presse, des cours de langues, du soutien scolaire entre autres choses. L'accès est gratuit pour les adhérents.

Nous souhaitons également mettre en place des animations ponctuelles dès que cela sera possible afin de faire vivre la bibliothèque. Notamment, des journées festives tout public et des animations lectures en direction des plus jeunes.

Pour réaliser ces projets, la bibliothèque peut compter sur sa nouvelle équipe. En effet, à l'occasion de l'Assemblée Générale, le bureau a été renouvelé. Sara Willems et François Calogero, nouveaux bénévoles de l'association,

ont rejoint le bureau. Sara Willems devient présidente et François Calogero trésorier. Dany Jeury, quant à elle, reste au poste de secrétaire. Un remerciement particulier à Thierry Brunel qui nous a généreusement offert une centaine de livres jeunesse.

Le nouveau bureau, avec votre soutien, aura à cœur de faire vivre et grandir cette association culturelle de notre village.

Sara Willems



François Calogero  
Trésorier

Dany Jeury  
Secrétaire

Sara Willems  
Présidente

## ACTIVITÉS ET ACTEURS

### Les Halles du Vendredi

**C**e *drive* de producteurs, Les Halles du Vendredi, a été imaginé par des entreprises locales pour vous donner accès, en un même lieu, à toute la richesse gustative dont notre territoire regorge.

Le fonctionnement : faites votre choix parmi la sélection ci-dessous 100% locale, aux prix producteurs, sur le site internet : <https://leshallesduvendredi.fermedesarnaud.com>

Attention ! Vous avez jusqu'au jeudi midi pour commander. Il ne vous restera plus qu'à venir retirer votre commande le vendredi entre 15h et 19h au domaine Ferme des Arnaud, 1001 route de Roaix à Villedieu.

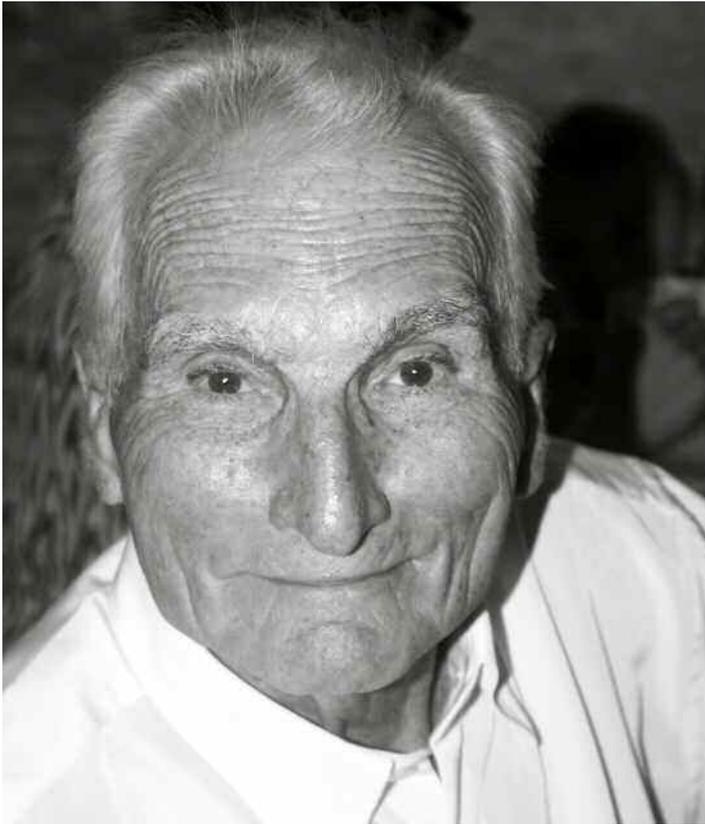
Grâce à ce *drive* hebdomadaire, vous limitez vos déplacements tout en soutenant une production locale, saine et de qualité.

Voici la liste des participants : La Cabane de l'Amandine (fraises, asperges), Léone (glaces artisanales), La Ferme des Arnaud (vins et

produits oléicoles), L'Épi des 4 Délices (pains et brioches), Malt Brothers (bières artisanales), Jean-François Boulard (fruits et légumes), Les Volailles Fermières de Mirabel-aux-Baronnies (poulets et pintades), La Ferme Dagobert (viandes, charcuteries, pâtes), La Chèvre d'Or (fromages de chèvre), Lou Canesteou (tout autour du fromage), GAEC Gramoureau et Mazelière (farine, céréales), Les Escargots de l'Enclave, Good' Amande (amandes natures et préparées), L'Arbre aux Mille Fleurs (miels), La Ferme de Perdicus (sels, thés, infusions, huiles essentielles), Ferme Le Muscardin (soupes, courges, jus de fruits), Thé chez toi & Café maison, Biscuiterie de Provence (croquets et biscuits).



## Henri Favier



**C**her Henri, tu as quitté ce monde afin de te reposer dans un pays paisible au ciel bleu où tu résides désormais et à partir duquel tu veilles sur toutes les personnes aimées.

Ta disparition nous rappelle, comme une évidence, que nous sommes bien peu de chose et qu'il faut profiter de chaque minute, chaque seconde.

Né le 11 avril 1935 dans ce beau village de Villedieu, tu nous as quittés le 23 décembre 2020.

Après des études primaires à l'école communale, tu obtiens ton Certificat d'Études. Tu poursuis ta scolarité au cours complémentaire de Vaison-la-Romaine où tu décroches le Brevet des Collèges. Passionné de sport et surtout de vélo, tu feras partie de *L'Avenir Cycliste Orangeois* de 1954 à 1959 et tu participeras alors à de nombreuses courses. Les événements d'Afrique du Nord t'amèneront à passer deux années d'armée à Médina au Maroc de 1956 à 1958.

Tu épouseras Françoise, le 31 juillet 1971, qui te donnera trois beaux enfants : Jocelyn, Nadège et Jérémy.

Tu t'impliqueras ensuite dans la vie économique et culturelle du village en siégeant en tant qu'élu (et même adjoint au maire) de Villedieu de 1977 à 2008, mettant toute ton énergie à la mise en valeur du village.

Viticulteur amoureux de la terre, émerveillé par la nature, observateur de ton environnement et doté d'une mémoire sans faille, tu resteras administrateur à la cave de Villedieu de 1972 à 1995. Défenseur acharné de l'agriculture biologique, tu en seras un des

**P**apa, tu es né à l'aube d'un jour de printemps, tu t'es éteint au crépuscule d'une soirée d'hiver. Ta vie a été rythmée par les saisons et bercée par le mistral.

Tu t'es endormi pour un sommeil éternel dans ton quartier chéri, celui qui t'a vu naître, quartier où nous avons grandi et où tes petits-enfants, Lucie et Clément, s'épanouissent.

Je n'ai pas ta passion pour les mots ni tes tournures de phrase. Tu as corrigé tellement de nos devoirs et de nos rapports de stages ! J'ai trouvé un texte que tu as écrit il y a quelques années, je vais le lire, j'espère que tu ne m'en voudras pas :

*« Villedieu mon pays, ma patrie, ma province, un vallon escarpé, échappé des collines qui dévale vers le nord en s'offrant au mistral, s'évase en plein soleil comme un grand livre ouvert en terrasses de vignes, accrochées sur ses flans, puis se meurt sur la basse vallée, au hasard des points d'eau et souvent vis-à-vis quelques ancestrales fermes. C'est là que je suis né, où je vis ancré à mes racines et j'espère y mourir ».*

Nadège Favier

précurseurs, maillon incontournable de son développement à Villedieu avec Pierre Arnaud, Marcel Giraud et Yvon Bertrand.

En 1984, la mise au point de la première cuvée biologique permettra à *La Vigneronne* d'acquérir une grande notoriété au sein de l'appellation des Côtes du Rhône et de lui assurer un avenir économique à long terme.

J'ai eu un grand plaisir à travailler avec toi pendant près de 25 ans, appréciant tes qualités humaines et ton dévouement pour la coopération. Tu ne manquais jamais une séance du conseil d'administration et avec un caractère parfois un peu têtu et décalé, d'un humour piquant, tu émettais très souvent des propositions pour le développement de la coopérative, déclenchant quelquefois des échanges « sulfureux » au sein du Conseil, comme ceux de nos aïeux les Gaulois.

Ces dernières années, jouissant d'une retraite bien méritée et t'occupant de tes petits enfants, Lucie et Clément, tu passais souvent à la cave me saluer pour mon plus grand plaisir.

Tu étais un grand connaisseur de champignons, et j'ai eu le privilège de découvrir avec toi quelques coins secrets, pas loin d'ici, pour ramasser lactaires et pieds de mouton à profusion.

Henri, merci encore pour tout, tu vas nous manquer. Repose en paix.

Jean-Pierre Andriolat

Nota bene : Henri Favier a été adoubé Chevalier de *La Vénérable Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent*, lors de la renaissance de *La Confrérie* et des 50 ans de la cave, le 26 août 1989.

Voici un texte écrit par Henri Favier, vigneron-poète...



**F**arandoles de crêtes en bosquets, de vallons, de terrasses, de fermes adossées à l'adret des coteaux, de vignes triomphantes, d'oliviers obstinés relevant le défi: panorama Provence par d'agrestes sentiers aux arômes de thym sur l'écran bleu profond des Préalpes voisines soudain resplendissantes quand l'hiver les blanchit.

Point d'orgue à ce décor, bravant au sud le vent marin, ouverte aux horizons, inondée de lumière, déesse solitaire, alanguie, presque nue dans ses atours de pierres... Sa Majesté Gardette en parure de vignes, aux mamelons bachiques s'engorgeant de nectars au souffle du mistral, au soleil des midis, à la douceur des nuits.

Au creux de cet écrin, surgi d'un promontoire, patriarche veillant sur un peuple de toits patinés par les ans, couronné de créneaux, serti du bronze de ses cloches, le fier donjon des Templiers.

Tout près de ce seigneur, telle une courtisane, l'horloge du beffroi ce fleuron des remparts, tendue vers le zénith dans un espoir mythique paraît guetter l'instant de capturer le Temps.

Au pied de ces géants qui tintent ou carillonnent pour la Vie qui sourit, qui chante et puis s'en va, la brise du bonheur glisse dans les

ruelles, sur la pierre du «barri» où le Vieux se prélassa près de l'Enfant qui joue, sur l'aile au martinet dans le couchant vermeil, sous le dais clair-obscur des platanes où la fontaine sourd sa chanson de cristal, où la fête s'embrace, où l'amitié se noue, où le village vit ... paisible et bouillonnant.

Tandis que dans la plaine, l'Aygues capricieuse, ruisselant de galets, d'eau vive et de clarté émoustille les filles aux plaisirs de l'été...

Là-haut sur l'infini, à la porte des jours, de son trône olympien illuminé d'azur; le mont à tous les vents, le Ventoux, gardien de ces trésors enviés des monarques, des Papes, règne sur ce pays que les dieux ont béni.

Voyageur, si tu hantes au matin ces hauts lieux quand les parfums de juin exhalent dans la vigne la grappe épanouie, chavirent d'allégresse le ballet des abeilles aux bractées du tilleul, embaument dans la haie le subtil chèvrefeuille et la neige des fleurs à l'olivier d'argent...

Si tu flânes aux temps chauds, à l'orée des pinèdes, inhalant les senteurs montant du lavandin, quand les chœurs des cigales, dans un hymne au soleil, bercent d'un festival la sieste de Cérés...

Et si tu tardes encor, aux vendanges fécondes, quand l'automne en folie attise des ors un sublime incendie...

L'ivresse de tes sens exaltera l'éveil de désirs capiteux, et l'écho de ton cœur chantera ... VILLEDIEU.

## Jean-Paul Devos



**L**e dimanche 10 janvier 2021, Jean-Paul Devos nous a quittés à l'âge de 74 ans. Il était né à Lille (Nord) en 1946.

De son union avec son épouse Josette sont nés trois enfants: Daniel, Isabelle et Jean-François.

En 1972, avec toute sa famille, il quittera le Nord et viendra s'installer dans le sud de la France.

Gendarme de profession, il exercera dans les Alpes-de-Haute-Provence, à Digne, dans la gendarmerie mobile, puis dans le Var, à Sainte-Maxime, en brigade motorisée. Un accident de moto, en service, le fera changer d'orientation; il sera nommé à la brigade départementale de Vaison-la-Romaine, en 1981. C'est là qu'il aidera bénévolement, avec son épouse, le groupe scout de Saint-Quenin.

En 2004, Jean-Paul abandonnera la tenue militaire et prendra sa fonction de clerc d'huissier au service des huissiers de justice de Vaison-la-Romaine.

En 1990, le couple décidera de s'installer au quartier Saint-Laurent de Villedieu.

Retraité, Jean-Paul aimera pratiquer des activités de loisirs: jardinage, bricolage, pêche à la ligne, pétanque, croisières avec Josette et ses amis.

Dans le village, Jean-Paul sera apprécié, en particulier au sein du *Club des Aînés*, dans l'activité belote. Il faut reconnaître que nos aînés, passionnés de ce jeu, ont pu apprécier ses qualités d'organisateur et les petits soins qu'il leur prodiguait. En effet, depuis plusieurs années, Jean-Paul s'était investi dans ce club local, comme Josette elle-même devenue la trésorière principale.

Lors de ses obsèques, en raison de la Covid-19, les Villadéens n'étaient pas nombreux, mais les messages des adhérents du *Club* le furent.

Jean-Paul repose au cimetière de Villedieu, dans le columbarium.

À son épouse, ses enfants et petits-enfants, le *Club des Aînés* adresse ses très sincères condoléances.

Jean-Louis Vollot

## Jean-Ulysse Fontana, dit «Mélu»



**L**e vendredi 15 janvier 2021, Jean-Ulysse Fontana, dit «Mélu» nous a quittés définitivement dans sa 90<sup>e</sup> année.

Immense figure du village de Villedieu, nous garderons tous de lui l'image d'une personne gentille, attachante, toujours de bonne humeur, comme on n'en fait plus.

Dévoué au travail, Mélu a toujours donné grande satisfaction en tant qu'ouvrier agricole.

Ce bon vivant savait se faire apprécier de tous. Convivial, il aimait les enfants à qui il offrait de bon cœur un tour de manège ou une friandise. Il affectionnait la compagnie de la gent féminine avec laquelle il plaisantait et dansait à l'occasion du bal de la fête votive.

Les oiseaux qu'il possédait l'occupaient beaucoup et le rendaient heureux. Il avait beaucoup d'amour pour ses chats qu'il dressait dans le but d'amuser les touristes.

Nous nous souviendrons longtemps des récits de ses exploits à la chasse, à la pétanque et au loto. Que de souvenirs gravés dans nos mémoires, tous ces moments partagés avec ce personnage hors du commun, un des derniers « anciens » assis sur le banc du « bàrri » (comme on dit en provençal) prenant le temps de « tailler la bavette »!

Célibataire et sans enfant, Mélu est né dans la maison de ses parents où il vécut toute sa vie jusqu'au manque d'autonomie qui le fit entrer à l'Ehpad de Vaison-la-Romaine où il séjourna deux ans et demi avant de s'éteindre à l'hôpital.

Très sociable, il va manquer à tous et particulièrement à sa sœur, ses nièces et neveux, petits et grands, avec qui les liens étaient très forts.

Frédéric Fontana

### Témoignages reçus par mail

*Nog een vedette van het pleintje... (Une autre étoile de la place).  
Kristien van Hoorebeke*

*Une pensée pour Mélu qui fut notre voisin pendant quelques années et l'ami des chats ; nous nous souviendrons toujours de sa gentillesse. À sa famille nous présentons nos sincères condoléances.  
Patrick et Caroline Arnaud Van Calster*

*Nous sommes tristes de la disparition de Mélu. Il a été longtemps notre voisin « d'en face ». Nous avons connu ses parents. Mélu, c'était toujours la bonne humeur, toujours le sourire ! Nous nous souvenons des récits de ses exploits à la chasse, de ses prévisions météo qui s'avéraient toujours justes, de son amour des chats qu'il dressait pour amuser les touristes aventureux dans notre petite rue, de ses escapades pour retrouver « Pénélope »... Il était une figure du village, il va manquer. Nous présentons nos vives condoléances à sa famille.  
Famille Gabin (Marie-Thérèse Gabin)*

## Raymond Louis

**R**aymond Louis est décédé le 25 janvier 2021 à Avignon, à la suite d'une longue maladie. Né à Villedieu le 24 octobre 1933, il était le troisième enfant d'une fratrie de cinq : Georges, Germaine, Raymond, Renée et Pierre.

Ses parents, Lucienne et Germain, estimés de tous, ont longtemps vécu heureux dans notre village.

Après avoir fait carrière à la D.D.E. de Vaison, Raymond a quitté le village pour vivre auprès de sa compagne, Armande Truc, à Saint-Roman-de-Malegarde où ils vécurent ensemble des moments de



bonheur, entourés de leur famille et de nombreux amis.

En raison de problèmes de santé, ils ont dû quitter leur village avec douleur pour être admis à la maison de retraite de Tulette, dans laquelle ils vécurent, quelques années, entourés d'une équipe chaleureuse et compétente, bénéficiant de nombreuses visites familiales et amicales.

Raymond et Armande ont été un exemple de convivialité, de gentillesse et de générosité tout au long de leur vie.

Famille Louis

## Bernadette Croon, dite «Bernie»



**B**ernadette, Bernie pour les intimes, tu étais ma grand-mère. Je n'ai pas l'habitude de faire des discours, mais pour toi, je le ferai.

Née à Arlington, en Virginie, aux États-Unis, en 1950, tu as passé ton enfance en Arizona avec ton père et ta mère. Tu me racontais que tu voyais les Indiens, les Apaches, comme on les voit dans les films, sauf

que pour toi c'était « en vrai » ! À trois ans, tu montais déjà à cheval dans le désert d'Arizona, c'est peut-être de là qu'est venue ta passion incroyable pour les animaux.

Orpheline à 17 ans, tu ne t'es jamais remise de la mort de tes parents. Suite à leur décès, tu es venue en Europe, chez ta tante, où tu as côtoyé l'aristocratie et la noblesse.

Les années ont passé et tu as rencontré mon grand-père, officier dans l'armée des Pays-Bas. Tes enfants sont nés, puis tu as décidé de venir vivre dans le sud de la France, à Villedieu. Seule avec tes trois fils, tu as mené une vie de bohème dans la marginalité la plus totale.

Tu t'es investie pour le village et tu es devenue une figure de Villedieu connue et aimée de tous comme une personne joyeuse, festive, altruiste et sociable.

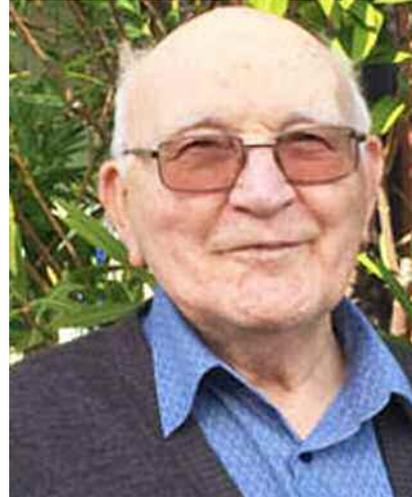
Tu n'as peut-être pas toujours eu la vie facile, mais tu auras vécu comme tu en as eu envie. Je ne retiens de toi que du positif et je te remercie pour cette morale sur la vie que tu m'as transmise.

Je lève mon verre à ton souvenir, Bernie, et je te promets d'organiser une grande fête, pour toi, comme tu nous l'as demandé.

Je t'aime mamie Bernie...

Ton petit-fils,  
Artus Waanders

## Père Raymond Doumas



**R**aymond Doumas était né le mardi 18 décembre 1928 à Villard, petit village près d'Apt.

Il souhaitait recevoir un enseignement théologique et une formation enracinée dans la vie spirituelle, ce qui l'a conduit au séminaire d'Avignon pour ces études.

À la suite de quoi, il a été ordonné prêtre un samedi saint, le 4 avril 1953 et nommé aussitôt vicaire à la paroisse Saint-Ruf d'Avignon jusqu'en 1961. Il sera ensuite, jusqu'en 1968, aumônier de la jeunesse rurale de Vaucluse.

Attiré par l'évangélisation, il a décidé de partir pour effectuer des missions en Amérique Centrale en passant d'abord quatre mois au Mexique pour y apprendre la langue espagnole, puis, pendant dix ans, il a vécu au Salvador comme missionnaire.

En 1981, sa mission terminée, il est rentré en France et il a créé l'aumônerie de l'hôpital Henri Duffaut à Avignon.

En 1988, il est reparti en évangélisation au Honduras. Il y restera six ans.

À son retour en France, il a été nommé curé à Apt puis à Monteux. Il a fondé l'association *Raimondo Enfants du Honduras* dont le but est de venir en aide à des jeunes dans leur scolarité et de protéger ceux qui souffrent d'inégalité et d'exploitation. Cette association est jumelée avec les lycées *Saint-Louis* d'Orange et *Les Chênes* à Carpentras.

Chaque année, pendant près de vingt ans, il s'est rendu au Honduras pour encourager et aider cette association. Il a été très actif dans cette mission. Lors de son 90<sup>e</sup> anniversaire, un représentant de l'association avait écrit en hommage à ce saint prêtre : « *Au Honduras et au Salvador, Père, vous étiez pour eux, une mine d'or* ».

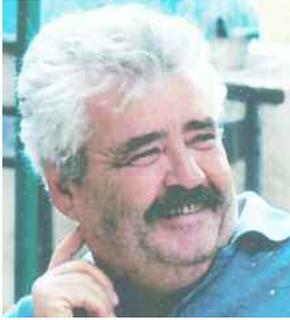
C'est en 2001 qu'il a rejoint Villedieu pour une retraite paisible au sein d'une population qui l'a aussitôt adopté. Le père Doumas avait un regard plein de bonté, de générosité et de gentillesse. Il a passé sa vie au service des autres. Son ouverture d'esprit permettait d'aborder tous les sujets de société avec des paroles simples. Nous avons eu la chance de pouvoir partager ces discussions lors de repas chez nous et ces moments resteront dans nos mémoires et nos cœurs. Il participait à de nombreuses manifestations religieuses ou laïques, il taquinait même parfois le cochonnet à l'ombre des platanes les soirs d'été.

Au cœur de la communauté paroissiale villadéenne, il a partagé les bons et les mauvais moments, les joies et les peines qui nous ont tous unis.

On remercie Raymond pour tout ce qu'il nous a apporté.

Demi Dieu

## Alain Peugeot



**A**lain Peugeot était né le 29 octobre 1954 à Entraigues-sur-la-Sorgue.

Compagnon de Thérèse Boyer-Fontana, il était le papa de Philippe et Lucie Peugeot.

Il a consacré son temps à s'occuper de la vigne et fervent amateur de belote, de chasse et de pétanque, il était également *supporter* de l'équipe de rugby à XIII de son village natal. Il aimait la vie et ses plaisirs, mais malheureusement atteint d'une maladie orpheline qui l'a peu à peu privé de sa vitalité, il s'est éteint le 3 février 2021.

Georges Boyer

### Nous ont également quittés en 2021

Nicole Lageard, le 25 janvier ; Jeanne Korn, le 7 mars et Simone Boustié, le 8 avril.

*La Gazette* présente ses sincères condoléances à leur famille.

## Lou



**L**ou a montré le bout de son nez, le samedi 6 février 2021, pour le plus grand bonheur de ses parents et de sa famille. Elle pesait 3 400 grammes et mesurait 500 millimètres.

Sa maman, Émily est gynécologue et exerce à Nîmes dans l'établissement où est née la petite Lou, et Tanguy Bellier, son papa, est chirurgien dentiste spécialisé en endodontie et implantologie à Tulette. Lou est la petite-fille de Régine et Jacques Bellier, des Villadéens bien connus des villageois.

L'équipe de *La Gazette* souhaite la bienvenue et le meilleur à cette jolie petite fille!

## Jade



**J**ade Rusconi est née le jeudi 11 février 2021 à Orange. Elle pesait 3 630 grammes et mesurait 500 millimètres. Elle fait la joie de sa grande sœur Lena, de son papa Ludovic et de sa maman Julie.

La petite famille, originaire de Sablet et Séguret, est installée à Villedieu depuis 2013. Lena, leur premier petit amour, est arrivée en 2017. Après 10 ans de vie commune, Julie et Ludovic se sont mariés à Villedieu. Maçon de formation, Ludovic est depuis deux ans à la tête d'une entreprise de piscines (produits et équipements, construction, rénovation, pose de coque...) à Venterol (Drôme). Julie qui était coiffeuse l'a suivi dans cette nouvelle aventure.

L'équipe de *La Gazette* souhaite la bienvenue et beaucoup de bonheur à cette jolie petite fille!

## Rosa

**R**osa est née le samedi 27 février 2021 à Carpentras pour la plus grande joie de ses parents Élodie Fabre et Romain Lagardère (installés à Villedieu) ainsi que de son arrière-grand-mère Claude Ézingard.

Elle pesait 2 480 grammes et mesurait 465 millimètres.

Comme on le voit bien sur la photo ci-contre, Ellie, sa grande sœur, était très impatiente de la rencontrer!

C'est une nouvelle aventure à quatre qui commence, pleine de nombreux moments de bonheur

L'équipe de *La Gazette* souhaite la bienvenue et beaucoup de bonheur à cette jolie petite fille!



## La Confrérie Saint-Vincent

C'est dans des conditions particulières que la *Vénérable Confrérie de Villedieu* a célébré son saint patron, Vincent, le dimanche 10 janvier 2021.

Comme nous l'avons rappelé en accueil d'office, *La Confrérie*, qui l'année précédente avait organisé un chapitre en Belgique, au cours d'un week-end de partage et de grande convivialité (cf *Gazette* n°103, p.11), vit désormais, comme toutes les associations, au rythme des contraintes sanitaires.

Malgré tout, *La Confrérie* tenait à maintenir cette fête. En effet, elle a su traverser plus de 400 ans d'histoire avec son lot d'épreuves et de difficultés. C'est aussi ce message d'espérance, dans ces troubles temps, que *La Confrérie* voulait porter à travers le maintien de cette célébration.

Par ailleurs, en raison des contraintes de rassemblement, l'Assemblée Générale ne s'est pas encore tenue. Une date sera fixée lorsque la situation s'améliorera, afin de compter sur la présence du plus grand nombre de confrères.

Nous espérons pouvoir tenir notre traditionnel chapitre d'été, mais à ce jour, nous ne pouvons pas vous communiquer une date pré-

cise. Une nouvelle organisation de celui-ci est en préparation, afin de proposer un moment toujours plus incontournable durant la période estivale.

Enfin, c'est avec beaucoup d'émotion que nous avons appris le décès inattendu de Raymond, notre bon père de Villedieu. Sa simplicité, sa jeunesse d'esprit et sa bienveillance nous manqueront, mais resteront des valeurs chères à *La Confrérie* qui s'attachera à les préserver.

Martial Arnaud,  
Recteur de *La Confrérie*

Je profite de cet article pour souhaiter beaucoup de courage aux vigneron et confrères de Villedieu durement touchés par les gelées printanières du début du mois.

Nous espérons pouvoir compter sur les liens forts tissés à travers le temps par *La Confrérie* pour soutenir et rester fidèle aux vins de Villedieu.

M.A.

## B U I S S O N

### Décès de Jean-Claude Besson



Jean-Claude, tu étais né le 24 août 1954 à Condrieu, dans le département du Rhône, et tu auras comme frère et sœur Ghislaine et Christian. Après tes études, tu entres comme agent d'exploitation à E.D.F.

Au hasard de vacances en Bretagne, tu rencontres Évelyne Gautier qui devient ta femme en 1977. De cette union naîtront Marjory, puis Cyril, et plus tard tu auras la joie d'être le grand-père de Luna et Margot.

En 1982, à Buisson, tu loues une maison à madame Perrin. Dès ton arrivée, tu nous fais apprécier ton côté serviable, autant sur le plan personnel qu'associatif. Tu t'impliques aussitôt dans le *Comité des Fêtes* et l'organisation de la fête votive te doit beaucoup pour ton dévouement, surtout dans les années quatre-vingt-dix, quand ta femme Évelyne a courageusement pris la présidence de ce *Comité*.

De 1989 à 2001, Buisson n'avait plus de secrets pour toi puisque tu en étais un des élus, adjoint au maire de 1995 à 2001.

En 1989, fier de l'acquisition d'un terrain au quartier de la Plane tu as construit avec Évelyne une belle petite maison dont la porte était

toujours ouverte pour les gens que tu appréciais. La soirée du 14 juillet 1990, où vous avez pendu la crémaillère, reste bien marquée dans nos mémoires.

Je garderai de toi le souvenir de l'ami qui, un jour de juillet 1982, m'a ramené de la gare d'Orange lors d'une permission militaire, mais aussi du dynamique dirigeant de la *Société de Boules* qui m'a soutenu et qui y a collaboré énormément pendant de longues années. Nous nous souviendrons de toi, comme l'époux très attentionné d'une assistante maternelle, ouvert et convivial auprès des parents d'enfants qu'elle gardait. Nous nous rappellerons tes talents culinaires avec les bonnes oreillettes que tu nous as confectionnées lors des dernières élections municipales.

Aujourd'hui, Jean-Claude, la maladie t'a emporté presque deux ans après ton épouse. Nous penserons bien à toi et peut-être qu'un jour nous nous retrouverons pour organiser d'autres fêtes ou concours de boules dans un monde meilleur...

Adieu, Jean-Claude, repose en paix!

Sylvain Tortel

*Jean-Claude Besson est décédé le 19 mars 2021, à Vaison-la-Romaine, à l'âge de 66 ans.*

## Deux trouvailles « palissoises »

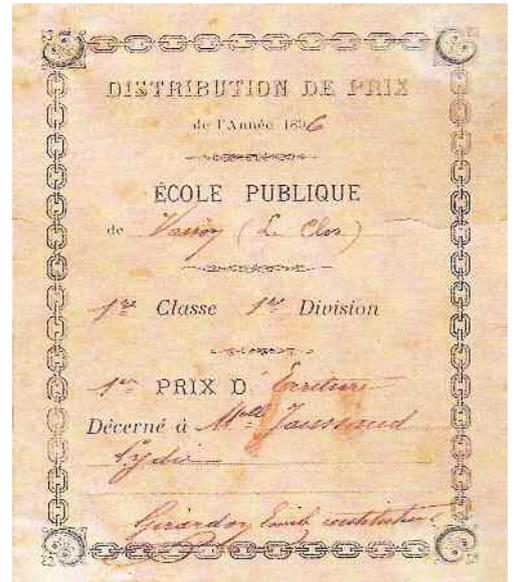
Trois ans m'ont été nécessaires pour rechercher et récolter renseignements et photos, afin d'écrire *L'école du Palis*, livre évoquant l'histoire de cette école et représentant quelque peu la mémoire du quartier.

Entre archives départementales ou municipales et rencontres avec les « Palissois », j'ai pu récolter de nombreux documents consignés dans l'ouvrage paru en février 2006.

Après cette date, certains m'ont encore confié des « trésors » oubliés dans leur grenier ou dans une boîte de photographies. Je vous en livre deux qui pourront vous intéresser.

D'une part, une attestation de Premier Prix d'Écriture décerné à Lydie Jaussaud pour l'année 1896 à l'école du Clos, par l'instituteur de l'époque, Émile Girardon.

Lydie Jaussaud était la grand-mère paternelle de Pierre Brun, propriétaire du camping *La Cambuse*. Pour mémoire, je rappelle que « école du Clos » était le nom d'origine de l'école du Palis. Je disais dans le livre que je n'ai trouvé ni la date ni le pourquoi de ce changement. Monsieur Girardon a été enseignant dans cette école pendant 3 ans et 10 mois du 30 novembre 1892 au 25 octobre 1896.



Autre trouvaille : une photo des élèves de l'école du Palis prise durant l'année scolaire 1962/1963, devant le mur de la cour longeant la route. L'instituteur était Martial Pascal. Je vous livre les noms des enfants que j'ai reconnus, avec l'aide d'anciens élèves présents sur la photo.



**De gauche à droite au premier rang :**  
Monique Baud, Francisco Rosalba, Roger Mercier, Simon Marie, Huguette Robert,  
Nicolas Gonzales, Dominique Romieu, Luc Roche et Damienne Bernard.

**De gauche à droite au deuxième rang :**  
xxx ? , Bernard Mercier, Joël Marie, Ascension Badia, François Gonzales, Édith Romieu et Claire Blanc.

**De gauche à droite au dernier rang :**  
Gérald Garagnon, Jean-Louis Romieu, Raymond Girard, Yvan Marie, Marie-Rose Rosalba.

Note : si d'aventure quelqu'un se rappelle le nom de l'enfant non identifié à gauche du deuxième rang, il ne faut pas hésiter à me le communiquer dans la boîte aux lettres de La Gazette ou dans la mienne.

Renée Biojoux

## Le ricin

**O**riginaire des régions tropicales du Nord-Est africain et du Moyen-Orient, connu depuis l'Antiquité, le ricin commun (*Ricinus communis*) s'est d'abord répandu, au XVI<sup>e</sup> siècle, en Inde et en Chine, puis en Amérique.

Les graines de ricin, dotées d'une grande viabilité et d'une très forte résistance, ont pu germer et s'acclimater dans les zones favorables, même sur les sols très divers du monde entier. Avec sa culture facile par semis à partir de 20° C, sa croissance rapide, son feuillage très décoratif allant du vert au rouge et ses fruits rouge vif, le ricin est utilisé pour la décoration des parcs, en massifs ou en spécimen isolé.

Ce végétal, herbacé ou arbustif, de la famille des Euphorbiacées, atteint une hauteur d'un mètre à cinq mètres en France, et dans les zones tropicales d'où il est originaire, de deux à treize mètres. Les feuilles palmatilobées, de cinq à douze lobes, présentent des bords dentelés et poussent sur de longues tiges rigides.

Lors de la floraison estivale, les fleurs femelles se trouvant en haut, les fleurs mâles en bas, les insectes et le vent assurent la fécondation. Les fruits, le plus souvent hérissés de pointes, sont formés de trois capsules et contiennent des graines luisantes, marbrées de rouge ou de brun, marquées d'une ligne saillante sur la face ventrale possédant un « élaïosome » (excroissance charnue). Par leur aspect, ces graines ressemblent à certaines espèces de tiques, le mot latin *ricinus* signifiant « tique ». D'ailleurs, en provençal, le ricin s'appelle « langastié », du nom de sa graine « langasto » qui veut dire « tique » (cf. article en provençal, page 14).

Dans les zones tropicales d'Australie, de l'océan Indien et de l'Océanie où il a trouvé une terre d'accueil, le ricin est considéré aujourd'hui comme une espèce envahissante. Dans les pays chauds, en Arabie, en Asie, en Afrique et dans le sud des États-Unis, la culture du ricin occupe une place importante, car l'huile obtenue à partir de ses graines trouve de nombreuses applications dans les activités industrielles. Seules les variétés de ricin à grosses graines sont cultivées pour la production de cette huile. À Madagascar, le rendement annuel est de 1 200 à 2 000 litres d'huile à l'hectare. L'opération de broyage des graines permet d'obtenir l'huile et par extraction la « ricine », protéine toxique considérée comme l'un des poisons les plus dangereux du monde, appelé « composant W ». L'huile de ricin, la plus fine des huiles végétales, est présente depuis longtemps dans la vie des hommes. Au XXI<sup>e</sup> siècle, elle occupe l'une des premières places dans la catégorie des huiles végétales à usage industriel.

Actuellement, dans l'industrie, l'huile de ricin participe à la fabrication de différents produits comme la préparation de lubrifiants industriels en aéronautique, dès la Première Guerre mondiale. Elle intervient également dans celle des savons, des vernis, des peintures, du nylon et du rilsan. En dermatologie, coups de soleil, dermatites, peaux sèches peuvent être soignés par des onguents à base d'huile de ricin. Il existe aussi des toniques capillaires et d'autres produits cosmétiques. Une utilisation particulière au cours des siècles précédents consistait à faire une friction sur le crâne pour favoriser la repousse des cheveux, friction qui devait s'accompagner d'une incantation particulière dont il fallait connaître les termes !

En Égypte, certains objets, retrouvés dans les tombeaux des Pharaons, témoignent de son utilisation pour l'éclairage (lampes à huile), 4 000 ans avant notre ère.

Plus tard, elle a fait partie de la panoplie des remèdes de grand-mère, car à ce moment-là, sa toxicité était inconnue, même si son action purgative intense et irritante, causée par l'acide ricinoléique, était avérée. Autrefois, le ricin, plante magique, était associé à la magie noire.

Avec leurs couleurs et leurs motifs très variés, ses jolies graines trouvent aussi une place dans la fabrication artisanale de billes et d'articles de bijouterie fantaisie dans les îles Caraïbes. Mais, malheureusement, de jeunes enfants ont été intoxiqués après en avoir sucé ou mangé. Ces empoisonnements peuvent toucher aussi bien les adultes que les animaux, en fonction de leur sensibilité individuelle.

Brigitte Rochas



**Ricinus communis**

## J'ai lu...

### ... L'Europe à coups de pédales de Florence Ramel (Auto-édité)

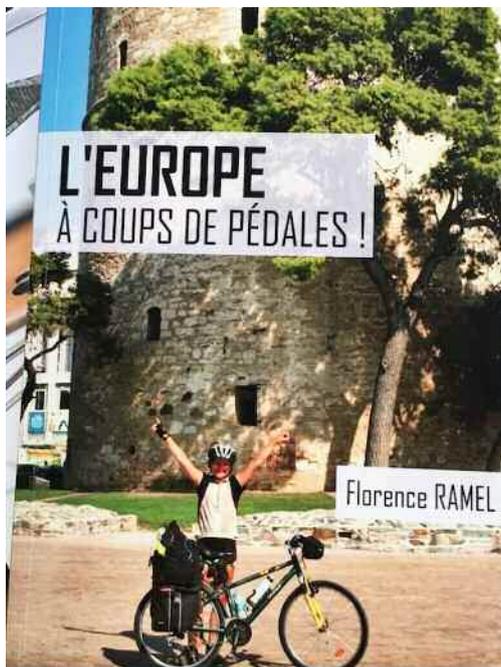
**F**ille unique de parents instituteurs, Florence Ramel grandit en Provence, dans le petit village de Faucon. Dès son plus jeune âge, elle déborde d'énergie et veut faire ce que personne n'attend d'elle, avec les moyens du bord, en trouvant de la ressource là où le puits semble à sec.

Après avoir obtenu le baccalauréat, ses études la conduisent d'abord à Lyon pour suivre une classe préparatoire, puis à Grenoble dans une école de commerce, enfin à Vienne, en Autriche, dans le cadre d'un échange universitaire, pour lequel elle bénéficie d'une bourse, grâce au programme « Erasmus » (*European Action Scheme for the Mobility of University Students*, en français *Programme d'action européen pour la mobilité des étudiants*).

« Baignant dans un univers à courant alternatif depuis mon enfance, l'électricité commence à galvaniser mon corps de jeune électron libre. Et puis qu'on dit que les voyages forment la jeunesse, autant se lancer! » explique-t-elle. Sa première motivation est de découvrir l'aventure à vélo, sa deuxième est de faire un *break* avec les nouvelles technologies et sa dernière est d'avoir du temps pour elle-même.

C'est ainsi qu'à 24 ans, Florence part de Vienne à vélo, le lundi 1<sup>er</sup> juillet 2019, sans expérience ni téléphone, pour se « prouver qu'il est encore possible en 2019 de vivre comme avant, en s'appuyant sur son bon sens. Novice en camping sauvage et n'ayant jamais utilisé de réchaud, sans jamais avoir fait d'activité physique aussi intense ». Quatre mois et dix jours plus tard, elle arrive à Faucon chez ses parents, après avoir parcouru 8 000 kilomètres, traversé dix-huit pays d'Europe, des Alpes à la mer Noire, en passant par les Balkans, la côte Adriatique, les Carpates et retour par les Alpes.

« J'étais partie sans expérience vélo », dit-elle, « avec un équipement pratiquement d'occasion. J'ai réalisé à quel point c'était à la portée de tous : pas besoin d'être Crésus ou un athlète olympique ».



Dans son livre, elle partage son témoignage à coups de pédales et de rencontres, dans 300 pages remplies d'humour subtil, d'anecdotes délicates et de poèmes inspirés par l'expérience de la route. Elle étaye son discours par des cartes, des tableaux explicatifs, des diagrammes et des photos. Chaque pays traversé est évoqué à travers une écriture fluide et un regard lucide qui ne donne aucune leçon. Chaque rencontre est l'occasion de partager des valeurs humaines sans lesquelles ce voyage n'aurait pas lieu d'être.

« 10 novembre. Dernière journée. 100 kilomètres jusqu'à la maison. Il me reste 50 euros sur mon compte en banque. Je n'ai jamais été aussi pauvre en argent et aussi riche en expérience ».

Florence Ramel a tiré de belles leçons de ce périple : « ce voyage m'a changée, il a mis

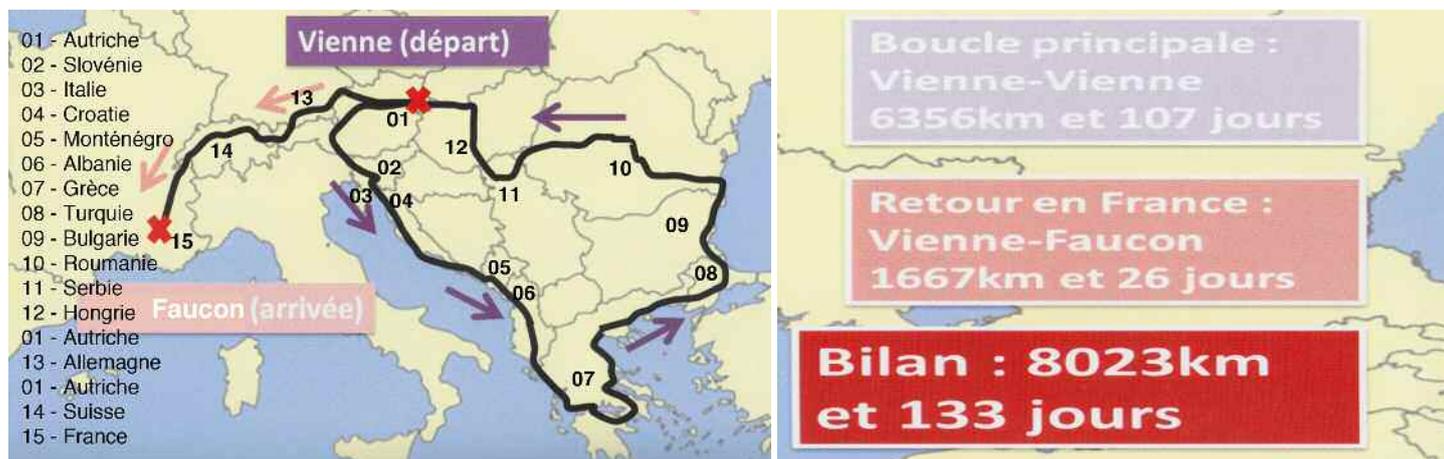
en moi les germes qui se transforment progressivement en une plante aux racines solides. Il a donné du sens à ma vie à un moment où il n'y en avait pas [...]. Je veux vivre, apprendre, créer, partager, aimer. J'ai appris que l'être humain est incroyablement bon. C'est en apprenant sur le terrain qu'on grandit. Je n'ai jamais été aussi comblée que pendant ces 4 mois ».

Florence ne se prend pas pour une docteure « ès vélo », et encore moins « ès voyage » ; elle nous délivre juste un délicieux message qu'à tous âges nous ferions bien d'entendre. Il tient en deux mots à la dernière page. Je vous le laisse découvrir :

Prêts à embarquer avec elle pour 8 000 kilomètres d'aventures et de rencontres en Europe ?

Renée Biojoux

Ce livre est disponible à la *Bibliothèque Mauric de Villedieu*. Le film du voyage est visible sur *YouTube* (*L'Europe à coups de pédales, le film*).



## Actualité de la domestication animale

Voici bientôt dix ans, *La Gazette* n° 70 nous offrait, sous la signature de Brigitte Rochas, un article sur la domestication animale : l'évolution du sujet, en connaissances qualitatives ou statistiques durant ces quelques années, m'a semblé justifier une mise à jour sur cette emprise de l'homme sur l'animal.

Il est toujours impossible de donner de la domestication une définition simple, car divers termes en sont assez voisins : on parle de domptage, de dressage, d'apprivoisement, d'habituation ou plus simplement d'élevage. C'est surtout par opposition à l'animal sauvage que l'animal domestiqué se définit. La domestication n'a d'autre but que de satisfaire les besoins humains, pour leur nourriture en premier lieu.

Mais dès l'antiquité, Pythagore, Plutarque ou Ovide se firent les promoteurs du véganisme : ce dernier écrit dans *Les Métamorphoses* que « [...] le premier qui engloutit de la viande dans son ventre avide, celui-là ouvrit le chemin au crime ».

Étymologiquement, l'animal domestiqué appartient à la maison (*domus*, en latin), mais le terme s'est étendu à tout animal que l'homme utilise.

L'animal dit domestiqué est le résultat d'une sélection artificielle par l'homme, à opposer à la sélection naturelle selon Darwin, afin d'obtenir les animaux les plus aptes à remplir une tâche ; et pour y arriver, l'un des premiers critères recherchés est la docilité.

La référence première de l'animal domestiqué est le chien, dont il est établi qu'il est un loup domestiqué depuis plus de 20 000 ans, voire 100 000 ans pour certains, l'incertitude sur cette ancienneté étant dans la distinction entre des restes osseux de chiens et de loups, souvent hasardeuse, résumée dans l'expression « Entre chien et loup » !

Des gravures rupestres laissées par notre ancêtre chasseur-cueilleur montrent qu'il utilise déjà le chien pour la chasse : le gros gibier (cerf, ours et autres) qui fuit devant l'homme va se défendre contre le chien, permettant à l'homme de l'approcher et de le tuer. Cette domestication a été suivie de

celle des autres proies sauvages du chien, qui deviendront, après de très longues sélections, la chèvre, la vache, le mouton, le cochon, etc., tels que nous les connaissons. Le chien est le champion toutes catégories de la domestication : son utilisation couvre de très nombreux domaines, car il est un apprenti modèle et un outil idéal par ses capacités cognitives et son odorat exceptionnel.

Récemment, on a même exploité son extrême sensibilité olfactive en médecine pour reconnaître des malades de cancers, de diabète, de Covid-19 et autres, avec des résultats très intéressants. Mais l'homme pourra-t-il jamais accepter un diagnostic porté par un animal, quand on voit aujourd'hui, par exemple, les réticences d'une part importante de la population à l'utilisation de vaccins, pourtant créés et cautionnés par nos élites scientifiques ?



**Du sanglier au cochon : la domestication apporte des modifications de morphologie**

La sélection nécessaire à la domestication sur des générations apporte des modifications de morphologie, de physiologie et de comportement de l'animal, déjà décrites par Darwin. Ces modifications de caractères, que l'on n'observe pas par la simple captivité des animaux sauvages, sont héréditaires. C'est le syndrome de domestication, qui peut se manifester sur la pigmentation de la peau, sur les oreilles qui deviennent pendantes ou réduites, le museau plus court, le cerveau plus petit chez le chien et le renard par exemple, voire la queue en tire-bouchon chez le porc.

Les animaux domestiqués ne perdent pas leurs facultés de reproduction avec les animaux sauvages, et lorsqu'ils échappent à leur état domestique (le marronnage), ils vont participer à la réduction de la biodiversité, du fait d'hybridations incontrôlées.

Parmi les milliers d'espèces animales recensées, une infime minorité fait l'objet d'élevage, forme fruste de domestication, mais ces élevages sont intensifs. En 2015, on estimait le nombre total de mammifères d'élevage à 5,3 milliards : 30 % de vaches, 24 % de moutons, 20 % de chèvres, 20 % de cochons, etc. Concernant les chèvres en France, les « néoruraux » façon « mai 68 » ont fait littéralement exploser leur nombre, avec une augmentation de 50 % en 40 ans.

Le cheval, en revanche, qui fut pendant des millénaires le seul moyen de locomotion terrestre, a vu sa population s'effondrer avec le chemin de fer puis l'automobile et ne représente plus qu'un pour cent des mammifères domestiqués.

Les oiseaux d'élevage sont au nombre de 23,7 milliards, dont 92 % de poulets, 5 % de canards, etc.

Pour fixer les idées, rappelons qu'en 2020 le nombre des humains est d'environ 7,5 milliards.

La masse des mammifères domestiqués est environ 14 fois plus importante que celle des mammifères sauvages, et celle des seuls poulets 3 fois plus importante que celle de tous les oiseaux sauvages. Peu de reptiles sont domestiqués, mais une tortue chinoise, appréciée comme aliment et

comme médicament depuis 30 ans environ, le Trionyx, représente à elle seule 350 000 tonnes annuelles.

On ignore de combien d'individus se composent les 80 millions de tonnes annuelles de poissons issus de l'aquaculture en 2017. La majorité des espèces aquatiques en général n'a été intensivement domestiquée que depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle ; cependant, les Chinois auraient élevé des carpes depuis 8 000 ans, mais une telle ancienneté de leur civilisation est actuellement mise en doute. Le volume de l'aquaculture a dépassé celui de la pêche dès 2010, et les fermes d'aquaculture posent de graves problèmes environnementaux par les déjections, la nourriture non consommée notamment.

Pour faire bon poids, ajoutons à cet inventaire les quelque 200 millions d'animaux de laboratoire. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, on utilise

des cochons d'Inde : ainsi Lavoisier (non, il n'a pas été guillotiné pour cela) et Laplace les utilisent pour des études sur la respiration. Des lignées spécialisées selon le type de recherche sont mises au point dans des buts spécifiques. Ainsi, la souris *Oncomouse* a-t-elle été génétiquement modifiée pour développer plus facilement des cancers : et ce sont donc trois millions de souris qui sont utilisées (et sacrifiées) annuellement, en 8 000 lignées différentes.

Les chiffres manquent concernant les invertébrés domestiqués, même si le terme est controversé en ce qui les concerne. Leur nombre est incalculable : mollusques, crustacés (ainsi les crevettes), arthropodes et en particulier, parmi eux, les insectes ; de très nombreuses espèces (2 000 environ) font l'objet d'un élevage, facilité par la rapidité de leur cycle vital et leur capacité reproductive impressionnante. Ils sont consommés par les hommes ou leurs animaux.

Peut-on considérer ces insectes comme domestiqués ? Une mouche, par exemple la drosophile, important animal de laboratoire, est devenue léthargique en élevage : peut-on voir dans cette modification une évolution vers la docilité ? Charles Darwin constatait déjà des changements de comportement chez le ver à soie qui, bêtement, peut-on dire, en vient à ronger la tige de la feuille du mûrier dont il se nourrit et tombe alors à terre, pouvant ainsi mourir de faim au pied de son arbre de prédilection.

Des tentatives de domestication ont été des demi-échecs, comme le zèbre, ou l'éléphant d'Asie utilisé en sylviculture, suite à un dressage particulièrement violent. Celui d'Afrique est encore plus rebelle à la domestication. La célèbre épopée du franchissement des Alpes par les armées d'Hannibal, en 218 av. J.-C., très discutée par les historiens (tous largement postérieurs à cette date), garde un côté légendaire, quand bien même Tite-Live les fait obligeamment passer par le nord du pays des Voconces (chez nous en somme !), et qu'une gravure d'éléphant se trouve dans une grotte des gorges du Toulourenc ... mais la gravure est vraisemblablement d'époque paléolithique.

Concernant les animaux de compagnie, on estime qu'en France, en 2017, 50 % des foyers ont un animal domes-

tique : 20 % ont un chien (7 400 000, chiffre en baisse sensible depuis l'an 2000), 30 % un chat (13 500 000, ceux-ci en augmentation de 38 % depuis l'an 2000). Le chien est même considéré comme faisant partie de la famille, pour 50 % de ses maîtres. Ce respect est déjà ancien : ainsi, René Descartes, au XVII<sup>e</sup> siècle, appelait-il son chien « Monsieur » !

En Chine, l'amélioration du niveau de vie s'est accompagnée d'une diminution de la consommation humaine de viande de chiens, parallèlement à une augmentation de leur nombre comme animal de compagnie.

On estime que seulement un chien sur quatre vit dans un foyer ; les autres sont errants, soit environ 750 millions d'individus, dans les pays pauvres en particulier. Seul le chat compte un nombre encore plus important d'animaux « SDF ». La domestication de ce dernier est controversée, car il est difficile de distinguer morphologiquement le chat sauvage du chat domestique. Son statut a été très variable selon l'époque et le lieu. À l'origine, le développement de l'agriculture, et en particulier celui des céréales au Moyen-Orient, favorise la multiplication des souris. Le chat sauvage, prédateur de celles-ci, leur devrait sa cohabitation avec l'homme, dont il ne serait devenu animal de compagnie qu'après une sélection systématique, mais depuis seulement deux ou trois siècles, sélection sans doute trop courte, inaboutie, pour en faire un animal obéissant : on considère que le chat est plus attaché à sa maison qu'à ses maîtres. On peut aussi dire, avec Victor Hugo, que le chat a été créé « pour que l'homme puisse caresser le tigre ». Sa seule utilité réelle reste néanmoins la chasse aux souris !

Animal sacré chez les Égyptiens anciens, les Romains s'en défient et il devient un animal

maudit au Moyen-Âge, persécuté et tué à ce titre. Buffon, au XVII<sup>e</sup> siècle le juge « infidèle, d'une malice innée ; il a un caractère faux, un naturel pervers, que l'éducation ne fait que masquer... ». Au XVIII<sup>e</sup> encore, le jeune roi Louis XVI, chasseur impénitent, s'exerce à en « tirer » de temps à autre, depuis les terrasses de Versailles pour se distraire (peut-être faute de ne pouvoir encore, avec Marie-Antoinette...). La réputation de ce félin s'est bien améliorée depuis cette époque et il est de loin l'animal de compagnie le plus répandu en Europe. Il y est peu consommé en dehors des périodes de disette, il reste néanmoins un mets apprécié dans certaines cultures africaines et asiatiques.

Et l'homme dans tout ça ? L'évolution entraîne aussi des modifications chez l'homme : on parle alors d'autodomestication. La consommation de viande, par exemple, participe à l'augmentation de la taille et du poids des humains, quand ils ont pu en consommer régulièrement, contrairement à leurs ancêtres chasseurs-cueilleurs, beaucoup plus cueilleurs que chasseurs en vérité ! D'autres modifications morphologiques accompagnent cette évolution : l'aplatissement de la face, la silhouette plus frêle, les comportements sociaux, etc. Mais il n'y a pas chez l'homme de sélection délibérée pour la constitution des différents peuples que nous connaissons, conduisant un anthropologue optimiste à dire que « l'homme n'est pas une espèce sauvage... » ; convenons qu'un sérieux doute est cependant permis, car l'homme est de loin le principal prédateur des espèces sauvages, de la nature en général et de ses congénères en particulier.

Jean-Jacques Sibourg



Du chat sauvage au chat domestique...

# Òli de paumo-cristo

L'òli de paumo-cristo<sup>1</sup> es un òli vegetau noun-alimentari que ié dison « òli de castor » d'un biais improprie. Es tira di grano d'un aubrihoun, en anglés, « lou castor », en francés, « le ricin », en prouvençau, la « paumo-cristo » o « palma Cristi » (raport i fueio loubado, semblant li rampau pausa pèr sòu lou jour que lou Criste es tourna à Jerusalèn), « catapuço », « langastié » (langastie, que si grano semblon de langasto). Es clarinèu o jaune clar. Sa producioun s'espandis tras li siècle pèr uno utilisacioun diversificado.

Apelacioun : au siècle XVI<sup>en</sup>, l'òli de paumo-cristo se disié « òli de Keroua », de « Kerua » o de « Kerroa, Charua, Carapate ».

En anglés, l'òli de paumo-cristo se dis « castor oil », que se reviro pèr « huile de ricin » en francés e « òli de paumo-cristo » en prouvençau. La traducioun de « huile de castor » en francés o « òli de vibre » en prouvençau es de rejita. Aquest òli es d'òurigin vegetal e noun animalo. La planto de paumo-cristo es vuei majamen producho en Africo, en Indo, en Chino e au Brasil.

Utilisacioun doumestico : dins l'Egito e l'Indo antico, l'òli de paumo-cristo alimentavo en coumbustible li làmpi à òli e aquest usage a perdura fin-qu'au siècle XIX<sup>en</sup>. Dins aquèu tèms, se n'en fasié de saboun. Servié pèr trata lou cuer di semello di soulié de danso pèr qu'esquihon bèn.

Endustriò : davans 1939, l'òli de paumo-cristo servié de lubrificant pèr li moutur à coumbustioun interno e fin-que dins lis annado 1980, dins li moutur di veituro de coumpeticioun, qu'a uno eice-lènto tengudo à nauto temperaturo e uno imoureta<sup>2</sup> eicecionalo. Mai coume s'òussido lèu e fai de pauto<sup>3</sup>, a leissa la plaço is òli mine-rau. Es pamens toujours utiliza pèr d'ùni fabricant « d'òli moutur » souto uno formo moudificado, lou *Rilsan*, uno matèri plastic lubrificanto.

Lou poutenciau de l'òli de paumo-cristo a pas feni d'èstre esplecha<sup>4</sup> dins l'indutrio chimico que la duerbo a forço utilisacioun dins la fabricacioun di pouliuretane, dins li reacioun de reticulacioun (ligno reticulari, rufo<sup>5</sup> sus uno surfaci). Intro dins la coumpousicioun d'ùni coulour de laco.

Farmacio, usage interne : l'òli de paumo-cristo es esta de tèms utiliza pèr sis efèt lachatiéu<sup>6</sup> e de generacioun d'enfant an degu n'en béure quand se n'en sabié pancaro li dangié : es un purgatiéu vióulènt à forto doso. En pichoto quantita, se trobo pamens encaro coume eicipiènt dins forço especialita farmacéutico.

Farmacio, usage esterne : au siècle XVI<sup>en</sup> e mai tard, l'òli de paumo-cristo èro, en mai d'acò, recomenda en emplastre tousc<sup>7</sup>, mai ges d'estudi científico a valida aquelo meno d'efèt terapèuti. Ajudarié

lou travai de la jacènto<sup>8</sup>. En Indo, la medecino aiurvedico (pratico toucant la cònservacioun de la santa dóu cors e de l'esperit uman) l'utilisavo dins lou tratamen de l'artròsi.

Cousmetico : au mens desempièi lou siècle XIX<sup>en</sup>, l'òli de paumo-cristo s'utiliso pèr embeli e aparta li péu di femo e la barbo dis ome. En aplicacioun, lucharié<sup>9</sup> contro li pelacholo<sup>10</sup>, la peladuro (lou tounba di péu), lou blanquige, la prusour<sup>11</sup> e autre. Pèr acò faire, es de cop que i'a associa à d'aùtris aromats coume lou roumanin.

En mai de sa founcioun nourrissènto e revieudanto en usage esterne, l'òli de paumo-cristo ajudo bèn à la repouso di péu e i'adurrié tambèn de vouleme. Es tambèn couneigu pèr ranfourça e alounga li ciho, lis usso<sup>12</sup> e tambèn lis ounglo. Ges d'estudi científico a valida aquélis efèt. Mau-grat lou manco de provo, de publicacioun atualo à voucacioun naturalo o ecoulougeo, pèr

lou tratamen di péu, vanton encaro li merite d'aquel òli e di proudu cousmeti que n'en countenon.

Aquel òli de l'estruturo espesso e viscouso es tambèn utiliza pèr idrata li péu seco e pèr adouci e repara li péu abimado. Forço anciano reclamo n'en mostron lis avantage que soun presenta coume relevant de la medecino.

Alimentacioun : dins lou *Codex Alimentarius* que regis lou marcat alimentari moundiau, l'òli de paumo-cristo figuro coume ajust alimentari E 1503 (enebi en Franço) antiagloumerant, emulsificant e agènt de glaçage. Sèrt tambèn à la preparacioun de l'emulsificant E 476 (sènso riske couneigu), utiliza subre-tout dins l'endustriò dóu choucoulat pèr lou fluidifica lor de sa preparacion. Li choucoulatié l'emplegon pèr ramplaça l'ounerous burre de cacaò pèr de matèri grasso mens caro à baso d'òli de paumo-cristo. Aquest aditiéu alimentari se trobo tambèn dins li chin-gom, li proudu choucoulata, li sucruè<sup>13</sup>, li pastissarié, li coumplemen alimentari, e forço autre.

Ourtoulage<sup>14</sup> : lou tourtèu de paumo-cristo sert en ourtoulage pèr si proupieta nutritivo, nematicideo (contro li nematòdi, verme round parasite) e inseicido ; rebuto tambèn li rousigaire.

Tóussicita : la ricino, tirado de la paumo-cristo, es un pouisoun ; es marcado dins lou *Guinness book des records* coume la planto la mai verinuso au mounde.

En usage interne, pèr assourbimen<sup>15</sup> e enjeicioun, l'acide ricinouléi degaio<sup>16</sup> la mucouso intestinalo e prouvoco de perto impourtanto en aigo e en sau minerau pèr soun acioun purgativo tras que forto. La ricino de la planto e di grano (6 000 cop mai tóussi que lou cianure e 12 000 cop mai que lou verin dóu serpatas cascavèu<sup>17</sup>) pòu countamina un òli mau prepara e èstre mourtalo.



Fru, grano e òli de paumo cristo

En usage esterne, la ricino presènto pas, en elo-memo, de tóussicita, mai la planto e lou dedins de la grano tenon un alergène ; sa manipulacioun e soun utilisacioun alimentàri soun pas sènso dangié e lis agricultour cultivant aquelo planto se dèvon de se preserva contro lis efèt noucènt. La recèrco assajo de proudurre de varieta de plant sènso ricino.

Estrumen de terrou : dins l'Itàli fascisto, souto lou regime de Benito Mussolini, l'òli de paumo-cristo èro un estrumen di *Camiso Negro*, cors militàri de l'Itàli fascisto : pèr mourtifica sis aversàri poulti, li fascisto li fourçavon d'avalà de tras que forto doso d'aquel òli que baio de bèlli cagagno de fes que i'a mourtalo. Quand li *Camiso Negro* voulien èstre segur que si vitimo anavon bèn mourri, apoundien<sup>18</sup> d'essènci à l'òli.

En 1933, gaire de tèms après la nouminacioun d'Adolf Hitler coume chancelié de l'Alemagno, li *nazi S.A.*, milician para-militàri, ispira pèr li fascisto italian, an utiliza aquelo metodo de tourturo contro forço ciéutadan judiéu<sup>19</sup> alemand.

Cop dóu « paro-plueio bulgare » : dins lis annado 1970, uno metodo d'eliminado de sis enemì, lou cop dóu « paro-plueio bulgare », èro praticado pèr li service secrèt de Bulgarìo. Permetié d'injeita à de dissidènt bulgare uno doso mourtalo de ricino pèr la poucho traficado d'un paro-plueio, simplamen au toco-toco emé si vitimo. La biho assassino, de la groussour d'uno tèsto d'espinglo, es lou proujeitile proumpulsa à l'èr coumprima, manda dins l'ourganisme. Au microscòpi, dins aquelo biho se vèi dos cavitá mounte la ricino es emmagasinado. Se libèro dins l'ourganisme qu'une fes que la pasto cirouso que cuerb li dous trau a foundu... à 37°C, la temperaturo dóu cors.



La ricino, armo dóu crime perfèt : ges de brut, ges de traço de sang, nimai de bruladuro sus li vèsti, coume en leissarié un cop de fiò. Es pas eisa de la decela dins l'ourganisme, e la predo<sup>20</sup> a gaire de chanço de se n'en escapoula, à fauto d'antidot. La vitimo coumenço de febla uno pounado d'ouro mai tard, quand soun bourrèu es deja liuen. Fèbre, bòmi<sup>21</sup>, arrèst dis ourgane : la mort arribo après quàuqui jour, quand lis efèt dóu pouisoun an gagna tout lou cors. Ges de besoun de n'en inocula de doso de chivau, n'i'a proun de quàuqui gouto pèr estèrni<sup>22</sup> un ome. Aquéu biais de faire es diabouli. Lou nec mai ultra, lou fin dóu fin de l'espion-tuaire !

Un dissidènt bulgare assassina : Èro un dijòu, lou 7 de setèmbe de 1978, Georgi Markov esperavo soun bus pèr ana à soun travai. Èro journaliste à la BBC desèmpièi qu'avié esta foro-bandi de Bulgarìo pèr Jivkov, à l'encauso de la censuro de sis obro. Decessavo pas de destila à la radiò de crounico au vitriòli sus lou regime coumunisto de Bulgarìo. Mai de que i'avié ? La lancejado que ié pounè subran

la cueisso lou fasié grimasseja de doulour. En se virant, veguè un ome qu'acampavo soun paro-plueio. Au mitan de la nue, la fèbro mountè, lendeman avié de bòmi, la boufigaduro avié gounfla e pres uno segrenouso<sup>23</sup> coulour ; anè à l'espitau, mai lou comte d'à rebous avié coumença. Lou dissate, lou cor de Markov s'emballè, sa tensioun arterialo s'abeissè, pièi li ren s'arrèstèron. Lou dimenche, escupissié<sup>24</sup> de sang e fenissié pèr bada-mouri. Li mège ié coumprenèron rèn de rèn. Septicèmiò ? Entóussicacioun ?

En Franço, dos semano pus lèu, un autre dissidènt bulgare, Vladimir Kostov, es esta éu perèu, pres de gròssi fèbro après agué esta poungneu à l'esquino pèr un passant sus un mountadou dins lou metrò. S'en es tira pèr miracle, mai l'afaire Markov relatado dins li journaux ié faguè prusi l'auriho, a pensa que sarié en de bon qu'aguèsse un rescontre emé la *P.J.* de Paris.

Dóu cors de Kostov e dóu cadabre de Markov, soun tirado dos biho menudeto pariero que soun eisaminado au microscòpi. Li poulicié de *Scotland Yard* se rementon alor li paraulo dóu mourènt reculido pèr sa femo e lou persounau de l'espitau ... soun di biho de paro-plueio bulgare, tè, pardiéu !

Renado Biojoux

- 1 – Òli de paumo-cristo : huile de ricin.
- 2 – Imoureta : onctuosité.
- 3 – Pauto : boue.
- 4 – Esplecha : employer.
- 5 – Rufo : ride.
- 6 – Lachatiéu : laxatif.
- 7 – Touc : tiède.
- 8 – Jacènto : accouchée.
- 9 – Lucharié : lutterait.
- 10 – Pelacholo : pellicule.
- 11 – Prusour : prurit, démangeaisons.
- 12 – Usso : sourcils.
- 13 – Sucréu : bonbon.
- 14 – Ourtoulage : horticulture.
- 15 – Assourbimen : absorption.
- 16 – Degaia : altérer, abîmer.
- 17 – Verin dóu serpent cascavèu : venin du serpent à sonnette.
- 18 – Apoundien : ils ajoutaient.
- 19 – Ciéutaden judiéu : citoyen juif.
- 20 – Predo : proie.
- 21 – Bòmi : vomissements.
- 22 – Estèrni : terrasser.
- 23 – Saugrenouso : sinistre.
- 24 – Escupissié : il crachait.

**De letro enfecido à la ricino e à la poudro de paumo-cristo soun estado escricho à de menistre american (coume au Menistre de la Defènso) e à l'adreisso de l'Oustau Blanc à mai que d'un presi-dènt dis U.S.A. (coume à Barack Obama et à Donald Trump).**

**En jun de 2018, la ricino es estado utilizado pèr un tunisian de 29 an, résidènt à Coulougno, en Alemagno, aganta en pleno fabricacioun d'uno boumbo bioulougico.**

**L'òli de paumo-cristo es cita dins la bando dessinado *Lucky Luke contro Pat Poker* de 1953, dins la serio *Breaking Bad* de 2008 à 2013.**

**Dins un *James Bond*, lou cop dóu paro-plueio es emplega, mai amé de cianure dins la poucho.**

## Le castor d'Europe

**L**e castor d'Europe est un mammifère rongeur de la famille des *Castoridae* dont l'origine remonte à 54 millions d'années. Jadis, il était appelé « bièvre », du gallois « bebbros ».

En France, un adulte pèse de 16 à 35 kg. Ce poids augmente en automne, car pour se protéger de l'hiver, le castor met en réserve jusqu'à 3 cm d'épaisseur de graisse dans son corps et sa queue. Il peut mesurer 1,35 m de longueur, queue comprise, ce qui en fait le plus grand rongeur européen. Sa croissance semble terminée à l'âge de 3 ou 4 ans. Il vivrait de 7 à 8 ans.

Sédentaires et fidèles, le mâle et la femelle restent ensemble sur le même territoire. Chaque année, ils peuvent avoir deux à trois petits qui s'en iront quand ils auront un an et demi, pour aller s'installer à l'endroit disponible le plus près.

Le castor est trapu au sol et fuselé dans l'eau. Quand il se déplace à la surface de l'eau, le dessus de sa tête surnage pour laisser visibles sa nuque, ses narines, ses yeux et ses oreilles.

Ses yeux, latéraux, lui procurent un large champ visuel. Cet animal est doté d'une bonne vision nocturne, mais aussi d'une vision diurne lui permettant de distinguer les couleurs, ce qui incite à le classer comme semi-nocturne plutôt que nocturne.

La recherche de nourriture, ses déplacements de nuit ou dans le noir de son terrier sont facilités par un excellent odorat, une ouïe fine, des moustaches et des sourcils aux poils tactiles.

Le pelage est imperméable et très dense (jusqu'à 23 000 poils/cm<sup>2</sup> ; dans une pointe de stylo, on pourrait compter pas moins de 300 poils). Il est composé de poils longs et durs, et d'un fin duvet. Sa couleur va du blond à reflets roux à une teinte plus foncée au nord et à l'est de l'Europe.

La main (patte antérieure) longue de 5 cm, non palmée, compte 5 doigts griffus aptes au fouissage, avec un pouce opposé facilitant la préhension et qui, au repos, est enfoncé dans la paume, comme chez les primates.

Le pied (de 15 cm) possède 5 doigts complètement palmés, avec un ongle double au second doigt, lui servant à « peigner » sa fourrure épaisse.

Sa queue plate est noire, ovale, épaisse et musculeuse, véritable pelle, large de 13 à 16 cm et longue d'environ 30 cm. Elle est protégée par des écailles sur les 2/3 de sa longueur et couverte de poils à sa jonction avec le corps. Elle lui sert de gouvernail, mais aussi de réserve hivernale de graisse et d'échangeur thermique : quand il fait chaud, il la plonge dans l'eau fraîche.

Comme tous les mammifères rongeurs, il a une incisive, une prémoilaire et trois molaires par demi-mâchoire. Les dents coupantes, en biseau, lui permettent de ronger efficacement le bois des arbres. La mâchoire et la dentition sont très bien adaptées à la fois à l'écorçage et à la coupe du bois. Ceci est unique dans le monde des mammifères.

Les mâles et les femelles ont des glandes qui s'ouvrent dans le cloaque de l'animal, près de l'anus et qui produisent le *castoréum*, fort odorant, qui joue un rôle pour la communication olfactive, pour marquer leur territoire et qui sert également à imperméabiliser leur pelage.

Les excréments, riches en résidus de matière ligneuse, sont émis dans l'eau où ils nourrissent les poissons, les invertébrés et les mollusques.

Du printemps à l'automne, outre des plantes aquatiques et palustres, le castor mange des herbacées et des fruits à proximité de l'eau. Il fait une grosse consommation d'écorces et de jeunes branches de saules, peupliers et aulnes. Il passe beaucoup de temps à provisionner sa nourriture pour l'hiver.

Il transporte des branches et des plantes dans l'eau pour construire sa hutte, dont l'entrée doit être au moins immergée de 60 cm pour tromper les prédateurs (loups, renards). En bon fouisseur, il construit des terriers et des galeries comprenant des cheminées d'aération. C'est dans un de ces terriers qu'ont lieu la mise bas et l'allaitement des petits. Pour protéger son gîte et maintenir l'eau à un niveau qui lui convient, il construit un barrage fait de terre, d'herbe et de branches, mélangées aux troncs des arbres qu'il a rongés pour les abattre.

Le castor a fait l'objet d'une chasse intensive : sa viande se cuisinait ; sa peau tannée en fourrure se transformait en gilets, chapeaux et manteaux (la mode des chapeaux hauts de forme, bicornes et tricornes en feutre de poils de castor a renforcé la demande) ; au temps des Romains, ses dents faisaient des amulettes ; le *castoréum* était utilisé en pharmacologie, en parfumerie et en cosmétique. Ce sont des raisons pour lesquelles la population des castors a régressé.

Depuis l'Antiquité, l'homme a été fasciné par son comportement social et ses talents de constructeur. Le castor a souvent été présenté comme le modèle du travailleur consciencieux, infatigable et prévoyant, voire comme un exemple d'intelligence sociale et d'ingéniosité.

Au Moyen-Âge, le vendredi, jour sans viande dans la religion catholique, il fut toléré de manger sa queue, considérée comme du poisson en raison de ses écailles. Plus tard, la consommation de la partie arrière fut tolérée, car assimilée à du poisson, puisqu'immergée quand il nage.

Sous le règne de Saint-Louis, la dépouille d'un castor vaut 13 fois plus que celle d'un porc. À partir de 1880, pour chaque castor tué, une prime de 15 francs de l'époque était offerte par le *Syndicat des Digues du Rhône* lors des premiers grands aménagements du fleuve.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le castor n'est probablement presque plus consommé en Europe de l'Ouest, mais son élevage a été tenté en France, puis rapidement abandonné, car peu rentable : le castor étant mauvais reproducteur, sa fourrure étant moins recherchée qu'autrefois et sa consommation de nourriture très supérieure à celle des carnivores comme le renard ou le vison. Dans le sud-est

de la France, le castor est présent dans le delta et le bassin du Rhône, où l'effectif atteindrait presque les 3 000 sujets, répartis dans le fleuve lui-même et dans la plupart de ses affluents en aval de Lyon, dont le Gardon, le Vidourle, l'Ardèche, la Cèze, l'Isère, la Drôme, l'Aygue, l'Ouvèze, la Durance, etc.).

Jusqu'à sa quasi-disparition à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le castor a joué un rôle majeur dans la configuration des paysages, des écosystèmes et surtout des hydrosystèmes des plaines alluviales, mais aussi des moyennes et basses montagnes. Ses aménagements ont sélectionné les arbres des zones humides et la flore des berges, ils ont eu une influence majeure sur la forme des cours d'eau, sur la constitution de certaines nappes aquatiques et de nombreuses tourbières. Le castor a été surnommé « ingénieur de l'écosystème ».

Ce rongeur imposant a repris du poil de la bête et, petit à petit, a colonisé les cours d'eau de l'hexagone où sa population a augmenté d'une centaine d'individus concentrés dans la basse vallée du Rhône et d'à peu près 15 000 spécimens sur l'ensemble du territoire. Son retour n'est pas terminé, en effet, le castor est absent du Sud-Ouest, de la Normandie et de l'Occitanie.

La manière de vivre du castor ne plaît pas forcément à ses voisins humains, car il coupe les arbres de leurs jardins ou de leurs plantations. Les rivières plus petites sont de même colonisées et les

conflits avec les riverains sont de plus en plus nombreux. Il est accusé d'abîmer les berges, de fragiliser les digues à cause de ses galeries, de démolir les nids d'oiseaux, de causer des dommages aux plantes des lieux humides et aux arbres. Le but est de trouver des solutions, afin que la cohabitation se passe au mieux.

Renée Biojoux

Les scouts de 5 à 8 ans sont surnommés « Les Castors ».

Sartre appelait Simone de Beauvoir « Castor », à cause de son nom Beauvoir, *beaver*, castor en anglais (à rapprocher de bièvre, ancien nom du castor en vieux français).

Après la Seconde Guerre mondiale, des membres de plusieurs métiers (maçons, charpentiers, carreleurs, électriciens...), associés pour rebâtir les maisons en ruines à cause des bombardements, ont pris le nom de « Castor ».

En France, la Bièvre est le nom de nombreuses rivières : affluent de la Seine à Paris, de la Sarre en Moselle, du Rhône en Isère, de la Barre en Ardennes, du Beuvron en Loir-et-Cher (peut-être étaient-ils colonisés par de nombreux castors ?).

L'huile de castor est une mauvaise traduction de l'anglais « castor » qui veut dire « ricin » en français. En vérité, c'est de l'huile de ricin.

## J'ai goûté... ... Les oreillettes de Michèle Mison

**P**our une trentaine d'oreillettes :

- 3 œufs,
- 250 g de farine environ,
- Une cuillère à café d'eau de fleur d'oranger (pour ceux qui aiment),
- Sucre en poudre,
- Huile de friture.

Casser les trois œufs dans un saladier et les battre au mixeur pour les rendre mousseux.

Ajouter la moitié de la farine et mélanger à la cuillère.

Répartir le reste de la farine sur le plan de travail. Verser la pâte dessus et la pétrir pour en faire une boule souple.

La laisser reposer une heure minimum.

Huiler le plan de travail et y étaler la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

La découper en carrés d'environ 6 cm de côté.

Faire chauffer suffisamment d'huile dans une poêle pour que la pâte puisse y flotter : pendant que l'huile chauffe, prendre chaque carré et le rouler à nouveau pour l'étaler de façon à voir le plan de travail par transparence.

Mettre cette pâte très fine dans la poêle et la retourner à l'aide d'une écumoire pour la faire dorer de chaque côté.

Sucrer immédiatement les oreillettes à votre convenance dès la sortie de la poêle.

Michèle Mison



# Jeux

## Sudoku

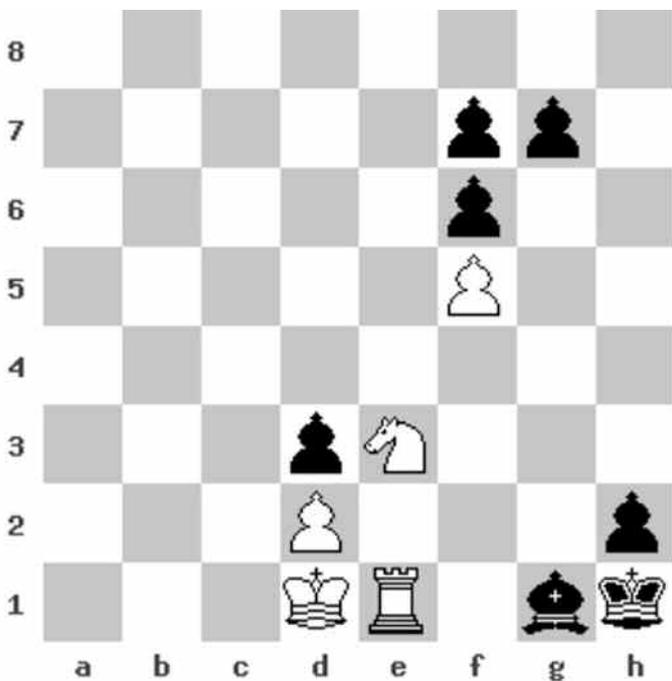
	8		6	2	4		5	
			8				2	6
	6			3		8		
	7			6	1	2		
	4	6				3	8	
		5	3	4			9	
		3		5			7	
4	9				3			
	5		2	9	7		3	

Facile

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

Démoniaque

## Échecs



A.Galitzky, Deutsches Wochenschach, 1916

Mat en 6(\*\*\*\*\*), les blancs jouent

## Néo-Croonerie par J.J.S.

À l'aide des définitions, il s'agit de trouver des mots en rapport avec la crise sanitaire autour du mot « confinement »...

- |                              |                              |                                      |
|------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 1 — Enfermement.             | 5 — Ça pique un peu.         | 9 — Autre résultat attendu.          |
| 2 — Nous oblige à en faire.  | 6 — Créé par un Marseillais. | 10 — Le mal-aimé (sans son compère). |
| 3 — Impatient d'aujourd'hui. | 7 — Le dernier disponible.   | 11 — Avant l'égalité.                |
| 4 — L'Américain à la mode.   | 8 — Résultat espéré.         |                                      |

1						C													
2						O													
3						N													
4						F													
5						I													
6						N													
7						E													
8						M													
9						E													
10						N													
11						T													

## Néo-Elle Thébais par J.J.S.

Il s'agit de trouver un proverbe, en reportant les lettres qui correspondent aux bonnes réponses, dans le tableau ci-dessous...

1	6	9	1	7	9		5	7		5	3	2	8	4	9	5		10	5		11	5	7	9

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>1. Tbilissi est une ville...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- E - d'Algérie,</li> <li>- B - des U.S.A.,</li> <li>- A - de Géorgie.</li> </ul> <p>2. La taurine est...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- P - un acide aminé,</li> <li>- O - une hormone de bovin,</li> <li>- V - un matador du beau sexe.</li> </ul> <p>3. Un insecte a toujours...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- M - 3 paires de pattes,</li> <li>- P - 4 paires de pattes,</li> <li>- L - 5 paires de pattes.</li> </ul> <p>4. Un yard équivaut à...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N - 1,05 mètre,</li> <li>- R - 0,91 mètre,</li> <li>- T - 0,97 mètre.</li> </ul> | <p>5. Le démodex est...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- E - un acarien,</li> <li>- O - un code informatique,</li> <li>- T - une pratique satanique.</li> </ul> <p>6. Mozart a vécu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- V - 30 ans,</li> <li>- U - 35 ans,</li> <li>- A - 40 ans.</li> </ul> <p>7. La mylonite est...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T - une maladie intestinale,</li> <li>- N - une roche à grain fin,</li> <li>- R - une région grecque.</li> </ul> <p>8. Un diène est...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O - un hydrocarbure,</li> <li>- T - une notation musicale,</li> <li>- A - un phasme.</li> </ul> | <p>9. Le Chevalier d'Éon se prénommaient...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T - Charles,</li> <li>- L - Léon,</li> <li>- V - Accor.</li> </ul> <p>10. Iphigénie était...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L - la fille d'Agamemnon,</li> <li>- E - la femme de Priam,</li> <li>- M - un spécialiste audio.</li> </ul> <p>11. Un blanc d'Espagne est...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- V - un colorant naturel,</li> <li>- R - un vin ibérique,</li> <li>- M - un Espagnol de souche.</li> </ul> |
|--|--|--|



# Solution des jeux de la 104

Elle Thébais

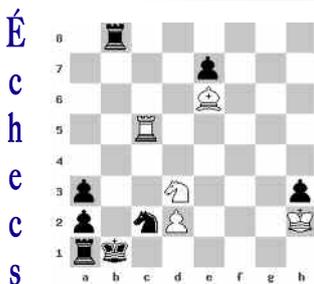
Il s'agissait de trouver un proverbe...

L ' É T É R E C U E I L L E E T L ' H I V E R M A N G E

## Crooneries

Il s'agissait de trouver des fleurs, autour du mot « Printemps »...

I				P	A	Q	U	E	R	E	T	T	E
2			M	A	R	G	U	E	R	I	T	E	
3			O	E	I	L	L	E	T				
4			N	E	N	U	P	H	A	R			
5					T	U	L	I	P	E			
6	M	U	G	U	E	T							
7					M	Y	O	S	O	T	I	S	
8					P	E	R	V	E	N	C	H	E
9			R	O	S	E							



- 1. Rc3! ... 2. Bb3 ... 3. Bxc2#
- 2... Rxb3 3. Rxb3#
- 2... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 3. Rc1#
- 1... Rb2 2. Kg1 ... 3. Kh2 ... 4. Bb3 ... 5. Bxc2#
- 4... Rxb3 5. Rxb3#
- 4... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 5. Rc1#
- 2... Rb? 3. Kh1 ... 4. Bb3 ... 5. Bxc2#
- 4... Rxb3 5. Rxb3#
- 4... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 5. Rc1#
- 3... Rb2 4. Kh2 ... 5. Bb3 ... 6. Bxc2#
- 5... Rxb3 6. Rxb3#
- 5... Nb4 (or Nd4, Ne3, Ne1) 6. Rc1#

## Sudoku

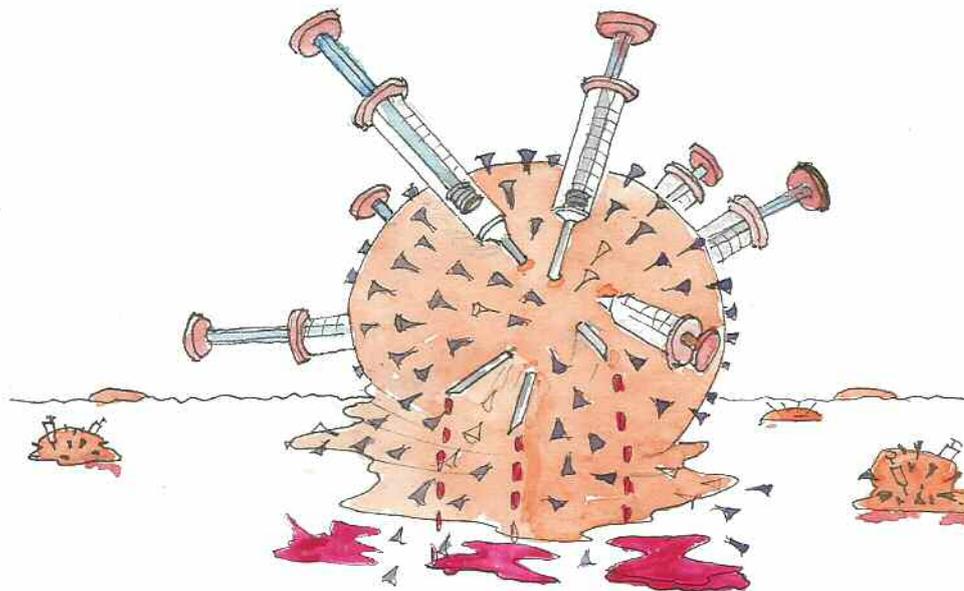
2	1	5	8	3	6	7	4	9
3	4	8	1	9	7	2	6	5
6	7	9	2	4	5	3	8	1
5	9	3	4	8	1	6	7	2
1	8	7	6	2	9	4	5	3
4	6	2	7	5	3	1	9	8
7	2	6	5	1	8	9	3	4
9	5	1	3	6	4	8	2	7
8	3	4	9	7	2	5	1	6

Facile

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

Démoniaque

# BILLET D'HUMEUR OPTIMISTE



Demain, peut-être...

Jean-Jacques Sibourg

## Nouveautés à la Bibliothèque Mauric

### Policiers

- Le monde des Abberley de Robert Goddard.
- Le chant des ténèbres de Ian Rankin.
- Rien ne t'efface de Michel Bussi.

### Romans

- La grande épreuve d'Étienne de Montely, Prix de l'Académie française 2020.
- À rude épreuve (t.2) d'Élisabeth Jane Howard.

- Les impatientes de Djaili Amadou Amal, Prix Goncourt des lycéens 2020.
- Nature humaine de Serge Joncour, Prix Femina 2020.
- Inépuisable de Vivian Gornick.
- L'anomalie d'Hervé le Tellier, Prix Goncourt 2020.
- Les furtifs d'Alain Damasio.
- Paradis perdus (t.1) d'Eric-Emmanuel Schmitt.

### Jeunesse

- L'ickabog de J.K. Rowling.
- Max et l'ours des cavernes de Dany Jeury.

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

## Manifestations, spectacles, concerts...?

**L**a Gazette, dans ses numéros 103, 104 et maintenant 105, n'a pas pu présenter, du fait de la pandémie en cours, un calendrier d'activités, comme nous avons coutume de le faire, puis de les commenter ensuite.

Nous avons le ferme espoir que les mois à venir nous ouvriront des perspectives heureuses, et qu'à l'ombre enfin retrouvée des platanes, nous pourrions programmer la saison à venir, loin des contraintes actuelles.

De son côté, La Gazette mettra tout en œuvre pour fêter dignement son XX<sup>e</sup> anniversaire...

Pour obtenir des informations au fil du temps, veuillez contacter les différents acteurs concernés :

- Amicale Laïque (Stéphane Charpin : 06.71.46.54.41).
- Amis de la Chapelle Saint-Laurent (Christiane Bertrand : 06.95.14.06.04).
- Association Paroissiale (André Dieu : 04.90.28.93.63).
- Café du Centre (Jean-Claude Raffin : 06.74.03.97.63).
- Cave La Vigneronne (04.90.28.92.37).
- Chapelle d'Agnès (Agnès Brunet : 06.60.90.65.68).
- Club des Aînés (Jean-Louis Vollot : 04.90.28.90.39).
- Comité des Fêtes (Philippe Capocci : 06.32.93.16.52).
- Confrérie Saint-Vincent (Martial Arnaud : 06.72.96.91.24).
- Gazette (Olivier Sac-Delhomme : 06.79.35.43.50).
- Mairie (04.90.28.92.50).
- Remise (Yann Palleiro : 06.44.32.99.07).



Naguère ...



... Aujourd'hui

## La Gazette

Bulletin d'adhésion  
2021

Nom : .....

Adresse : .....

Adresse électronique : .....

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

Chèque

Espèces

