La Gazette

N°32 - 15 juillet 2005

Comité éditorial : Régine Bellier, Mireille Dieu, Majo Raffin, Yves Tardieu

Crise de la viticulture

La Gazette a alerté ses lecteurs sur la participation exceptionnelle, par son ampleur, des viticulteurs aux manifestations organisées ces derniers mois. En même temps, tout le monde a entendu parler de la crise qui touche ce secteur. La longue tradition de plainte propre au milieu agricole et le repli sur soi de chaque catégorie qui caractérise la société française empêchent beaucoup d'entre nous de prendre conscience de la réalité et de l'importance de cette crise. Celle-ci est brutale et profonde. Elle est peut-être durable et, si elle l'est, des choses que nous croyions de toute éternité risquent de disparaître.

Il est possible que les choses s'arrangent et aillent mieux dans quelques temps. Il est possible aussi qu'un secteur économique s'effondre. Qui aurait pensé il y a trente ans que l'une des agricultures les plus riches de France, celle de la plaine du Comtat Venaissin, celle du maraîchage et des arbres fruitiers, allait presque disparaître ? Vers Monteux, vers Sarrians, ce sont de plus en plus les friches et les lotissements qui sont en concurrence pour occuper le territoire. Il y aura toujours de la vigne chez nous mais en quelle quantité et pour faire vivre combien d'exploitants ? La crise de la viticulture concerne directement de nombreuses familles. Au-delà, elle peut toucher l'ensemble de la vie de nos villages : vie économique, manière de vivre ensemble, paysage, etc. Bref, tout le monde est concerné.

Nous avons rencontré Jean-Claude Fauque et André Macabet, membres actifs du syndicat des vignerons de Villedieu, (et des dernières manifestations...) pour connaître leurs sentiments sur la situation. L'article qui suit retranscrit pour une large part leurs propos.

Yves Tardieu

La situation des viticulteurs

Ils estiment la baisse de revenu des viticulteurs villadéens à environ 35% en 2004 et ils pensent que la baisse peut être encore plus importante pour l'année 2005. Cette baisse de revenu est liée à la mévente et à l'état des stocks ainsi qu'à la baisse des prix. Pour les vins d'appellation (AOC) le prix en citerne au départ de la cave est passé, en gros, de 1€ 40 le litre à 1€ en deux ans. A cette baisse des prix, il faut ajouter la baisse du rendement autorisé (baisse de 10% avec un rendement passant de 50 à 45 hectolitres à l'hectare). Moins de production multiplié à un prix plus bas font bien une recette beaucoup plus faible ! Les charges pendant ce temps restent les mêmes. Pour l'instant, les vins de pays résistent mieux et sont beaucoup moins touchés.

Les causes de la crise

Les causes sont nombreuses : certaines générales et profondes, d'autres plus conjoncturelles.

La concurrence des pays comme le Chili, l'Afrique du Sud, l'Australie en est l'une des plus profondes et des plus durables. Ces pays produisent selon des pratiques totalement différentes et à des coûts inférieurs. Les vignobles sont très vastes et souvent la propriété de grandes entreprises. Ils sont irrigués et les rendements y sont très élevés. Les méthodes de vinification, utilisant du matériel ultra-moderne, autorisent des techniques pour aromatiser les vins. Les « caisses de pomme sont déversées dans les cuves », le vieillissement en fût y est remplacé par l'utilisation de copeaux de bois et le goût de fruit rouge est donné par des extraits. Les coûts de production sont beaucoup plus faibles. Au total, ces vins arrivent en masse sur les marchés et concurrencent les vins français, en France mais surtout dans les autres pays.

L'arrivée massive de ces vins crée une surproduction mondiale que l'on retrouve également au niveau de l'Europe. En Espagne et en Italie, les plantations illicites ont été régularisées et dans certains cas sont aidées par l'Union européenne. En Espagne, il s'agit de vignobles non cadastrés qui le deviennent et en Italie il y a même des superficies qui ont été déclarées en vigne alors qu'elles n'étaient pas plantées et l'ont été après. Pour André Macabet, il y a là 200 000 ha de vignobles à l'origine d'une surproduction européenne importante et au total 20 millions d'hectolitres en trop dans le monde.

La situation en France est variable selon les régions. Dans les côtes du Rhône, alors que le vignoble semble progresser avec des déboisements et des plantations encore aujourd'hui, les surfaces globales n'ont pratiquement pas bougé, (1500 ha dans les CDR en plus en 10 ans), l'urbanisation mangeant des superficies gagnées ailleurs. Aujourd'hui, au total, les côtes du Rhône représentent une surface de 50 000 ha.

Face à cette situation de concurrence, la baisse de la consommation de vin en France accentue les effets de la crise. Cette baisse est ancienne mais nous vivons dans « une atmosphère de prohibition » selon eux, avec la loi Evin et les campagnes pour la sécurité routière qui créent un « véritable marasme ». A dire vrai, le mot « prohibition » revient plusieurs fois dans leur bouche et cette situation les énerve profondément. André Macabet cite des études anglo-saxonnes ou danoises qui mettent en valeur les « apports positifs du vin en matière de santé ». Il y aurait même des études prouvant que le vin est meilleur que l'eau pour la santé ! La Gazette renvoie ses lecteurs attentifs et collectionneurs à son numéro dans lequel Giulio Gabbiani vantait les mérites du vin.

On peut rajouter également que la parité euro dollar est défavorable aux vins français à l'exportation.

Quelles solutions ?

La situation est inquiétante et lorsque l'on examine ses causes, on voit que les solutions ne sont pas faciles à trouver.

Les charges qui touchent les exploitations en France sont élevées et seront toujours plus élevées que dans la plupart des pays.

Il est difficile de faire évoluer les règles qui régissent la profession et qui sont fixées par décret et encadrées par l'Institut national des appellations contrôlées (INAO). Ces règles anciennes et souvent voulues par la profession à l'origine, correspondent à

Les 10 premiers producteurs mondiaux de vin (millions d'hectolitres)

Pays	1999	2004	% prod. mond. 2004	évol.entre 1999 et 2004	proj. 2008
Italie	58 073	49 500	22,5%	-14,7%	49 750
France	51 036	48 000	18,6%	-5,9%	47 500
Espagne	33 720	40 300	15,6%	+19,5%	42 000
Etats-Unis	15 642	19 750	7,6%	+26,3%	21 000
Australie	8 511	13 890	5,4%	+63,2%	14 500
Argentine	15 888	13 500	5,2%	-15%	12 500
Allemagne	12 123	8 100	3,1%	-33,2%	7 700
Portugal	7 859	7 550	2,9%	-3,9%	6 750
Chili	3 174	6 700	2,6%	+111%	7 650
Afrique du sud	5 959	6 470	2,5%	+8,7%	8 800
Total mondial	257 600	258 119	82,8%	+0,2%	274 775

Les principaux pays consommateurs de vin (consommation par tête et par litre des plus de 18 ans)

Pays	1999	2003	évol.entre 1999 et 2003	proj. 2008
France	75,8	64,3	-15,1%	58
Italie	57,6	58,8	+2,0%	60,2
Suisse	54,7	57	+4,2%	54,5
Portugal	58,1	51,6	-11,1%	44,1
Autriche	48,5	50	+3,0%	51,9
Argentine	55,3	48,5	-12,2%	43,2
Danemark	36,4	39	+7,1%	41,5
Uruguay	37	38,4	+3,7%	40,4
Espagne	44	34,2	-22,2%	36
Belgique/Lux.	31,1	31,1		31,9
Pays-Bas	26,2	27,4	+4,5%	28,2

Les 10 premiers pays exportateurs de vin tranquille (millions d'hectolitres)

Pays	1999	2003	% exp. mond. 2003	évol.entre 1999 et 2003	part des exp. dans la prod.
France	14 271	13 754	19,5%	-3,62%	34%
Italie	17 427	10 872	15,4%	-37,60%	24%
Espagne	7 760	10 806	15,3%	+39,25%	26%
Australie	2 865	5 161	7,3%	+80,13%	47%
Chili	2 322	3 784	5,4%	+62,96%	59%
Etats-Unis	2 409	3 156	4,5%	+31,01%	16%
Allemagne	2 145	2 496	3,5%	+16,36%	30%
Afrique du sud	1 276	2 373	3,4%	+85,97%	33%
Portugal	1 115	2 313	3,3%	+107,44%	31%
Argentine	0,872	1 837	2,6%	+110,66%	13%

Ces chiffres sont tirés d'un dossier de presse édité à l'occasion du salon vinexpo de Bordeaux en juin 2005. Ce dossier de 26 pages est lui-même issu d'une étude beaucoup plus importante. Comme tous les chiffres, il sont sujets à discussion et à interprétation. S'agissant de produits agricoles, il faudrait savoir si, ici ou là, il n'y a pas eu des récoltes exceptionnellement bonnes ou mauvaises pour l'année étudiée. André Macabet suggère lui, que les chiffres de consommation en France sont surestimés et utilisés pour instaurer la "prohibition". Dans les 64 litres de vin consommés en 2003 par chaque Français, il y a la consommation des touristes ou étrangers qui boivent en France ! C'est possible. Il faudrait alors déduire cette consommation et y rajouter celle du Français à l'étranger pour mesurer l'exact "pochtronisme" tricolore. En tout cas, le comité de rédaction de cette gazette semble lui donner raison. A chaque réunion, nous avons fait des efforts pour nous rapprocher des 64 litres en éclusant plusieurs bouteilles. La consommation de notre amie belge, pas la dernière à lever le coude, aura été comptabilisée comme de l'alcoolisme local !
http://www.vinexpo.com/

des logiques d'appellation, et de « terroir ». Elles limitent l'utilisation des cépages, limitent les rendements, interdisent certaines pratiques de culture (comme l'irrigation dans de nombreux cas) et des pratiques de vinification (aromatisation par exemple). Les vins produits correspondent à une logique de l'offre et ne correspondent pas toujours à l'évolution des goûts des consommateurs sur les marchés mondiaux (il ne faut pas oublier que la France reste le premier exportateur de vins dans le monde). Pour les côtes du Rhône, l'introduction de nouveaux cépages (marselan, caladoc), en complément du grenache et de la syrah est un projet ancien mais tout est bloqué. Même les essais sont impossibles. Pourtant cela permettrait de réaliser de nouveaux assemblages et de diversifier la production.

Dans le même ordre d'idée, le syndicat général des côtes du Rhône essaie de promouvoir une distinction dans l'étiquetage entre vins « corsés » et « fruités ». En gros, nos vins sont plutôt corsés et beaucoup de consommateurs préfèrent des vins fruités. Il s'agirait de mieux informer et de cibler le consommateur. Cette fois, ce ne sont plus les instances administratives qui bloquent mais la base qui ne suit pas. Une des difficultés est de définir une politique commune, que ce soit au niveau de l'appellation ou même au niveau local.

A long terme pourtant, seuls les efforts pour la qualité des produits et la compréhension des désirs des consommateurs peuvent apporter une solution. Dans cet ordre d'idée, la profession n'a pas mesuré les conséquences de la mise sur le marché de la récolte 2002. Cette très mauvaise année a plombé le marché car des vins médiocres ont été commercialisés . La saturation du marché a fait le reste.

Quelles actions et quelles revendications immédiates ?

Après les manifestations d'Avignon, Montpellier, Narbonne, Nîmes, les viticulteurs ont le sentiment de ne pas être entendus ni compris par le gouvernement. « A Nîmes on a été parqué comme si on était des bêtes ». Leurs revendications sont :
- la reconnaissance réelle de la crise viticole
- l'octroi d'aides conjoncturelles qui permettraient de soutenir les jeunes qui se sont installés ou les exploitations fragilisées mais viables : distillation, aide à la trésorerie, allègement de charges (impôt foncier par exemple). Aujourd'hui, l'aide à la trésorerie mise en place est très basse : elle est de 3000 € sur 3 ans pour les jeunes !

La distillation permet de diminuer les stocks et les enjeux sont importants. Dans les côtes du Rhône, une partie des stocks vient de la pratique des PLC (Plafond limite de classement). Dans les années fastes et pour permettre une stabilité des prix (et éviter leur augmentation !), les viticulteurs ont été autorisés à produire au-delà du rendement autorisé (3 hl/ha en 1999 et 2000 par exemple). Les stocks ainsi constitués permettaient de mettre sur le marché de la marchandise lorsque les prix s'envolaient. Aujourd'hui ces stocks pèsent en sens inverse et il y a là 300 000 hl dont la distillation va être obligatoire. La distillation concerne 1,5 millions d'hectolitres en France. Les producteurs sont indemnisés pour un montant de 3 € 35 le « degré-hecto ». A noter que la distillation est financée par l'Union européenne ce qui permet au gouvernement français d'annoncer des mesures qui ne lui coûtent pas

grand-chose.

Devant les problèmes rencontrés, les viticulteurs envisagent de nouvelles actions. Lesquelles ? « Ce sera une surprise ». A la question de savoir si les dégradations commises dans le Gard, l'Hérault et l'Aude après la manifestation de Nîmes ne donnent pas une mauvaise image de la profession, nos deux quinquagénaires habituellement calmes et posés font valoir que malheureusement en France « c'est que quand tu casses que tu es considéré ». De la même façon, l'image négative d'une profession « vivant de subventions » dans l'opinion publique est fortement contestée. Pour André Macabet, les grands succès de la France à l'export comme Airbus ou le TGV sont eux-mêmes fortement subventionnés et n'existeraient pas sans ça.

En conclusion, on peut dire que les vignerons sont très inquiets et ont des raisons de l'être ! Cette inquiétude provoque aussi une incertitude : la situation est telle qu'un projet qui allait de soi il y a trois ans, l'installation d'un jeune, par exemple, peut être totalement remis en cause dans les deux ou trois ans qui viennent. Plusieurs familles villadéennes sont dans ce cas.

Yves Tardieu

A la chasse à l'élodée...

Le mercredi 29 juin, un rendez-vous avait été fixé à la Vigneronne à 6h du matin, aux adhérents du Canal du Moulin, afin d'enlever les végétaux qui empêchent le bon écoulement de l'eau. En différents endroits, sur une longueur d'environ un kilomètre, la présence d'une plante, l'élodée du Canada, constitue à elle seule un problème majeur. Vivant directement dans l'eau, elle finit par s'accumuler sur une épaisseur de trente centimètres en formant un barrage avec une quasi-stagnation de l'eau.

A son crédit, elle s'enlève très facilement avec un simple râteau de jardinier, de plus elle filtre et oxygène le milieu aquatique. Néanmoins, le canal n'étant pas un étang, certains attendent de pouvoir irriguer leurs terres, surtout dans les sections en aval.

Elodée du Canada

Nous étions donc 14 volontaires, prêts à en découdre avec l'élodée, le cresson, l'épilobe, le faux-cresson, et les canéu, universellement désignés sous le nom de Phrognites et voués à un grand avenir dans les stations d'épuration du XXI° siècle. Nous étions armés d'outils, râteau, cisaille, fourche et le râteau à dents triangulaires qui mériterait un article à lui seul. On déplorera l'absence de la faux à lames courtes qui permet de couper les herbes de gros diamètres. La pelle ne fut pas nécessaire du moins en cette saison (on en reparlera cet hiver).

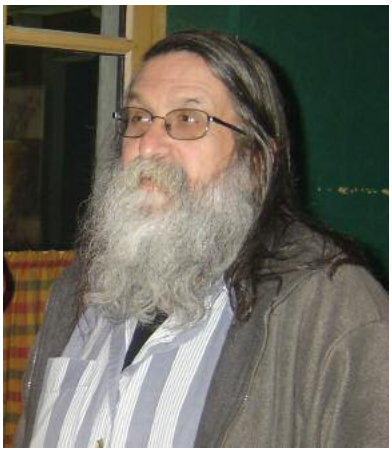
C'est ainsi qu'à l'heure du casse-croûte, vers 10h du matin, au gros chêne, des cyclistes brillamment vêtus et casqués, peut-être même sentant la savonnette, ont pu croiser un étrange concert de personnes boueuses, terreuses et plus ou moins en habits de circonstance, bottées et détrempées jusqu'au couillon. Malgré cette tenue de camouflage on pouvait reconnaître : Alain Bertrand, André Bertrand, Daniel Bertrand, Lucien Bertrand, Yvon Bertrand, Claude Cellier, Gilbert Daniel, Pierre Dieu, François Dénéréaz, André Macabet, Alain Monteil, Daniel Monteil, Jacky Nancy, et Alain Ripert.

Cette matinée de nettoyage a pu mettre en évidence le problème de l'engorgement de la caverne, 40 cm de lime, dû en bonne partie aux fossés situés à la sortie qui s'en vont en ligne droite le long du C.D.7, pour ensuite bifurquer deux fois en direction des L'Homme. Ces fossés profonds d'environ trois mètres présentent un défaut d'écoulement, l'eau pouvant monter jusqu'à un mètre, refoulant ainsi le précieux liquide à l'intérieur de l'ouvrage qui court souterrainement sur 150 mètres de longueur.
Bref, après un nettoyage et arrachage des végétaux, une bonne partie du gonfle s'est dégonflé et l'eau est repartie dans la bonne direction. Pour quelque temps, les choses iront normalement. En attendant d'effectuer un travail plus conséquent qui nécessitera des moyens plus importants et un redressage du lit du canal à cet endroit. Une demande d'aide va être faite prochainement au Conseil général et au Conseil régional afin de réaliser ceci.

En fin de matinée, après vérification des travaux et fermeture des martelières, nous nous quittâmes. Il fut décider de revoir le travail dans trois semaines, sauf circonstances exceptionnelles, nécessitant une intervention immédiate. Il a été envisagé de procéder de la même façon cet hiver, en février, au nettoyage du canal. Trois jours de travail seront nécessaires avec une équipe de 15 personnes et plus, afin d'économiser la recette des cotisations, conforter nos finances et envisager des travaux avec des outils mécaniques (pelle, tracto etc…). Que toutes les bonnes volontés se manifestent dès maintenant afin de nous permettre de nous organiser.

François Dénéréaz

On en recause



Chose promise chose due !

Réné Kermann a plongé dans ses archives et nous prouve qu'il n'est pas né barbu... Ou alors il exploite notre crédulité en essayant de faire croire que cet horrible blondinet de quelques années peut être la même personne que le fringant et charmant sexagénaire que nous connaissons.

On lui a demandé des preuves plus tangibles, peut-être une période rouflaquette ou alors moustache... A voir. Il était de noce ce samedi 9 juillet (Natacha se mariait à Roaix) mais il nous a promis de chercher encore.

Y. T.

Mylos

Je suis allée le rencontrer dans sa galerie 2 Bis à Vaison pour qu'il me raconte un peu sa vie d'artiste peintre. Difficile de bavarder avec lui plus de 10 minutes d'affilée. Sans cesse des gens passent le voir dans son monde de soleil et de couleurs éclatantes : voir ses dernières toiles, voir les photos du livre illustré par les enfants de Villedieu, lui parler, se replonger dans leurs souvenirs d'enfance avec des chats lune, des voitures volantes, des enfants rieurs, des animaux hilares, des décors multicolores et pleins de rêve. Chaque fois Mylos les écoute, raconte, explique ; ce sont des rencontres riches et fort chaleureuses, à son image.

Il travaille là depuis plus d'un an et, naturellement, connaît tout Vaison et surtout beaucoup d'enfants. Souvent il rencontre leurs instituteurs et, de leurs bavardages, surgissent des idées qui

orientent les sujets de travail avec leurs élèves et qui l'inspirent parfois dans ses tableaux.

Pendant les vacances scolaires, il anime des stages pouvant regrouper de 5 à 60 enfants, par exemple les stages d'art plastique au centre aéré " La courte échelle " à Vaison. Il prépare également plusieurs projets d'action culturelle - l'un d'entre eux a pour thème le sable ; il accompagnera les enfants dans des visites aux carrières de Roussillon, chez un souffleur de verre pour, qu'en final, ils réalisent ensemble le décor d'une pièce de théâtre. Un autre s'adresse à ceux de la maternelle avec un travail sur le gribouillis, un autre encore, avec les 6/7 ans, sur l'art de l'espace utilisant fils de nylon et papier. Les élèves d'une 4ème du collège réaliseront avec lui une fresque sur Vaison et la romanité qui sera exposée lors du prochain festival de la B.D en septembre. S'adressant aux enfants de 8/10 ans, c'est un projet de sculpture de bois à partir de cagettes qu'ils réaliseront à l'image de l'éléphant installé dans la galerie attendant tranquillement d'être décoré.

Toutes ces activités ne l'empêchent pourtant pas, de temps en temps, de partir un peu plus loin exposer ses peintures, la dernière fois c'était à Liège, ou bien d'aller s'isoler dans la montagne pour peindre au calme, près d'une rivière, la tête dans les étoiles.

Claude Bériot

Histoire d'eau : Font Laurent et Saint Joyeux (3e épisode)

Le soleil accable à présent, implacable, cuisant, malgré le tamis du sous-bois. La lumière qui s'accroche aux branches en dégringolant des cimes, lumière ardente de midi, embrase tout et fait se gondoler les choses. Les contours se liquéfient dans la sueur, la poussière y laisse des traces noirâtres. Les torses dénudés suintent la chaleur méridienne, les fronts dégoulinent. La transpiration, moite et salée, aveugle et donne soif, les corps exténués se courbent et s'ankylosent sous l'effort dans un jeu d'ombre et de lumière.
Mètre après mètre, une éclaircie s'ouvre dans le demi-jour du sous-bois. La lumière, tamisée, dégagée, s'infiltre dans la clairière débroussaillée. Il y a ce désir violent d'avancer dans cette jungle, de terminer le travail, de découvrir la faille qui empêche l'eau de couler. Les bras continuent leurs mouvements mécaniques. Les pieds trouvent leur équilibre entre les ronces et les cailloux. Des ahans musclés, saccadés, viennent à bout de cette végétation qui s'est lignifiée.
Ils sont intrépides, décidés à affronter les obstacles malgré la fatigue, la touffeur, les épines.

Là.
Une grotte se laisse découvrir dans la pénombre, s'offre à la vue de chacun, se laisse pénétrer, fraîche et vivante, pure, humide, recueillant les mystères de la terre : les gouttes sont là, égrenant leur murmure, laissant filer une pudeur secrète.
L'eau coule.

Rassemblée, elle grossit, féconde.
Canalisée par les anciens qui l'ont domptée, elle concentre ce que la nature prodigue de forces. Elle est là, essentielle, originelle.

Les efforts doivent à présent se porter en aval.
Mais la peur est apaisée.

Midi opaque. Midi oppresse. Midi opprime.
Seul le frémissement des insectes dérangés, battant l'air de leurs ailes transparentes, anime toute cette immobilité, figée dans la somnolente chaleur qui a envahi jusqu'à la plus petite parcelle de vie.
Ils sont pourtant résolus à en découdre et à vaincre aussi la terre qui recouvre les puisards et qu'il faut maintenant dégager à tout prix.
Autre obstacle. Autre ennemi.
D'abord les localiser : il doit y en avoir un tous les trente mètres, c'était la norme. En ligne droite.
Là un coin de pierre apparaît, n'intrigue même pas : la chance les accompagne. C'est la première pièce du jeu de piste.
On subodore, on mesure, -un pas, un mètre-, on évalue.
Pendant que les uns s'activent encore à la débroussailleuse, d'autres empoignent la bêche et la pioche, dégagent, tracent, détourent la dalle.
Travail de fourmi, plaisir d'archéologue. Autre vestige d'un monde oublié. Autre écho du passé.
Un puits est là qui livre enfin le secret : des racines vives ont tracé leur voie, enchevêtrée, et la terre a colmaté les interstices ne laissant plus, au fil des ans, qu'une mince infiltration qui a fini par se tarir dans l'éboulement.
Il faudra encore revenir quelques fois, mais on a déjà pu localiser un autre problème : entre deux puisards, la canalisation ancestrale est effondrée sur elle-même.

Non, la source n'est pas tarie, mais déviée.
L'eau suinte toujours des entrailles de la terre, mais,

suite à la page 11

Repas Thaï

Lundi 13 juin, à midi, nous avons mangé un repas thaïlandais. Tous les enfants, les enseignantes et les parents qui ont participé à la préparation, ont mangé dans la cour de l'école, sous les tilleuls.

Au menu :
Apéritif : chips aux crevettes, jus de pomme-mangue, jus d'ananas.
Poulet coco aux champignons noirs et riz thaïlandais avec de la sauce soja nuoc mam
Dessert : glace exotique.

Nous avons essayé de manger avec des baguettes mais c'était très difficile, quelques uns ont réussi mais pas tous !
Nous félicitons tous ceux qui ont aidé à préparer ce bon repas thaïlandais.

Souriez, vous êtes filmés

Qui ne s'est pas demandé ce qui justifiait depuis peu, la présence d'une caméra de vidéosurveillance sur la façade du bistrot ?

Les interprétations vont bon train :
- la mairie aurait-elle signé un contrat avec le producteur de « vidéo-gag » ou de « caméra cachée » ?
- nos élus sont-ils à ce point soucieux de notre sécurité lorsqu'ils nous savent en « liberté surveillée » ?
- allons-nous bientôt satisfaire au voyeurisme d'une « téléréalité villadéenne » ?
- « Villedieu square » est-il dorénavant sous "web cam" permanente ?
- alimente-t-on la rubrique des « flagrants délits » ou les chroniques des paparazzis ?

On craint qu'il en soit bien fini des pots incognitos. À quand les micros ?

En réalité, le nouvel œil de Moscou, qui semble scruter nos moindres faits et gestes sur la place, n'est autre que le moyen le plus sûr, choisi par Lionel, pour qu'on ne lui dérobe pas le mobilier de sa nouvelle terrasse.

Difficile pour lui, en effet, de rentrer chaque soir, chaises et tables. Et même s'il aimerait croire que personne ne les lui volera, il a préféré anticiper toute mauvaise surprise matinale. Précisons toutefois que la vidéosurveillance ne fonctionne que lorsque le bar est fermé, à savoir, la nuit et le mercredi.

Pendant la journée … les amants restent autorisés en toute illégitimité…
Vieux fauteuils ou nouvel œil : il faut choisir…ainsi va l'avenir !

Mireille Dieu
et Régine Bellier

Sous les tilleuls

Accueil sous les tilleuls centenaires du domaine des Adrès, chez Thierry et Patricia Tardieu au quartier Saint Laurent.

Pour la deuxième édition de *Floraison bio* sur l'ensemble de la région PACA, 17 producteurs bio du Vaucluse se sont associés à cette opération de promotion de l'agriculture biologique ; parmi eux le domaine des Adrès de Villedieu.
Sous forme d'un accueil de ferme en ferme, les visiteurs étaient invités à découvrir les produits issus de la culture biologique ainsi que ses pratiques agricoles et à rencontrer les paysans. Parmi eux, maraîchers, arboriculteurs, oléiculteurs, viticulteurs, éleveurs de veaux. On a pu également sentir, goûter et se procurer, plantes aromatiques et médicinales, blé en grains ou en farine, et autres lavandes et lavandins.

« C'est une occasion de renouer avec les principes de la vente directe » explique Patricia. « Il est nécessaire de recréer des échanges entre producteurs et consommateurs. Cela nous offre la possibilité de parler des paysages, du terroir, de faire découvrir nos villages et le travail des paysans ! »
Au domaine des Adrès, les visiteurs ont dégusté les côtes du Rhône blanc, rouge, rosé, le nectar d'abricot, la tapenade et les olives du domaine.

Ce jour-là, était présente Lou Pavoun, une petite société belge qui commercialise les produits et vins du domaine en Belgique. C'est grâce à eux que le « villages 2000 » a été distingué cette année par la revue gastronomique belge « Ambiance » qui a organisé un concours sur les Côtes du Rhône et a sélectionné en troisième position parmi son Top 5 : le domaine des Adrès dans la catégorie CDR villages vendu en-dessous de 10 €.

C'est une belle satisfaction pour le domaine et Villedieu car ce journal, très largement diffusé en Belgique, a un bon impact dans le pays.

En guise de clin d'œil de la journée, le visiteur était invité à cueillir cerises et tilleul pour la dégustation directe ce qui fut très apprécié de tous

Armelle Dénéréaz

Entre skate et tennis ... mon "corps" balance

Après l'énorme succès remporté par la compétition de skateboard du 22 mai 2005 (La Gazette n°31), il ne fallut pas attendre longtemps pour que l'association du skate park de Villedieu ne décide de renouveler l'expérience pour une rencontre nocturne. Le skate park de Villedieu est, en effet, un des rares éclairé de la région. Les jeunes souhaitaient pouvoir « skater » à la fraîche plutôt que sous la chaleur accablante de ces derniers jours. Ils purent ainsi décompresser après la période d'examens non moins torride que leur réserve traditionnellement ce mois de juin.

Dès 17 heures quelques 150 skateurs répondirent à « l'appel de ce 18 juin » pour ne se séparer que tard dans la nuit.

Pendant plusieurs heures, faisant tous preuve d'audace et d'imagination, les jeunes offrirent aux spectateurs (souvent moins jeunes), une exhibition de glisses, de sauts, de chutes, et parfois même de rechutes.
Leurs performances furent rythmées tout au long de la soirée par de la musique, diffusée pas trop bruyamment par respect pour les voisins du site que les jeunes remercient pour leur indulgence .
Un bar très animé permettait à tous, sportifs et moins sportifs, de se désaltérer et de se régaler d'un délicieux chili con carne et de grillades cuites sur le nouveau barbecue du site. Construit sur le modèle des plages des Antilles, ce nouveau barbecue est dorénavant mis à la disposition de tous pour pouvoir se retrouver autour de pique-niques géants. Qu'on se le dise !

nouveau barbecue

Les sportifs étaient toujours nombreux sur la piste lorsqu'à deux heures du matin, les lumières furent éteintes, au grand regret des amateurs de « skate by night » qui auraient aimer prolonger ce moment magique jusqu'au lever du jour.

La nuit chaude invitant de nombreux jeunes à profiter du site pour y dormir, quelques uns décidèrent d'y planter la tente ou de s'endormir à la belle étoile, nourrissant ainsi de bons souvenirs de jeunesse.

Le lendemain matin, le site laissait la place aux amateurs de tennis qui se retrouvaient pour un tournoi amical. Mais la chaleur sembla décourager de nombreux joueurs et le tournoi ne rassembla qu'une douzaine de participants téméraires.

Les équipes furent tirées au sort et les matches très disputés . Ils se jouèrent en un seul set à cause de la chaleur (plus de 35 degrés à l'ombre) et virent s'affronter jeunes et moins jeunes, Belges et Français .

La finale eut lieu à 18h entre Stéphane Hadj-Mahdi (32 ans) et Jean Hugo Adamski (15 ans) : les échanges furent serrés et Stéphane finit par remporter l'épreuve face à un Jean Hugo dont les talents tennistiques s'annoncent réellement prometteurs. Félicitations !

Jérôme Vermeire,
un estivant villadéen

Quiquely, què acco ?

Sylvain Greiner et Anne Quiquely sont arrivés à Villedieu en octobre. Ils sont locataires rue des Garcins dans la maison qui appartenait à Mme Tchégloff. Ils ont proposé de construire un barbecue en dur au stade. Après accord de Jean-Louis Vollot et pour le week-end des 17 et 18 juin, ils l'ont conçu, construit et offert sur le modèle de ce qui existe sur les plages des Antilles. Le barbecue a servi pour ce week-end là et il est maintenant à la disposition de tous pour un pique-nique.

Après 12 ans passés aux Canaries puis dans les Antilles, ils arrivent de la Martinique. Ils sont rentrés en métropole pour se rapprocher de leur famille.

Quiquely c'est aussi le nom de leur entreprise. Ils sont spécialisés dans la pose de cuisine, de fenêtres, de volets roulants et, plus généralement dans la réhabilitation de l'habitat. Ils travaillaient à l'origine pour une entreprise lyonnaise et sont désormais à leur compte. Pour Sylvain, c'est la continuation de ce qu'il fait depuis 20 ans ; pour Anne il s'agit d'une reconversion puisqu'elle avait auparavant des responsabilités dans le domaine financier. Elle sert de "petite main" sur les chantiers...

Sylvain Greiner, Anne Quiquely et Léa Chaix

Ils se constituent une clientèle par le bouche à oreille et n'hésitent pas à prendre des chantiers dans toute la région.

Yves Tardieu

Quiquely : 06 85 58 12 22

Renouveau

Avec les beaux jours, le tennis club revit.
Un tournoi amical et familial a eu lieu le 19 juin sous le signe de la bonne humeur et de la canicule : 14 joueurs avec un flambant gagnant en la personne de Stéphane Hadj-Mahdi. Les acteurs de notre association souhaitent remettre en place un système d'accès sous forme d'abonnement annuel afin de redonner à ces terrains toute leur destination initiale et d'assurer le fonds de roulement de l'association. A ce sujet, un règlement sera bientôt affiché au club house ainsi que dans les endroits stratégiques du village. Nous avons déjà remplacé un des deux filets (merci aux amateurs de foot de les respecter) et envisageons de repeindre les courts.

Nous aimons aussi faire la fête et vous confirmons la date du 16 Juillet pour le pistou Rock and roll sous les platanes.
Venez nombreux ... et vous serez également les bienvenus pour la partie d'épluchures du samedi 16 au matin sur la place.

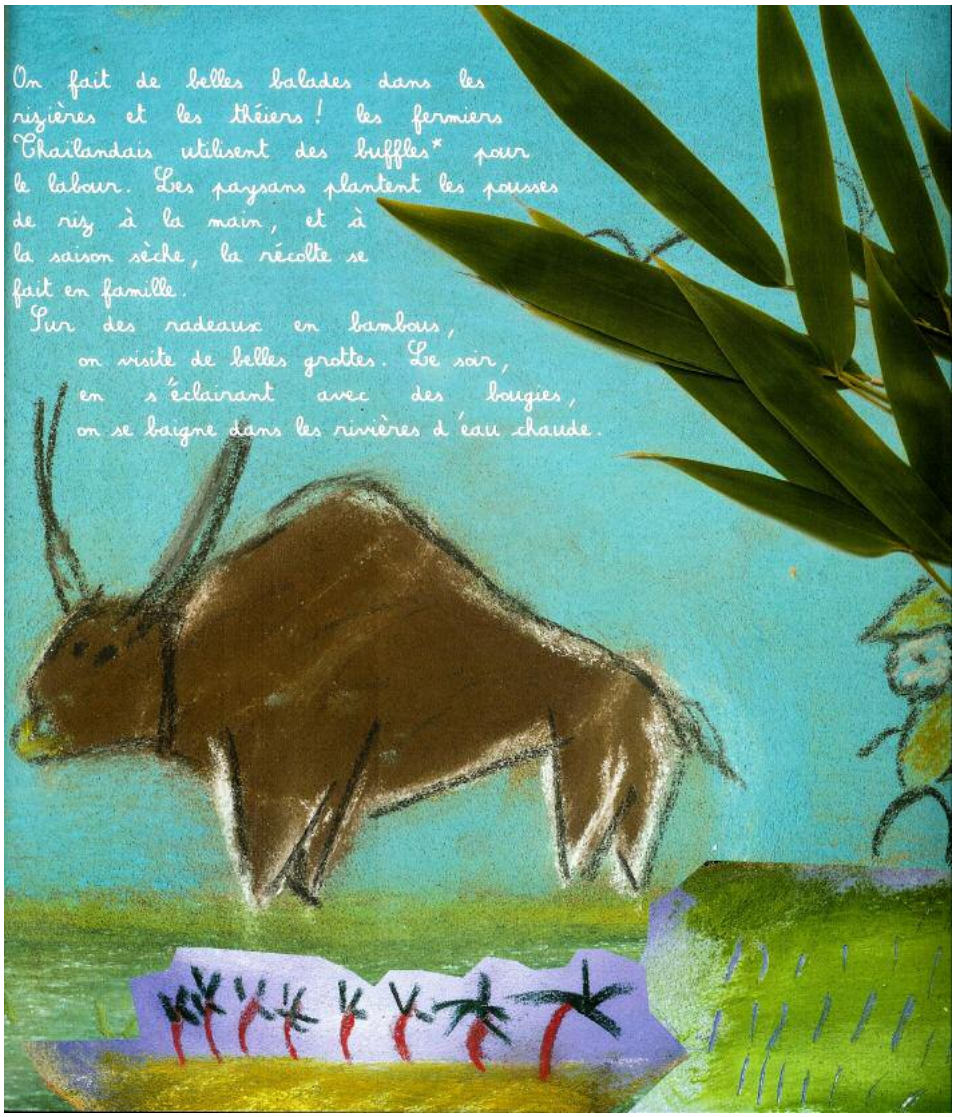
Philippe de Moustier

La Thailande de Tao

« La Thaïlande de Tao » est sortie !

Le 26 juin 2005, six mois jour pour jour après le tsunami du 26 décembre 2004, le carnet de voyage réalisé par les enfants de l'école de Villedieu est paru.
Une belle performance, une réussite pour l'équipe et un beau résultat pour les enfants de l'école qui, le jour de la fête de fin d'année ont pu avoir en main ce fameux livre.
A la suite d'un gigantesque éléphant, toute l'équipe a surgi dans la cour de l'école escortée des enfants coiffés de chapeaux thaïlandais brandissant leur carnet de voyage tout récemment édité. Les enfants étaient très heureux de pouvoir enfin toucher, regarder et surtout montrer leur œuvre.
Lors de la fête de l'école, on a pu également voir le film réalisé par Anne Kastens, présidente de l'amicale laïque de Villedieu-Buisson. Elle a suivi et filmé la progression du livre de A à Z. Un beau travail qui permet de garder la mémoire vive de cette aventure, et également de présenter aux enfants les étapes de conception et d'impression du livre qu'ils n'ont pas pu vivre en direct.

Lors de l'exposition des dessins des enfants à la galerie 2 bis à Vaison, une souscription a été lancée permettant de récolter les premiers fonds nécessaires à cette réalisation Trouver 5000 € n'a pas été chose facile. « *A ce titre nous souhaitons dire un grand merci à William Gallas, Etienne Mendy et David Sommeil, sportifs de haut niveau, aux Croquets de Vinsobres. Nous avons également eu le soutien de Pierre Meffre, maire de Vaison, de la banque populaire, de la société Cap Expert, de Lydia, institutrice à Piégon, d'Anita du vidéo club de Vaison et d'Hélène du restaurant Mosaïk* » tiennent à souligner Marie Gresa et Stéphane Lebras. Désormais le livre est disponible à la crêperie la Fleur de Sel à Vaison au prix de 12 €



« *Tous les bénéfices de cette vente seront reversés à l'association « Phi-Phi relève toi » pour venir en aide aux victimes du Tsunami de décembre 2004 « La Thaïlande de Tao » n'est pas seulement un carnet de voyage, c'est une aventure humaine. Pour nous, acteurs du projet, il est aussi un moyen formidable d'aider les autres et de responsabiliser les enfants sur leur planète et ses réelles transformations.*» nous dit Marie Gresa en guise de conclusion.

Armelle Dénéréaz

Chemin des Cannelles, dimanche 3 juillet

Le dimanche 3 juillet, le chemin des Cannelles était particulièrement animé. A son début (en partant de la cave) 120 convives partageaient le méchoui de la Gazette dans le jardin de Majo et Yvan Raffin. A son bout, ils étaient plus de 80 pour fêter le départ à la retraite de Hélène et Gilbert Daniel.

Fête de la musique à Villedieu, vue d'une table du Centre

18h30: La place du village respire, calme. Quelques tables, au Café du Centre, se préparent à recevoir la foule. Les musiciens sont arrivés. L'accordéon chante et l'accordéoniste, maillot rayé de marin, nous emmène en voyage.

19h15: Les tables du café sont de moins en moins seules. Lionel commence à vraiment s'activer, courant de-ci de-là. Et l'accordéoniste nous emmène toujours en voyage.

19h30: Pause pour la musique : les musiciens festoient le long des remparts. La place ne murmure plus, elle parle et sa voix s'amplifie de plus en plus. Lionel et toute son équipe s'activent: les plateaux sont criblés de tapas, de verres et du vin du village. La crêperie fait un duo avec le café, entre les deux, comme les notes d'une partition endiablée, les enfants jouent, dansent, s'amusent.

20h30: Les Petits cochons s' installent. Les tables disparaissent, étouffent sous la foule, la place se boursoufle: on dirait un soufflé au bonheur et tout le monde se régale.

Une table

Une fête exceptionnelle

Pour clôturer l'année musicale, l'école de musique de la COPAVO avait choisi la place de Villedieu comme lieu de concert.

Il s'en est fallu de peu que la météo ne joue en solo ce soir là. Une belle averse devait surprendre les organisateurs, heureusement, en quelques minutes la pluie soudaine cessa et tout rentra dans l'ordre. Pour accueillir ce concert peu ordinaire, le Comité des fêtes de Villedieu s'était associé à l'opération et put fournir brochettes et frites à tous les convives venus écouter les jeunes musiciens.
Environ 300 personnes ont passé une soirée très sympathique, dégustant les crus locaux et savourant tous les genres de musique. Denis Mortagne, le directeur de l'école a présenté une large gamme d'instruments et types de musique enseignés tout au long de l'année dans l'école ; de la guitare classique au chant choral, en passant par la flûte traversière et le piano.

Un grand moment de rock a fait vibrer les platanes de la place lorsque les enfants des écoles de Sablet et Séguret ont chanté The Wall des Pink Floyd et Téléphone, accompagnés à la basse et à la batterie par des papas musiciens ! Le Vasio jazz band a terminé cette soirée, parmi les instrumentistes, on a pu reconnaître Aurélie Martin plus connue des enfants de Villedieu et de Buisson comme la maîtresse des maternelles.

Jean Louis Vollot, étonné, s'est d'ailleurs félicité d'apercevoir de nombreux villadéens musiciens adhérents à l'école. « *Je suis très heureux d'accueillir cette manifestation dans notre cité villadéenne et souhaite que cela se reproduise l'an prochain* » dit-il avec fierté.

A. D.

Les spécialistes du comité des fêtes aux grillades : Alain Martin et Michel Muller

Denis Mortagne à la baguette

Une place pleine

Née un 22 février

L'innovation de notre dernier numéro, des photos annonçant les naissances, a bien sûr provoqué un des loupé de la gazette. On avait récupéré in extrémis une naissance mais on en aussi oublié une ! Sarah Brunel dans les bras de son papa Laurent et Pauline (5 ans) dans ceux de Bénédicte, encadrent Thomas (8 ans).

Y. T.

La parade des éléphants

Un éléphant à Villedieu, ça existe, eh oui ! En tout cas, on en a vu un monter la rue près de chez Emile le jour de la fête de l'école. Arrivé dans la cour, accompagné de chants d'enfants, il crachait, de son ventre en cagettes, sa précieuse charge : Le livre « La Thaïlande de Tao », réalisé par les enfants de l'école de Villedieu et paru pour la première fois ce 25 juin. C'est ainsi qu'a commencé la fête de l'école de l'année 2005.

Arrivée de l'éléphant

Après les brochettes, les frites bien dorées (merci à Nancy et Caroline) et les crêpes à la manière « Fleur de Sel » la chaleur faisait ravage. La grosse fatigue s'est installée et a entraîné l'absence absolue de clientèle pour ceux qui restaient collés, consciencieusement mais un poil flagada, tout à l'image de gants mouillés, derrière leurs stands. Seuls quelques enfants résistants se trouvaient dans la « salle de cinéma » devant un film, fait par ma modeste personne, sur les étapes parcourues pendant la création du livre.

acrogym

A 16 heures, la cour de l'école s'animait à nouveau pour les jeux des enfants tant attendus et tant appréciés. Supervisés par les enseignants, ils étaient cette année gratuits – à l'exception de la pêche aux canards.
D'après les décibels enregistrés, tout le monde a dû faire belle affaire.

Nancy Bellion et Sylvie Brichet aux friteuses

A peine le dernier canard était-il pêché dans son étang que déjà les matelas de sol, charriés sur les dos des enfants, faisaient leur apparition pour la préparation d'un spectacle d'acrogym – une première à l'école de Villedieu. Chapeau les enfants ! Non seulement vous avez montré votre talent en dessin, mais aussi vous vous êtes dévoilés tous comme des acrobates par excellence. Ce spectacle a beaucoup plu, on compte voir la suite l'année prochaine.

Une autre première a eu lieu et devrait rentrer dans les mœurs : un petit mot de merci adressé à toute l'équipe de l'école pour leur courage et leur volonté durant cette année scolaire qui n'était pas toujours facile à gérer. C'est avec un bouquet de fleurs et un livre que les parents leur ont témoigné leur reconnaissance.

Après toute cette émotion, on pouvait enfin se désaltérer au bar et se rassasier avec une excellente gardianne préparée par Majo et Yvan Raffin. A la fin de cette longue journée, notre maladroit excès de zèle au moment du débarrassage a malheureusement quelque peu écourté la soirée. Certains se sont ainsi vu enlever plats et bouteilles un poil trop rapidement et l'ambiance étant au « débarrassage-nettoyage », seule une poignée d'irréductibles a animé la piste de danse. Nous tâcherons de remédier à tout cela l'année prochaine et que les présents ne nous en tiennent pas rigueur. Les idées innovantes, d'ailleurs, sont toujours bienvenues.

Un sincère merci finalement à tous les parents qui ont participé pour que cette fête puisse avoir lieu ; tout comme au comité des fêtes qui a mis généreusement son matériel à disposition ; à la société « La Cristalline » d'avoir fourni l'eau ; à la cave de Villedieu pour les magnums gentiment offerts ; à France Télécom pour les chèques « alapage » qui ont servi pour la tombola ; à Lionel Lazard pour les chaises et les tables du bar ; à Stéphane Lebras pour avoir prêté ses crêpières; à Bénita pour les cerises et à la dame « au-dessus de l'école » qui nous a très aimablement fait des beignets bien qu'elle n'ait pas d'enfant à l'école.

Anne Kastens

Se soun marida

Chistophe Rupé et Natacha Kermann se sont mariés le samedi 9 juillet à Roaix.
On les voit ici avec leurs enfants, Aymeric et Lorinne.

Paneù signaleti

I'a quauque téms, sus la routo entre Veisoun e Vilodiéu, veguère pouncheja d'afaire blanc e rouge. De que sara eiço ? Li bord di routo aurieun aganta la roujolo o la varicello ?

Quauqui jour plus tard, la majo part d'entre èli avien leissa la plaço à de ped planta sus un socle carra. S'avié plou gu, auriéu pensa qu'èro de champignoun qu'avien cabussa la testo en bas. En touti li cas, n'i a touti li cent o dous cent pas.
M'imaginère pièi qu'anovon belèu ié metre de pancarto pèr faire la publicita de noste vin,
coume fan de l'autro ribo de l'Egue : « Vie-Santé » o « Soyez sobres, buvez… » Aurien pouscu metre : « A Vilodiéu, bevès lou vin di Diéu »
M'an dit que sarié pulèu de panèu de signalisacioun . Aven déja de pancarto dins lou caire : « li plus bèu bescountour (contour) de Franço » e « Routo touristico di Costo dou Rose ». Faudra-ti i'apoundre : « Superbo couleicioun de panèu signaleti » ?
Es defendu de se servi dóu telefono moubile, en veituro, d'abord qu'empacho de faire atencioun à la counducho mai, se passes toun tèms à reluca tóuti li panèu, auras pas proun d'uei (yeux) pèr vèire se risques d'escracha quaucun o espouti uno autro veituro.
E pièi , trop es trop. Aves belèu remarca : se i a uno o dos aficho, tout lou mounde li vèi, se n'i a 20, rès li regardo. Sara parié pèr li panèu.
Circule gaire qu'à l'entour de Vilodièu, pode pas dire se i a forço d'aquèli plantacioun en d'autris endré. De Veisoun enjusco à la Pouncho, ai pas vist que n'i ague, coumençon, crese, enco de Marre. N'i a que semblon justifica (à la sourtido dóu « camin founs », avans lou Gropata, per eisèmple) e d'autri que te demandes ço que signalaran, faudra espéra qu'aguesson mes li panèu.
N'ai vist quauquis un sus la routo de Rouai e aquelo dou Palis, mai i a ben d'endré ounte, pèr èstre lougi (logique), sarien necite, e i a ren.
Crese qu'aco es de sou degaia pèr ren : Li gent prudent faran toujours atencioun e li fóu anaran toujours coume de … fóu. I a qu'a legi li journau : un tau, crounoumetra à 200 km à l'ouro. En aquelo vitesso, as pas lou tèms de vèire li panèu, es coumo li noum di garo emé lou TGV.

Enfin, pèr se counsoula, disen que, en tèms de secaresso, i a au mens quaucaren qu'a pas besoun de pluieo pèr sourti de terro.

Paulette Mathieu

Panneaux de signalisation

Cette photo prise dans le virage du Gros Pata illustre une des caractéristiques essentielles de cette année 2005 : la floraison de panneaux sur le territoire villadéen.

On y voit un panneau en noir et blanc indiquant la direction du quartier Saint-Claude. Ailleurs, ce sont Saint-Laurent, la Montagne ou les Rouvières qui sont indiqués. Nous devons ces panneaux à Huguette Louis qui en a parlé plusieurs fois en conseil, qui a peint elle-même les premiers, qui en fait acheter d'autres. Il y en a, je crois, encore en projet. Ces panneaux sont très utiles pour guider le touriste vers son gîte, sa chambre d'hôtes ou son marchand de vin, d'huile ou de jus de fruits. Ils peuvent servir également au Villadéen distrait ou bourré...

On y voit aussi un exemplaire de ces panneaux jaunes qui ont envahi les chemins avec des indications quelquefois bien connues et d'autres fois un peu moins évidentes. *La Gazette* expliquera dans son prochain numéro comment et pourquoi ces panneaux ont poussé.

Au premier plan de la photo, un de ces socles de béton que nous avons vu fleurir sur toutes les routes environnant Villedieu et destinés à recevoir des panneaux de signalisation routière. Ils ont inspiré Paulette Mathieu !

Yves Tardieu

Ils nous ont quitté

Ces derniers jours, Paul Cornud et Adrien Mathieu nous ont quitté. La Gazette reviendra dans son prochain numéro sur ces deux disparitions de personnalités marquantes. Nous publions dans l'immédiat l'hommage dit par Jacques Bertrand aux obsèques de Paul Cornud le vendredi 2 juillet à Mirabel.

« *C'est au nom de l'amicale des anciens combattants, prisonniers de guerre et combattants d'Afrique du nord et en mon nom personnel, que m'échoie la triste mission d'apporter à la mémoire de Paul Cornud l'hommage ému de tous ceux qui l'ont connu et estimé.*
Notre camarade n'est plus, l'âge, une vie de labeur et les atteintes de la maladie ont eu raison de sa résistance et de sa volonté de vivre.
Appelé le 11 octobre 1939 au 159ème régiment d'infanterie à Romans dans la Drôme, il fait ses classes au fort du Feyzin. Affecté au 6ème BCA de Grenoble en zone d'armée puis sur la frontière italienne en mars 1940. Duels intenses d'artillerie jusqu'à l'armistice en juillet 1940. Il est démobilisé en novembre 1942. En 1944 il rejoint les forces françaises de l'intérieur à la compagnie muletière de la Drôme jusqu'en septembre, date à laquelle il est démobilisé. Il était titulaire du titre de Reconnaissance de la Nation.
Il aimait l'ouvrage bien fait, sa grande conscience professionnelle lui procurait de bonnes satisfactions car il savait que le travail irréprochable procure le bonheur.
D'un naturel sociable, il se prêtait volontiers aux exigences de l'amitié. La nombreuse assemblée qui nous entoure est à elle seule le témoignage de l'estime que nous lui portions.
Je voudrais maintenant m'adresser à la famille si cruellement éprouvée, que la chaleur de la sympathie qui vous entoure vous montre que vos amis ressentent douloureusement votre peine. Nous allons nous quitter, mais avant cette suprême séparation, je t'assure, mon cher Paul, que nous garderons de toi un fidèle souvenir. »

Jacques Bertrand

Rencontre autour d'une table (savoureuse)

Le 21 juin, les aînés de Villedieu rencontraient le club belge mené par Jean-Luc Anslot qui vient depuis 1997 à la Magnanarié.

A l'apéritif, Belges et Villadéens, ont renoué les liens d'amitié créés voici quelques années. Les conversations sont allées bon train.

Aux tables du repas joliement décorées, les deux communautés se mêlèrent joyeusement. Au menu : Assiette provençale, cuisse de canard au miel accompagnée de tomate provençale et de purée de céleri, plateau de fromages , gâteau au chocolat et sa crème vanille.

Durant le repas, les chants se sont succédés. L'animation musicale de la soirée était assurée par « *Jazz's Friends* » groupe hollandais qui vient depuis 1985 à Villedieu, du bon jazz digne des caves de Saint-Germain-de-Prés.

Nos amis belges, comme chaque année, ont assisté a la messe dominicale à la chapelle notre Dame d'Argelier, célébrée par le Père Jules. La chapelle a été ouverte et préparée par Robert Romieu, de nombreux Buissonnais participaient à la cérémonie.

Ce même groupe était présent à la fête des écoles et a largement participé à la pesée du jambon à la tombola, et autres distractions lucratives de l'amicale laïque

Yvan Raffin

Nouveau règlement du tennis club

Ce nouveau règlement entre en vigueur le lundi 18 juillet. Les courts de tennis sont ouverts et accessibles uniquement aux personnes détenant une carte individuelle d'abonnement annuelle (juin à juin).

Les cartes d'adhérent (clés d'accès) sont nominatives avec photo et sont délivrées par :
- le café du Centre
- Philippe de Moustier, villa Sainte-Anne, chemin du Deves, 04 90 28 97 85
- Jacques Bellier, rue des garcins, 04 90 28 94 12

Le prix de l'abonnement annuel est de :
- 30 € pour les adultes (plus de 18 ans)
- 15 € pour les jeunes

Les cartes "invités", non nominatives, permettent à un membre d'inviter un joueur occasionnel. Elles sont au prix de 30 €.

Les réservations de courts se font sur les tableaux affichés au club house, près des tennis. Les courts ne peuvent être réservés que pour une heure à la fois (heures pleines). Chaque heure jouée autorise une nouvelle réservation. Les courts ne peuvent être résevés que 48 heures à l'avance. A chaque changement d'heure, le joueur suivant a priorité.

Le bureau

SEL

L'association le Sel villadéen créée il y a une dizaine d'années par un petit noyau de Villadéens a été dissoute le 6 juin 2005.
Les membres du bureau ont décidé de verser l'intégralité du solde de l'association au profit de l'amicale laïque afin de soutenir l'action menée en faveur des amis de Tao.

Les membres du bureau

Fête de l'amitié

Le samedi 9 juillet, 150 personnes étaient présentes à la fête de l'Amitié pour savourer la paëlla préparée par Gilles Auric de la Marmite vaisonnaise. Les hostilités avaient été ouvertes, après la messe, avec la sangria préparée par Jean Dieu.

La soirée était animée par les compagnons de la Tulipe noire, venus de Genève, qui présentaient une pièce intitulée "Cocu, battu et content". L'action se déroule en Italie au XVIème siècle. La vertueuse épouse se laisse séduire par le vilain intendant et le mari n'y voit que du feu. La pièce, enlevée et enjouée, a réjoui le public.

Président et vice-président, Michel Dieu et Frédéric Vollot, ont ensuite procédé au tirage de la tombola pour clôturer la soirée.

Mireille Dieu et Yves Tardieu

suite et fin du conte

contrariée, elle a cherché ailleurs son chemin, ouvrant d'autres brèches, creusant avec patience. Forçant l'homme à se réveiller.

Le Temps n'a cure des raccourcis…

Il est largement deux heures quand on songe au pique-nique apporté dans les paniers d'osier et les frigobox. L'ambiance transpire à présent de bonne humeur et d'efforts, de rires, de sérieux aussi quand il s'agit d'estimer le coût des travaux et la façon d'aborder le plus facilement ce coin retiré des routes et des chemins. Une mini-pelle, un petit tracteur, une benne devraient pouvoir arriver jusque-là. Un passage leur est taillé dans cette nature sauvageonne.
Les travaux terminés, la source pourra à nouveau être recueillie dans le bassin d'en-bas.
L'aventure les a noués les uns aux autres. Ils ne regarderont plus la fontaine de la même façon. Et l'eau, celle qui désaltère, n'aura plus le même goût lorsqu'ils la recevront à la source du village. Elle ne sera plus incolore, inodore et insipide.
Elle aura la saveur chaude d'un souvenir, elle chantera l'effort, la fascination et la persévérance,elle sera communication et musique.
Le bassin moussu sera à nouveau au centre de la vie du village et les becs en gueules de lions déborderont en cascades vers les quatre points cardinaux, remplissant d'eau limpide les verres de pastis servis au café du centre.On fera à nouveau la causette.
Ils retrouveront les siestes tranquilles sur la place, à l'ombre des platanes pelés, ils écouteront à nouveau les cancans, les nouvelles et querelles qui trament l'histoire des petits villages.

Marie-Henriette Quettier

Fête de la musique

Buisson a fêté la musique avec un peu d'avance. Depuis quelques années, c'est devenu traditionnel, le samedi le plus proche du 21 juin est l'occasion pour les Buissonnais de se retrouver autour d'un repas tiré du sac.

Une façon simple et conviviale de passer une soirée ensemble pour célébrer la venue de l'été.

L'association *Buisson, loisirs et fêtes,* a installé des tables dans les rues du village en offrant à tous l'apéritif. Chacun a ensuite partagé avec voisins et amis un pique-nique permettant aux cuisinières du village de faire la preuve de leur talent !

La musique étant aussi à l'honneur, les musiciens du village ont sorti leurs instruments et, spontanément, ont accompagné le dîner en chansons, à la guitare et au saxo. Cette année, les enfants ont été les vedettes de la soirée. Avec courage et surtout talent, une dizaine de petits Buissonnais de 5 à 8 ans a chanté les fameuses mélodies du film *les Choristes* sous l'œil attendri de leurs parents. Ils se sont pris au jeu et peut-être que ce soir-là des vocations sont nées !

Liliane Blanc se félicite de cette belle atmosphère : « *je suis heureuse de ce genre de manifestation qui permet à tous ceux qui le souhaitent de participer et de tisser des liens entre les gens du pays et les nouveaux arrivants, ce sont tous des Buissonnais* ».

Armelle Dénéréaz

Et la lumière fut !

Buisson a de plus en plus d'activités et d'artisans. Certains d'entre eux se sont spécialisés dans des domaines originaux comme Claude Delton et ses girouettes ou Dominique Le Cronc et ses tissages. Certains Buissonnais exercent leur talent ailleurs avec là encore quelques originalités : une professeure de danse orientale, une spécialiste des maisons en chanvre, etc. Aujourd'hui, et pour commencer une possible série, nous allons évoquer le travail de Philippe Puigmal.

Philippe Puigmal a été longtemps chargé d'affaires, salarié dans une importante société d'électricité. En janvier 2003, il a changé de métier et s'est mis à son compte en rachetant le portefeuille d'une société de Montfavet, « *Roux éclairage* ». En mai 2004, il installe sa société à Buisson. Son métier : concevoir les éclairages de bâtiments, espaces extérieurs, espaces publics.

Il intervient directement auprès de clients privés, architectes ou bureaux d'étude dans un rayon d'action qui concerne tout le Vaucluse et les proches départements. Il utilise une grande palette de fournisseurs, fabricants ou grossistes, installés dans la France entière (Alsace, Béarn, Savoie, ..) ou à l'étranger (Italie, Hollande, …).

Ce métier est intéressant car il intègre technicité et créativité. Les solutions à apporter ne sont jamais les mêmes : chaque fois il faut appréhender une situation, déterminer les besoins et finalement inventer la meilleure offre possible. Dans les faits, il s'agit de choisir des appareils d'éclairage en tenant compte des désirs du client, du design, de l'efficacité lumineuse et, bien sûr, en respectant les contraintes financières. En fonction des dimensions, des volumes, de l'utilisation des bâtiments, les choix sont très différents. Philippe Puigmal compte déjà de nombreuses références comme, par exemple, une salle d'escalade, des écoles maternelles, des églises, une chocolaterie (lieu de fabrication et magasin), des chambres d'hôtes, etc…

A noter que cette activité est une activité de conseil qui ne nécessite ni stock ni magasin, parfaitement adaptée à des projets de moyenne importance. Inutile d'appeler Philippe Puigmal pour choisir sa lampe de chevet

Yves Tardieu

Roux éclairage : 04 90 35 00 57

Une soirée bien remplie

Le samedi 2 juillet à 18 h 30, au boulodrome, concours de boules « doublette montée » organisée par l'association "La Boule des Templiers" avec brochettes et merguez grillées au barbecue par nos toujours excellents maîtres cuiseurs Jean-Jacques Blanc et Richard Villet.

Nous partageons cette invitation à la convivialité avant de nous rendre à 21 h 30 sur la place du village pour « un moment de théâtre ». L'atelier théâtre du CLAEP de Rasteau a joué "le panaris" un sketch de Ribes et "en pleine mer" une pièce en un acte de Mrozek mise en scène par Alain Vergne. On note parmi les acteurs Claude et Brigitte Delton qui nous ont fait partager leur passion.

Pour ce spectacle gratuit, apprécié par un nombreux public, nous voulons dire un grand merci à l'organisateur, l'association "*Buisson loisirs et fêtes*" et surtout au groupe de l'atelier théâtre du CLAEP pour cette animation réussie au cœur de notre village qui se termina par le verre de l'amitié.

Laurent Ayme

Champion

Vendredi 8 juillet à 18 h, la ville de Vaison la Romaine honorait les jeunes qui se sont illustrés dans le domaine sportif lors de cette année scolaire. Nicole Chauvin, adjointe au sport, remettait son diplôme à Gaétan Puigmal qui a terminé deuxième dans sa catégorie au championnat de France d'Aïkido à Chambéry.

Y. T.

Regain à Buisson

L'épicerie et son caveau, - saveur et traditions…un concept original et convivial qui devrait trouver bon accueil à Buisson.

Sans bar ni épicerie depuis quelques années, le village avait besoin d'un nouveau lieu de vie et de service.
Liliane Blanc, le maire du village, le sait et sans hésiter, avec l'accord de son conseil municipal, a décidé de prêter gracieusement et pour la saison, le local de l'ancien café, à Elisabeth et Raulin Chantriaux installés au village depuis plus d'un an.
Ce couple a, pour des raisons familiales, quitté la Savoie et lui son emploi, pour une nouvelle vie : il était journaliste de guerre.

Un coup de coeur les a conduit à s'installer à Buisson. Une rencontre avec le maire leur a permis d'entreprendre la création de ce petit commerce.
Cette boutique , bar à vin, propose l'épicerie de base, le dépôt de pain et de gaz, les journaux, des produits locaux, tels que tapenade, caviars d'aubergine, olives et huile d'olive, tomates et champignons séchés et surtout du vin de Villedieu-Buisson exclusivement.
Une large gamme de cafés et thés sont à déguster sur place ou en vente, tout comme certains produits du commerce équitable.
Dès l'été, viendront s'ajouter les fruits et légumes produits sur la commune.

Mais ce que veulent avant tout Elisabeth et Raulin c'est privilégier le contact et l'accueil.

« Que ce lieu soit un lieu de rencontres et d'échanges : permettre d'acheter son pain au village et de rencontrer son voisin, de boire un café en lisant le journal le matin, de déguster un verre de vin en écoutant de la musique ou pourquoi pas, admirer les tableaux d'Elisabeth, accrochés au fond de la salle tout en achetant de la tapenade ou du saucisson » expliquent-ils.

Elisabeth et Raullin Chantriaux dans le beau décor qu'ils ont construit

« A l'avenir nous offrirons aux artistes peintres du village, la possibilité d'exposer leurs tableaux et ainsi de mieux se faire connaître, … c'est un galop d'essai » précise Raullin.

Le but est de tenir au-delà de la saison et de s'implanter définitivement à Buisson.

Armelle Dénéréaz

Informations pratiques :
Après l'inauguration pour les buissonnais, villadéens et autres gens de passage pourront fréquenter ce lieu tous les jours de 7h30 à 12h00 et de 17h00 à 23h00.

Pour se mettre en appétit une formule à 2.30 € vous permettra de déguster sur place du picodon, de la charcuterie et une petite salade pomme de terre, le tout accompagné d'un verre de Côtes du Rhône !

Jeunes Buissonnais et Villadéennes en goguette à la terrasse de l'épicerie.

Médaillés

Le lieutenant colonel Bosio décore Marcel Tortel. Le jeune Vincent Tortel présente les médailles. A gauche, Roger Lageard et Michel Muller

Le dimanche 3 juillet s'est déroulée à Buisson la cérémonie annuelle de remise des médailles organisée par les anciens combattants du canton . En présence de Claude Haut, Liliane Blanc, Jean Louis Vollot, les maires du canton ou leurs représentants, Jean Caire, responsable du secteur pour les anciens combattants, Michel Muller, Roger Lageard et Marcel Tortel ont reçu la Croix du combattant devant le monument aux morts de Buisson. Sur la place de Verdun, Jacques Bertrand était à son tour honoré par la médaille du mérite fédéral pour les services rendus aux anciens combattants et prisonniers de guerre. La cérémonie s'est clôturée par un apéritif offert par la municipalité de Buisson.

Yves Tardieu

Fête de l'école

Samedi 4 juin s'est déroulée cette année encore la traditionnelle fête de l'école du Palis. La maîtresse avait appris aux enfants une vingtaine de chansons telles : la petite fugue, la pomme et l'escargot, Charango et Siku, ... Ils les ont brillament interprétées, certaines mêmes en canon ! Suite à cette prestation largement applaudie, les parents d'élèves ont servi une délicieuse paëlla aux 180 convives présents ce soir-là.
La soirée s'est terminée par un sympathique bal populaire où le madison, le rock, la salsa ainsi que quelques bribes de karaoké furent joyeusement exécutés.
Les bénéfices de cette soirée serviront au projet de classe transplantée à ... Paris. Un vide-grenier sera organisé dès la rentrée pour financer ce même projet. Avis aux amateurs !

Maria Guiberteau

Feu de Saint Jean

Comme l'an dernier, les amis de l'école du Palis ont organisé la célébration du solstice d'été le vendredi 24 juin à l'école du Palis. Ils étaient réunis autour d'un buffet campagnard composé des apports de chacun. C'est à la tombée de la nuit que les flammes ont contribué à réchauffer l'atmosphère et les plus jeunes, téméraires, n'ont pas hésité à sauter les braises une fois l'ardeur du feu retombée.
Bien entendu, quelques étincelles ont fusé par ci par là mais sans gravité.

Brigitte Rochas

La fête du Palis

C'est à l'initiative du Moto-ball que cette tradition se poursuit. Le samedi 2 et le dimanche 3 juillet, la cour de l'école accueillait les festivités ; tradition oblige, la pétanque ouvrait le jeu, les joueurs étant plus nombreux le dimanche. Pour les plus jeunes, une promenade avec les poneys du centre équestre a attiré nombre d'entre eux. Juste avant l'apéro, la troupe « la tulipe noire » de Genève présentait une comédie de son cru « Bossu, cocu , battu » dans la cour de Bibi où une exposition bien pensée permettait aux spectateurs assis à l'ombre d'apprécier costumes et réparties.
Un bon moment !

Brigitte Rochas

2004/2005

1er rang (en bas de gauche à droite) : Morgane Arnoux, Marie Guiberteau, Pauline Brun, Louise Chancel, Audrey Thauvoye, Lauriane Armand, Nadège Durand
2éme rang (au milieu): Franck Marre, Théo Zammit, Jules Chancel,
3éme rang (en haut) : Sammy Zammit, Alizée Slaeter, Eloïse Plantevin, Alexandre Plantevin, Estelle Durand, Bastien Plantevin, Martine Auzou (la maîtresse)

Des "frites maison"

Maria et Pascal Guiberteau se sont installés au Palis il y a 5 ans environ avec leurs trois enfants : Jonathan 17 ans, Clément 12 ans et Marie 8 ans. Ils ont acheté et restauré l'ancienne blanchisserie Paret sur la route de Vaison à Villedieu.

le patron

Depuis le 15 juin, Pascal Guiberteau a ouvert un snack au milieu des vignes et des cigales. La décision fut prise rapidement avec l'opportunité de rachat à un ami de matériel professionnel d'autant que le monde de la restauration ne lui était pas étranger, son père ayant tenu le snack "chez Robert" pendant plus de 20 ans à Entrechaux.

Le snack est ouvert tous les jours midi et soir. On y sert de copieuses salades et variées : salade du sud, de la mer, du sud ouest, corse et une salade du Palis avec figues et fromage de chèvre. Des grillades et des "*frites maison*". Les vins disponibles sont ceux des domaines du Palis : Gros Pata, Saint-Claude et Cambuse.

Selon le premier témoignage de VIP villadéens et barbus : Jean-Louis Vollot, Bernard Barre, ... le snack du Palis est un lieu fréquentable et agréable...

Yves Tardieu

Tél : 04 90 36 38 31 ou 06 03 37 10 99

Le Palis vu du snack

1125 ?

Cette pierre est placée au-dessus du portail du garage de la première maison de la rue de la Bourgade, à droite en venant de la place de Villedieu. Elle est taillée et gravée. C'est la clef de voûte de l'arceau qui forme le linteau de cette ouverture.
Elle semble être aussi vieille que le mur qui l'enchâsse. Les signes qui y sont gravés peuvent sans doute nous renseigner sur son âge et peut-être sur l'époque de la construction de la maison. Une partie d'entre eux constitue manifestement une date formée de quatre caractères.

Date gravée

Cette date n'est pas facile à déchiffrer. Pour le millénaire, c'est clair. Ce n'est pas le premier car, depuis l'époque de l'utilisation des chiffres arabes et jusqu'en 999, on n'utilisait que trois chiffres pour dater les années de l'ère chrétienne. Ce n'est pas le troisième millénaire non plus. Il n'a commencé que très récemment et la construction est manifestement antérieure à 2001, nous sommes nombreux à en être témoins. Nous pouvons donc émettre l'hypothèse que cette pierre a été gravée entre l'an mil et l'an 1999 puisque le premier chiffre, droit comme un « I », ressemble étrangement à un « 1 ».

Passons provisoirement sur le deuxième chiffre peu distinct. Les deux derniers sont manifestement un « 2 » et un « 5 ». Tout semble donc indiquer que la gravure a été exécutée entre 1025 et 1925. L'incertitude de 901 ans reste grande. L'identification du deuxième chiffre permettrait de lever nos doutes, mais c'est malheureusement ce caractère qui est le moins lisible, même photographié en lumière rasante.
Procédons par élimination. Ce ne semble être ni un « 2 » ni un « 5 », car alors son tracé ressemblerait au troisième ou au quatrième caractère de la date. Nous pouvons hardiment exclure le « 4 » et le « 7 », en raison de leur aspect anguleux, ainsi que le zéro trop arrondi. Restent les chiffres « 1 », « 3 », « 6 », « 8 » et « 9 ». Soit 1125, 1325, 1625, 1825, ou 1925. La construction du mur étant manifestement antérieure à 1925 et même à 1825 en raison de son type, l'incertitude se réduit à un laps de temps de 501 ans entre 1125 et 1625.
L'examen approfondi du deuxième chiffre permet d'exclure le « 6 » qui présenterait un renflement sur la gauche. Cette pierre semble donc datée soit de 1125, soit de 1325 après Jésus-Christ.

Dessin géométrique

La gravure de la pierre comporte, outre la date, un dessin. Son interprétation peut venir à notre aide.
Nous pourrions y voir un « X » et un « Y » accolés latéralement : « XY » ; nous pourrions y voir aussi la lettre « W » accolée par le haut à la lettre « M », ce qui peut représenter deux mètres de menuisier à demi ouverts ; nous pouvons y voir enfin la lettre « A », sans barre, à demi superposée à la lettre « V », ce qui peut ressembler à deux compas entrelacés : XX.

Corporations de maçons

On dit que les bâtisseurs du Moyen âge (de 395 à 1463 d'après Laroussse) utilisaient volontiers des signes propres à leur corporation pour marquer les travaux qu'ils accomplissaient. La franc-maçonnerie, friande de symboles, les perpétue en les utilisant encore. Elle a conservé en particulier la représentation stylisée des deux compas entrelacés. (Ils sont les instruments du Grand architecte de l'univers). Si notre hypothèse est juste, l'empreinte qui nous intéresse est le fait d'un membre d'une corporation de maçons et non d'une loge de francs-maçons. Les premières loges ont été constituées en Ecosse bien après le Moyen âge. Ainsi la pierre de la photo mystère fut taillée pour « signer » une construction datant du Moyen âge.

Le Temple

L'ordre des chevaliers du Temple de Jérusalem fut fondé en 1119 peu de temps après la prise de la ville par les croisés (1099). Les templiers, moines et soldats, étaient chargés de garder les ruines du temple et ont constitué des places-fortes sur les itinéraires conduisant à la Ville Sainte. Ils fondèrent probablement Villedieu. En tout cas, ils en furent les maîtres et lui donnèrent son nom. En 1125, (si la date que nous cherchons à déchiffrer est celle-ci) il est probable que le village ne s'étendait pas hors de la limite des remparts qui subsistent encore.

L'Hôpital

L'ordre des hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem fut fondé également après la conquête de la ville, une de ses fonctions était d'accueillir les pèlerins aux étapes menant en Palestine. En 1312, le pape Clément V supprima l'ordre des templiers. Philippe le bel poursuivit si bien ses membres en justice qu'en 1314, Jacques de Molay, le dernier grand maître, fut brûlé vif à Paris en compagnie de quelques autres dignitaires de l'ordre. Le roi de France accapara la plupart des biens des templiers installés dans son royaume. Ailleurs, le pape les attribua à l'ordre de l'Hôpital.
Ainsi le village devint certainement propriété des hospitaliers et c'est plus probablement au temps de ceux-ci, c'est à dire en 1325 qu'à l'époque des templiers, en 1125, que cette pierre fut taillée et gravée.

La Bourgade

Le quartier de La Bourgade a donné son nom à la fontaine du lavoir et à la rue qui s'éloigne des remparts de Villedieu. Dans de nombreuses cités du Moyen âge, on appelait ainsi l'extension de l'agglomération hors les murs de défense. On dirait aujourd'hui le faubourg.
De là à conclure qu'en l'an de grâce 1325 une corporation de bâtisseurs, travaillant pour le compte des frères hospitaliers, construisit le mur et l'arc dont la pierre gravée est la clef afin d'agrandir le village à l'extérieur de l'enceinte fortifiée... L'histoire serait jolie.

On peut aussi bien imaginer que cette pierre, parmi d'autres, fut prélevée du déblai de quelque ruine pour être réutilisée lors de la construction du mur actuel. Elle aurait présenté l'avantage pour le maçon d'être déjà taillée. (A notre époque d'agglo et de béton, on dérobe encore, paraît-il, des pierres sèches appareillées du côté de Gordes pour s'en servir ailleurs.) Il est peu probable cependant que l'objet de notre étude vienne de bien loin, sans doute du village même ou des environs, comme la pierre de meule qui apparaît dans le soubassement de la même maison dans la rue du Mistral.

On peut imaginer enfin que des farceurs gravèrent récemment cette pierre, lisse à l'origine, dans l'espoir enfin réalisé de stimuler l'imagination des passants et d'alimenter un article de *La Gazette*.

T. d. C.-T. d. V.

Trois générations...

A l'origine, la maison appartenait à monsieur Mondet. Dans les années 20 (peut-être même avant) elle était le lieu de réunion du " Cercle ", une association dont il fallait être membre ou accompagné de l'un d'eux pour y venir passer un bon moment. Il y avait un bar, des tables pour jouer aux cartes, un " juke box " de l'époque, peut-être un orgue de barbarie, où l'on glissait une pièce pour entendre des airs de musique au son desquels gesticulaient des pantins. Marie Barre se souvient qu'elle allait toute gamine s'installer sur les banquettes de cuir rouge regarder les danseurs les jours de bal. Puis, le Cercle a cessé d'exister, le local est resté longtemps fermé, mais les installations laissées sur place permettaient aux jeunes de s'y retrouver pour danser chaque dimanche.

Plus tard s'est ouverte une épicerie. En 1937 Albert Baldissera et sa femme Augusta y travaillaient. Un an après le décès de son mari en 1940, Augusta s'est remariée avec M. Nancy et ils ont poursuivi la tenue du magasin jusqu'en 1952. Leur fille Renée Aubert, sœur de Jacky, les a remplacés pour une courte période. C'est alors qu'Olga Marcellin est arrivée en 1953. Elle hésitait beaucoup mais Aimé et Marie Barre l'ont poussée à se lancer dans cette aventure. Ils l'ont aidée dans son déménagement et son installation. Marie Barre venait souvent lui rendre visite pour bavarder et boire un coup en mangeant des petits gâteaux. Elle lui apportait parfois des produits de son jardin à mettre à la vente. Olga résidait alors avec sa famille au-dessus du magasin.

C'était une épicerie traditionnelle que la société Ramade, épicerie en gros de Nyons qui avait plusieurs magasins dans la région, avait reprise dans les années 50. Olga l'a tenue durant trente ans et a arrêté son activité en 1982. Aline a pris sa suite, toutefois, elles avaient travaillé ensemble les huit années précédentes pendant lesquelles Olga lui avait appris le métier, " *ce qui m'a considérablement aidée* ".

« *Lorsque Olga est partie en pré retraite, elle s'en est allée sur la pointe des pieds, comme elle était arrivée, avec la discrétion qu'on lui connaît. C'est une personne d'exception, elle a élevé ses deux enfants dans ce commerce ce qui n'a pas toujours été une tâche facile. Jamais un jour de congé durant 30 ans. Les vacances ? elle n'a jamais su ce que c'était. Elle s'est retirée pour une retraite bien méritée, il y a maintenant 23 ans. Elle est toujours aussi discrète et généreuse, toujours prête à rendre service aux autres, toujours disponible pour ses arrières petits-enfants. Tout le monde rêverait d'avoir une mamie comme elle* » nous dit Aline.

Entre temps, Ramade avait eu des difficultés et avait vendu à la COOP, laquelle à son tour a dû céder le fonds à la suite d'une liquidation judiciaire. Aline se trouve sans emploi. La succursale de Villedieu fait partie des épiceries considérées rentables. Avec Pierrot, elle décide alors de racheter le fonds de commerce considérant qu'il n'y a pas de gros risques puisque la clientèle est là. Pourtant, pendant toute une période le magasin n'est pas ravitaillé, les étalages sont presque vides. Cependant les gens continuent de venir conscients que cette petite épicerie est indispensable pour le village. " *Je remercie les gens de m'avoir soutenue dans ces moments difficiles. Le mieux était d'en plaisanter : demandez-moi ce que je n'ai pas, ça ira plus vite…* "

Aline et Pierrot sont alors propriétaires du fonds de commerce et décident d'agrandir le magasin pour améliorer les conditions de travail et diversifier les gammes de produits. Pendant les travaux, une épicerie de dépannage est installée juste en face, chez " Mamie Paulette " qui met gracieusement à leur disposition le rez-de-chaussée de sa maison. Tant bien que mal, ils assurent la vente des éléments de base, surtout le pain. " *Je me souviens encore de l'inauguration de la nouvelle épicerie fort sympathique et conviviale, il y avait foule comme le jour de l'ouverture du nouveau magasin " relooké ". Les gens étaient très contents. Au fil des années, il a fallu s'adapter à la clientèle, ouvrir 7 jours sur 7 en saison, développer les produits artisanaux, produits du terroir, quelques produits de luxe ainsi que le rayon fromages. La clientèle locale et estivale nous a permis d'être encore là aujourd'hui et pour cela je leur dis un grand merci. Tout se passe bien pour moi, les clients sont là. Ce qui a été quelque peu difficile au début, c'était d'établir des horaires ainsi qu'un jour de fermeture car Olga était disponible 7 jours sur 7 et même le dimanche après-midi…*
L'été, l'affluence est considérable comparée à celle d'il y a 20 ans. Il y a plus de résidences secondaires, d'hébergements, de gîtes et de chambres d'hôtes et puis Villedieu avec sa place est un endroit unique où beaucoup ont envie de se poser. D'autre part, je suis convaincue que, malgré les magasins dits de grande distribution, un commerce de proximité a bien sa place dans un village. Il contribue à maintenir le contact entre les gens. "

Après 23 ans exactement, Aline décide de cesser son activité. Une envie de faire autre chose, de s'occuper de ses petits-enfants, d'avoir plus de loisirs ; laisser la place à ses enfants la ravit. Ils sont jeunes, dynamiques, et au fil des générations c'est encore la famille Marcellin qui assure la continuité.

Cyril Marcellin et Natacha Boursier reprendront donc, en octobre prochain, le magasin qu'ils maintiendront dans son style d'épicerie de village en le réaménageant un peu à leur façon. Aujourd'hui déjà ils ont déposé une " boîte à idées " où toute suggestion sera la bienvenue : de nouveaux produits, des services complémentaires… Cyril a déjà prévu de proposer, une ou deux fois par semaine, des livraisons pour les personnes éloignées du village ayant

des difficultés à se déplacer ou à porter des charges lourdes. Ils envisagent d'assurer eux-mêmes le ravitaillement en fruits et légumes pour enrichir le choix des marchandises, et d'élargir encore les rayons de charcuterie et fromage avec la même qualité de produits qu'Aline a assurée jusqu'alors. Les fleurs de saison seront aussi à l'étalage de façon plus régulière. Quant aux horaires d'ouverture, ils resteront les mêmes par contre il est possible que le jour de fermeture soit le mercredi plutôt que le lundi,

garde des enfants oblige.
Cyril et Natacha demeurent à Saint Laurent avec Hugo, Boris, Nina et Margot et se préparent à assumer au mieux leur prochaine activité. Pendant le mois de juillet Natacha sera à l'épicerie avec Aline pour se familiariser avec l'organisation du magasin et aussi pour faire connaissance avec tous les clients.
Alors, à très bientôt.

Claude Bériot

LES VILLADÉENS PARCOURENT LE MONDE

Le p'titdéj des Raffin à Faucon

Après la très belle réalisation d'une halle couverte prolongée par une salle de restaurant où tous les détails furent pensés pour s'intégrer à l'architecture du village, le maire de Faucon et son équipe ont réalisé un autre chantier : la construction d'un fournil sur une place ombragée.

Pour faire aboutir un tel projet, la mairie a obtenu des subventions qui ont couvert 75 % des dépenses, les 25 % restants étant payés par le loyer versé par les gérants de la boulangerie.

Le 24 juin, l'inauguration a eu lieu, tout le canton était réuni pour découvrir un édifice qui semble être là depuis des années. La boulangerie occupe le fond de la place. Un magasin spacieux et clair accueille les clients qui ont le choix parmi des pains dorés à point, croustillants à souhait, des tartes moelleuses, salées ou sucrées ; les pains au chocolat, brioches et croissants embaument. De larges baies s'ouvrent sur la vallée offrant un paysage magnifique.

Avec quelques amis, nous avons investi la place. Les tilleuls nous protégeaient du soleil de juillet. Bernard Blanchard et Michèle Boyer, qui déjà nous avaient laissé un souvenir impérissable lorsqu'ils tenaient l'auberge de la Gloriette à Mérindol-les Oliviers ont aménagé une terrasse agréable où se retrouvent les gens du village, du canton et d'ailleurs. Tous se régalent de petits-déjeuners pantagruéliques, composés de pains chauds, croissants et brioches dorés, confitures maison, jus de fruits bio et miel sélectionné. Pour ceux qui auraient encore faim, une terrine maison cuite au four du boulanger, accompagnée d'oignons confits, les rassasieraient.

Le succès étant déjà là, nous avons dû inviter à notre table des gens de notre connaissance qui ne trouvaient pas de place. Les conversations fusaient de table en table créant une atmosphère chaleureuse et conviviale que nous connaissons aussi sur la place de Villedieu.

Après nous être régalés, repus et contents, nous nous sommes jurés d'y revenir souvent. Il faudra donc la prochaine fois penser à réserver et surtout prévoir de longues marches dans les Baronnies pour éliminer le trop manger.

Majo et Yvan Raffin

A Cadarache

Le vendredi 8 juillet, une vingtaine d'élus de la Copavo participait à une visite du centre de Cadarache. Liliane Blanc pour Buisson, Rémy Berthet-Rayne, Michel Coulombel, Huguette Louis et Yves Tardieu pour Villedieu étaient de la partie. Quelques jours après l'annonce du choix du site de Cadarache pour la construction d'ITER, une semaine après la visite de Jacques Chirac et malgré les mesures strictes de sécurité au lendemain des attentats de Londres nous avons pu voir une partie des installations de recherche sur la fission, la fusion, le traitement des déchets.
Même si on peut se méfier d'opérations de communication pronucléaire à destination des élus, la visite est intéressante. L'importance du site, des dizaines d'installations diverses (réacteurs, laboratoires, ...) sont réparties sur un territoire de 900 ha et sont desservies par un réseau routier qui peut faire envie à certaines communes.
La personne qui nous a reçus nous a expliqué de manière simple et imagée ce qu'était la fission nucléaire et quelle était l'ambition du projet ITER et les résultats déjà obtenus dans ce domaine par les installations actuelles (le *tokamak*).
Michel Coulombel, qui a participé à l'élaboration des plans de certains bâtiments dans les années 50, eut ainsi l'occasion de venir voir sur place ce qu'étaient devenues ces réalisations.
La visite s'est terminée par un (bon) repas au château de Cadarache, magnifique lieu au confluent de la Durance et du Verdon.

Yves Tardieu

Coup de théâtre

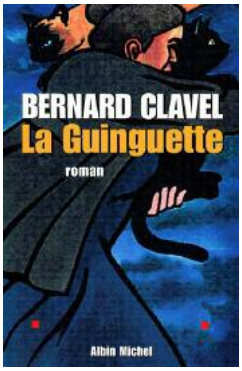
Avec la réalisation de la nouvelle salle des fêtes, il nous a paru judicieux de lancer l'idée de la création d'un club théâtre à Villedieu. Dans le village, nous avons, en la personne de Nathalie Weber, un metteur en scène émérite. Professeur au collège de Vaison, elle s'occupe du groupe théâtral des élèves ainsi que des spectacles de la troupe « *les Illuminés* ».

A son palmarès, elle a présenté avec succès la troupe collégienne à Pech, en Hongrie, en Sicile au Thor et même à Vaison-la-Romaine.

Déjà quelques Villadéens sont intéressés par le projet : l'idée est dans l'air, Nous espérons qu'elle se concrétisera. Nous en reparlerons en septembre.

Yvan Raffin

J'ai lu

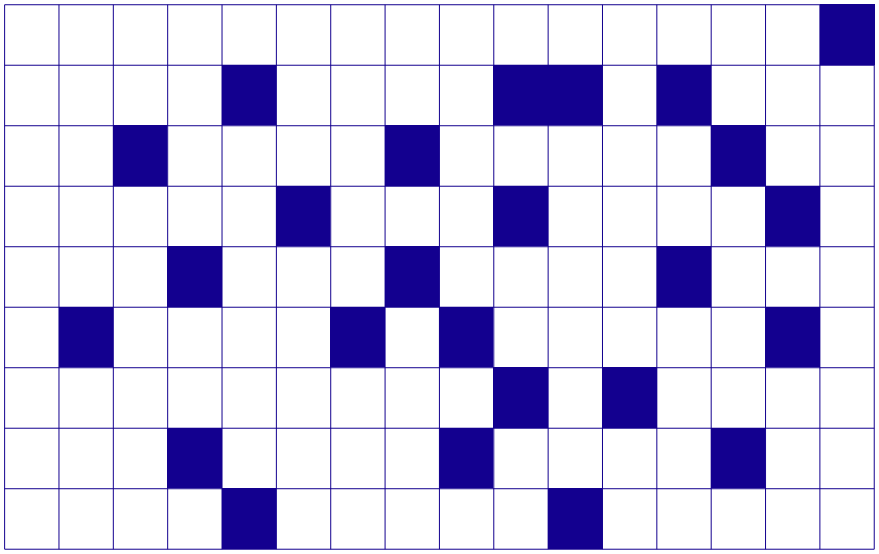


Cette maîtresse femme, 1 m 80, 1 quintal, porte le nom de l'établissement qu'elle tient : la Guinguette. Veuve, elle vit avec son fils et une dizaine de chats qui portent tous des noms de personnages d'opéra (Carmen, Aida, Lakmé…etc.).
En plus de sa guinguette, elle « braconne » un peu le poisson dans le Rhône la nuit, avec son voisin.
Ce jour-là, après la pêche nocturne, l'inquiétude la gagne soudain : son fils n'est pas rentré.
C'est le garde champêtre qui, vers midi, lui annonce la mauvaise nouvelle : son fils est hospitalisé à Lyon. En fait, arrêté pour ivresse, il aurait été tabassé à mort par un gendarme sur qui il aurait tapé. C'est ce que raconte l'ami qui était avec le fils. La police nie bien sûr. Cette femme simple, qui ne croit ni aux avocats, ni à la justice, décide de venger son petit et pour ce faire sacrifiera jusqu'à sa vie.
Toute cette histoire baigne dans le Rhône sauvage en crue. Le tempérament de la Guinguette est le même que celui du Rhône en colère. Il déborde de partout sans se soucier des dégâts occasionnés. On termine le livre très ému, mais également avec un fort sentiment de colère.

René Kermann

Bernard Clavel est né en 1923 dans le Jura. Prix Goncourt en 1968 pour « les fruits de l'hiver », son œuvre est abondante avec des romans (Malataverne…), de grandes fresques (Le royaume du Nord) et la Guinguette.

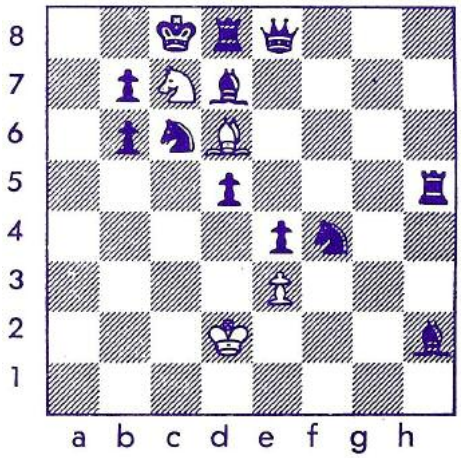
Les mots en vrac de Bernadette Croon



Placez ces mots dans la grille :

AL	API	CEDA	ALEAS	AVERER
LE	DES	EDEN	AORTE	MASSES
IO	DOL	ERNE	ANGLE	SENTIR
IN	ESA	IENA	CEANS	VERONE
IS	EUE	ILOT	ESTOC	INESPERE
OR	NET	INDE	LAMPE	VILLEDIEU
NA	NUE	OSER	LEROT	INSTITUER
TA	NUS	SETS	RENTE	VAISON LA ROMAINE
ET	EPI	STOP	NEVES	
NA	OST	TIAN		
SN	UNE	USSE		
		ETRE		
		UELE		
		ROND		

Echecs



Les blancs jouent et gagnent en deux coups

J'ai trouvé ça vieillot et drôle.

René Kermann

Le jeu d'échecs est trop savant
Je fuis un plaisir qui m'occupe
Aux jeux de cartes bien souvent
L'homme devient fripon ou dupe
En vain le billard tant vanté
Vient m'offrir sa queue et ses poules
Pour le plaisir et la santé
Vive le noble jeu de boules

Blanc de Fugeret
(L'écho des Alpes,1817)

Villedieu accueil

Nous habitons Villedieu et nous n'y venons pas en vacances. Néanmoins, nous sommes susceptibles de recevoir parents ou amis et de ne pouvoir les héberger (ou de ne vouloir ...). La Copavo a recensé dans un guide disponible un peu partout, les maisons d'hôtes et les gites des différents villages. Nous publions ici les hébergements concernant Villedieu.

Gîte de groupe

La Magnanarié
Accueil de stages, scolaires, associations, randonneurs, cyclos
Tél 04 90 28 92 58 : info@magnanarie.com

Chambres d'hôtes

La Cardeline - rue des sources
04 90 28 92 40 – 04 90 28 93 43 - fax 04 90 28 95 81
Grande maison de village avec terrasse

Château Berthet –M. Berthet - Quartier Pierre Prad
04 90 28 92 32 - fax : 04 90 28 94 32
Maison de caractère en campagne + piscine – table d'hôte

Château de la Baude – M. Ludlam - Route de Roaix
Tél et fax 04 90 28 91 53 -
www.chateaudelabaude.com – reservation@chateaudelabaude.com
Château Templier dans vignoble + piscine + tennis – Table d'hôte

Le Cabanon- Mme Moinier – Route de mirabel
Tél/fax : 04 90 28 94 64 – wwwaucabanon.com / info@aucabanon.com
Villa en campagne près d'un bois + piscine

La Catouna - Mme Peyrière – Rue de l'église
04 90 28 97 81 – 06 73 66 50 13 – www.web- clafs.com/catouna
Maison de village en pierre avec terrasse

L'Olivier – Mme Tercerie – Chemin du moulin
04 90 28 95 01 – 06 99 15 85 00 www.ftercerie.chez.tiscali.fr

Location de vacances (meublés)

Arnaud Pierre – Colline le Devès
04 90 28 90 81 – 06 09 36 11 97
Villa provençale avec cour couverte

Arnaud Pierre – Colline le Devès
04 90 28 90 81 – 06 09 36 11 97
Ancien cabanon restauré dans bois, avec terrasse + piscine

Le petit templier – Chaussy Gérard
Les couronnades - 84110 Vaison-la-Romaine
04 90 46 45 24 – 06 71 10 95 12
Appartement dans maison de village

De Pauw Etienne – Chemin de la rivière, quartier des frères
04 90 28 95 39
Appartement indépendant en campagne + piscine

Doyen Jo – Quartier Saint-Claude
Tèl/fax 04 90 29 94 79 – jo.doyen@wanadoo.fr
Appartement dans maison de campagne + piscine commune

Enguent Elise – Plan de Mirabel
04 90 28 91 98
Appartement dans maison de campagne

Fauque Jean-Claude – Plan de Mirabel
Tèl/fax 04 90 28 91 99 – la.girelle@free.fr
Appartement dans ferme + piscine commune

Louis Huguette – Rue de l'Hôpital
04 90 28 90 26
Maison de village

Marin Régis –Quartier Saint-Laurent
09 90 28 91 18
Villa indépendante entourée de vignes + piscine

Le cabanon – Mme Moinier – Route de Mirabel
04 90 28 94 64 – www.aucabanon.com : info@aucabanon. Com
Villa en campagne près d'un bois + piscine

Meuwissen Joris – Route de Saint-Laurent
04 90 28 95 33
Appartements indépendants + piscine

Paris Fabienne – Quartier le Boinan
04 90 287 91 19 – 06 19 86 44 95 – PARISFABI@aol.com
Studio dans maison de campagne + piscine commune

La maison de Mayaric – M. et Mme. Quettier
6, la Pimprenelle B 6900 Marche en Famenne
00 32 84 31 40 71 – www.mayaric.com - equettier@tiscali.be
Ferme provençale dans vignoble + piscine

Nouvel emploi à la mairie

Le départ en pré-retraite de Mireille Dieu, qui assurait la cantine et le ménage à l'école conduit à un réaménagement des horaires du personnel et à l'embauche d'un nouvel employé communal. Cette embauche a suscité des discussions assez vives au conseil municipal sur sa nécessité, sur la procédure employée et sur la personnalité à recruter.
Il a finalement été décidé après deux mois de discussions plus ou moins souterraines de lancer un avis de recrutement public par affichage local et publication dans La Gazette. Pour le reste, "*afin d'éviter tout conflit et tout malentendu, le maire s'engage à collecter tous les éléments de législation qui permettent de garantir la sérénité du choix de la personne*" (compte-rendu officiel du conseil municipal du 14 juin).

La commune de Villedieu recrute
un agent d'entretien stagiaire "à temps non complet"
15 h 30 par semaine à pourvoir au 1er septembre 2005

Missions : ménage de l'école, de la salle associative, de la mairie
Profil : capacité à travailler en équipe, discrétion, disponibilité, sens de l'organisation et de l'initiative, en cas d'absence d'autre personnel, doit pouvoir assurer au pied levé la surveillance inter-classe de 11 h à 13 h 30 ou la surveillance dans le cadre du CLAE de 16 h 15 à 18 h 15.
Adresser candidature manuscrite et curriculum vitae avant le 1er août 2005 à Monsieur le maire, place de la Libération, 84110 Villedieu
Personne à contacter : Mme Gisèle Manent au 04 90 28 92 50

A SCOTCHER SUR LE FRIGO

Samedi 16 juillet

Rock et pistou sur la place. Soirée organisée par le Tennis club villadéen.

Samedi 16 et dimanche 17 juillet
Fête votive de Buisson

Repas le samedi soir. Renseignements chez Marie-Claude Chèze : 04 90 28 96 84

20, 21 et 22 Juillet
20 h 30 - Jardin de l'église

Festival de la chanson organisé par La Gazette dans le jardin de l'église. Au programme :

mercredi 20 - le groupe *Let Hit Be.* Cinq musiciens/chanteurs qui reprennent les chansons des Beatles d'une manière originale.

jeudi 21 - *Denis Caron* et son groupe viennent du Québec pour un spectacle mêlant les grandes chansons du répertoire québécois et quelques-unes de leur composition.

vendredi 22 - *Jean-Marc Dermesropian* qui a déjà enchanté le jardin de l'église avec "l'abécédaire de la chanson" vient cette année dire et chanter la Provence.
Une buvette avec les productions locales permettra de compléter des soirées qui s'annoncent de qualité.
Réservations : 06 77 69 74 57

Samedi 23 juillet

La Confrérie tiendra son chapître d'été qui débutera par une messe à 17 h. Elle sera suivie par la cérémonie d'intronisation de nouvelles personnalités. Vers 19 h 30 sur la place, apéritif « Nouvelle Orléans » avec le groupe *Boo Boo Jazz* qui animera également le dîner « thoyonnade » à la cave à 21 h. Réservation avant le 20 juillet.

Samedi 23 juillet
Le Palis
Soirée provençale

19 h : apéritif animé par Roger Pasturel
20 h : pistou
21 h 30 : spectacle "*Jean des pierres*" avec Roger Pasturel et René Sette
Soirée organisée par les *Amis de l'école du Palis.*
Réservation au 0490289504 ou 0490363124

du 5 au 9 août
Fête votive de Villedieu

Tous les jours, concours de pétanque

Vendredi 5 août : Aïoli, en soirée, sur la place du village (réservation au Centre) suivi d'un bal musette.

Samedi 6 août : Grande soirée music-hall avec l'orcheste *Guy Icard,* ses 19 musiciens et danseuses

Dimanche 7 août : course cyclise en matinée, bal avec *les Petits cochons* en soirée.

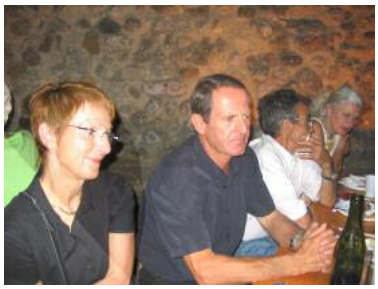
Lundi 8 août : soirée disc jockey par le café du centre avec *Bernard Matois* et sa chanteuse

Mardi 9 août : soirée rock/jazz avec le groupe l*es Intox*

15 août
Peintres dans les rues

Pour la dixième année consécutive, au rythme des gospels de l'orchestre *Jacques Dandelle.*
Concours de peinture.

PETITE GALERIE DU 14 JUILLET



La Gazette

Bulletin d'adhésion
2005

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Adresse électronique : .....

Cotisation annuelle : 15 € Chèque ☐ Espèces ☐