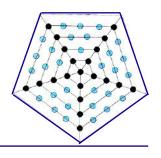
## La Gazette

N°51 - 25 décembre 2007

Comité éditorial : Josette Avias, Claude Bériot, Renée Biojoux, Armelle Dénéréaz, Rosy Giraudel



#### Le marché de Noël

e premier marché de Noël organisé par la Ramade a rencontré un vif sucMais ce fut aussi l'occasion d'admirer le travail artistique de Roseline Portugués avec ses créations de bijoux en perles de verre, écoulées.

Bien évidemment les résidantes et éduca-

trices de la Ramade présentaient le résultat du travail de leurs ateliers. « Cette idée, née l'été dernier, a été pour nous un moteur pour relancer ces ateliers en sommeil depuis quelques temps » explique Marie-Line Thomas.

« Je tiens à remercier la mairie qui nous a mis gracieusement cette salle à disposition et également tous les exposants qui sont là et manifestement heureux de l'être.



Quelques exposants à la pose déjeuner

Succès du côté des exposants contactés qui ont tous répondu présents, et succès du côté visiteurs qui toute la journée se sont succédé sans interruption à la salle des fêtes de Villedieu.

celui de Lydia Golowski et ses très jolis petits objets de décoration.

Exposaient aussi : Babeth Bertrand, ses

croquettes et autres Aline Marcellin, leurs

Quelques photos



Les bijoux de perles de Roseline

gourmandises au profit du Téléthon, Annette Gros, de très belles boites en carton et cartes de Noël faites à la main et décorées d'objets naturels, Nathalie Berrez, ses porcelaines peintes à la main. Anne-Lou Poletti et peintures.

C'est aussi l'occasion de découvrir des talents cachés du village et de faire se rencontrer les

Reste, devant un tel succès, à envisager une suite, avec des enfants peut-être et de nouvelles idées, pour l'année pro-

gens, c'est extraordinaire » ditelle: chaine.

Les confitures du Chaux d'Abrieu

Les porcelaines peintes de Nathalie

Pour Marie-Line Thomas, c'est une grande réussite, elle qui, en lançant ce projet, espérait bien fédérer les Villadéens autour d'elle et ce fut bien le cas.

Dans un esprit chaleureux et convivial chacun avait pris place autour de la salle. Etaient présentés les produits et les vins du domaine des Adrés, du domaine Denis Tardieu ainsi que ceux de Pierre Arnaud sans oublier les vins de la Vigneronne.

Les nougats de Yves Tolleron ont également été fort appréciés ainsi que les gâteaux préparés par les enfants du CLAE.

dépliants présentaient le gîte de groupe, « La Magnanarié », qui peut loger 60 personnes sur le village et enfin, avec quelques numéros, « La Gazette » qui vient de fêter la sortie du numéro 50, exposait une belle rétrospective des six dernières années

Armelle

## ACTIVITÉS ET ACTEURS

#### La Biscuiterie de Provence

ans la maison familiale de Visan, en 1833, Joseph Bédouin se lançait dans le commerce des produits locaux : amandes, tilleul, noyaux d'abricots, queues de cerises...

Son fils Régis poursuivit l'activité et acheta des recettes restées jusqu'à ce jour « secrets de famille ».



Vint ensuite Paul qui créa la « Casserie Bédouin » et que reprit son fils, prénommé également Paul : des amandes entières, en poudre, concassées, effilées qui faisaient le bonheur des glaciers, pâtissiers et nougatiers de Provence.

Les jumeaux Jean-Paul et Jean-Louis leur succédèrent en travaillant à de nouvelles fabrications.

Aujourd'hui, ce sont France, Frank et Victor Bédouin qui sont aux commandes avec de nouvelles idées tout en restant fidèles à l'amande, reine au sein de cette saga familiale. Ils ont quitté Visan pour Saint-Mauricesur-Eygues en conservant les recettes et les méthodes traditionnelles.

Croquettes, Navettes, Macarons... sont portés par les grands noms de l'épicerie fine

(Comtesse du Barry, Albert Ménès, Hédiard, Fauchon...), chouchoutés par les petits commerces de province et les grands magasins parisiens. Ils voyagent aussi vers les





grandes capitales d'Asie, d'Europe et d'Amérique.

Le samedi 24 novembre la Biscuiterie de Provence recevait de nombreux visiteurs lors d'une « journée portes ouvertes » pour faire découvrir ses nouvelles installations de fabrication flambant neuves et une très belle présentation de ses biscuits. Étaient exposés les Croquets de Provence salés, sucrés, les Navettes du Val d'Eygues à la fleur d'oranger, les Croquettes de Vinsobres aux amandes, les macarons des Baronnies nature, citron, café, chocolat, sans oublier les gâteaux prêts à déguster : Délices de l'Amandier, le tout nouveau Délice du Châtaignier, Délice au chocolat, tous trois fabriqués sans gluten.

Nous avons succombé à la tentation en nous régalant de gâteaux et sommes repartis les bras chargés de toutes ces gourmandises que nous partagerons et offrirons à Noël. Il y a de belles idées de cadeaux.

Claude Bériot



La Biscuiterie de Provence Zone artisanale Les Grands Prés 26110 Saint-Maurice-sur-Eygues 04 75 26 02 9

La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 9H00 à 18H00

## Thérèse, Mimile et Canel

L e père de Yves Arnaud, Clovis Arnaud, vendait à Villedieu, dans les années quarante, trois quotidiens : le Provençal, le Marseillais et le Méridional ainsi que cigarettes et tabac.

Le 1<sup>er</sup> janvier 1954, il céda à Blanche Couston, la mère de Thérèse, la vente des journaux uniquement. C'est en mars 1955, au moment de sa retraite, que Nestor Couston reprit le tabac. Sa femme Blanche avait largement développé la Presse en ajoutant les publications aux quotidiens. Tous deux tenaient cette activité dans leur maison. Thérèse se souvient que la reprise de la vente du tabac avait fait l'objet d'un état des stocks par l'intermédiaire du

directeur du centre des impôts. Les parents de Thérèse ont gardé ce commerce jusqu'en 1966.

Entre-temps, un magasin avait été aménagé dans la pièce où se trouve l'actuel bureau de tabac. Thérèse avait fait ajouter par ses parents, aux journaux et tabacs, des objets de bimbeloterie, des confiseries etc. Puis elle reprit la boutique le 16 février 1966 et en fut nommée gérante.

Elle exerçait, en plus de cette activité, des remplacements à la régie du centre des impôts de Vaison, mais également une charge qui était à l'époque confiée aux

buralistes : la Recette. Il s'agissait entre autres de l'enregistrement de l'arrachage et de la plantation des vignes, en nombre, des sorties en vin de la cave, en hectolitres à l'hectare ; autant de déclarations que le buraliste devait contrôler et reporter sur des registres. Cela dura jusqu'en 1972 lorsque tout fût regroupé sur le centre de Vaison. Ne pas oublier que s'ajouta entretemps la vente des vignettes automobiles.

Au début, le bureau de tabac était approvisionné une fois par mois. Les journaux étaient envoyés directement d'Avignon et de Bollène et les publications d'Orange.

(suite page 3)

Puis Jean-Claude Vœux et Marc Vial prirent la relève de la livraison des publications. Thérèse regrette encore cette période où tout se passait bien avec eux. Aujourd'hui, c'est le dépôt de presse de Montélimar qui assure la livraison de l'ensemble.

Pour Thérèse, c'était une distraction de recevoir les gens qui venaient acheter un journal, un Paris Match, un paquet de gauloises. C'étaient des occasions d'échanges, de bavardages, de se raconter les dernières nouvelles. Parmi ces gens, il y avait ceux qui, enfants, venaient lui acheter des bonbons.

Elle arrêtera son activité à la fin du mois de décembre. « C'est une page qui se tourne, beaucoup de souvenirs

et un peu de tristesse » dit-elle, en ajoutant que sa porte restera ouverte à tous ceux qui voudront se faire offrir un verre et poursuivre les discussions. Sans oublier que le



Club des Aînés lui demande beaucoup de temps et que, si besoin était, elle pourrait aider Jean-Marc Calmette quand il aura ouvert son magasin au rez-de-chaussée de la « maison du disparu ».

C'est vraiment inutile de s'inquiéter, Thérèse certainement ne s'ennuiera pas.

Claude Bériot

#### EPHÉMÉRIDE

## La cinquantième conviviale

 $\mathbf{T}$  endredi 23 novembre 2007 : 19 h

« Alors tu es prête ? » dit-il

« Non ! tu vois bien que je finis l'anchoïade ! » dit-elle.

 $\ll$  Tu sais que j'ai horreur d'arriver en retard ! »

« Tu n'as qu'à partir devant, je te rejoindrai à pieds »

« Oui, mais comment porteras-tu les légumes ? »

Bon, finalement il m'attend et nous arrivons à 20 h pétantes à la Magnanarié où nos hôtes, Armelle et François, ont préparé de jolies tables avec l'aide des indispensables bénévoles. Quelques personnes sont déjà là, dont les



inséparables Janine et Raymonde. Beaucoup d'autres convives arrivent au fil des minutes, chacun apportant un plat préparé avec application et une bouteille de vin blanc, rosé ou rouge. Les beaujolais sont à l'hon-



neur, vu la date. Les mets sont excellents et c'est la découverte du goût des autres : la terrine de lapin voisine avec les aubergines

à l'anchois, le cake au potimarron avec la salade de lentilles et saumon, etc. Puis viennent les tartes aux pommes sous toutes les formes, aux figues et beaucoup d'autres sucreries et, pour ceux qui ont encore un petit creux, plateau de fromages et fruits.

La partie musicale est assurée par Fred Blisson qui anime la soirée avec simplicité et bonne humeur, l'ambiance est détendue.

Lancée lors d'une réunion l'idée d'un repas, pour fêter la sortie du numéro 50 de *La Gazette*, a été bien accueillie et suivie puisque environ 65 *gazetteux* se sont joyeusement retrouvés ce soir-là autour de tables chargées de plats délicieux. Ce repas improvisé et convivial a été une réussite.

Souhaitons qu'on n'attendra pas le numéro 100 pour renouveler ces agapes !

Michèle Mison



#### Téléthon

Comme tous les ans, Daniel et Irène Millet ont préparé une succulente daube provençale, appelée également « daube vaisonnaise », au profit du Téléthon. Daniel est toujours très inquiet : la viande sera-t-elle moelleuse ?, le plat plaira-t-il aux convives ? Dès que le service commence, il disparaît.

Irène, de son côté, supervise le tout et gère l'organisation du repas. Une belle équipe de bénévoles la seconde. Comme chaque année ils installent les tables et servent les repas dans une grande convivialité et la bonne humeur.



Ceux qui le souhaitent, peuvent emporter leur plat chez eux pour la modique somme de 10 euros.

Plusieurs personnes se réjouissaient de voir le magasin ouvert, pensant que la boucherie-charcuterie reprenait du service.

Tout le monde fut content de se retrouver, la daube était délicieuse.

Rendez-vous donc à l'année prochaine.

Claude Bériot

#### Repas des aînés

 $\Lambda$  fin de recevoir les Aînés pour leur repas de Noël, la salle des fêtes avait été décorée, les tables nappées de blanc et les 95 convives se sont retrouvés avec plaisir pour ce dernier repas de l'année.

C'est le traiteur de Tulette, qui avait préparé le repas. Un apéritif, accompagné d'une délicieuse mise en bouche, fut offert aux convives

En entrée, foie gras avec coulis d'oignon.

Venait ensuite un loup poché, nappé d'une sauce.

Avant que le gibier ne soit servi, un trou provençal, au marc de Provence, fit patienter l'assemblée.

Puis ce fut la biche grand veneur entourée d'un superbe gratin dauphinois et de cardes, digne d'un 4 étoiles!

Naturellement, des fromages furent proposés avec une salade.

Des pâtisseries, des plateaux de mandarines et de chocolats disposés sur les tables, terminaient ce festin.

Bien sûr, les vins étaient servis à volonté.

Il était 18 h lorsque le repas s'acheva. Tout le monde était ravi, les mets étaient excellents et l'après-midi fort agréable.

Yvan Raffin



#### Le théâtre de Villedieu

n tâtonne, on tâtonne

« Tâtonner : procéder par essais successifs ».

Voilà ce que dit la définition du dictionnaire et c'est vraiment ce que la troupe du théâtre de *La Gazette* fait plusieurs fois par semaine : t â â t on ner.

Chercher, reprendre, répéter... c'est un vrai chemin que nous suivons. « Le Malade imaginaire » de Molière est un véritable régal à travailler, même à tâtons...

Et c'est un vrai plaisir que de chercher. Parfois l'on trouve : le bon ton, la bonne démarche, le bon regard, le bon geste et tout roule!

Argan et Toinette ne cessent de se quereller et les jurons fusent, les médecins haussent le ton, Angélique ne rêve que de son Cléante...

La troupe travaille avec ferveur, ardeur, dans la bonne humeur comme toujours et, comme toujours, lors des répétitions, nous dégustons des tartes, cornes de gazelles, gâteaux secs, thés et bons vins! la vie quoi!

Croyez-moi, nous nous régalons à vous préparer un bon spectacle.

Nathalie Weber la déménageuse en scène



#### « Du champ à l'assiette »

Cette démarche est aussi celle de Mark

La reçu un groupe d'Américains en séjour au Beffroi à Vaison. Une visite qui s'inscrivait dans le programme d'un forum ayant pour thème : étudier, comparer, expérimenter et constater les différences entre la France et les États-Unis, dans la façon de soigner les personnes âgées, plus précisément de les accompagner, de les nourrir, dans les deux sens du terme : nourritures du corps et nourritures de l'esprit.

« C'est par le biais de la Compagnie Field to Plate, que Mrs Amanda Archibald, sa fondatrice, a choisi de développer une dynamique autour de tout ce qui concerne l'alimentation, sa signification, ses origines, les produits du terroir, le culinaire, la santé, mais aussi la convivialité, l'éducation du goût, la mémoire du goût, la religion du bien-manger », explique Monique Parson, la coordinatrice du projet sur place.

Haskell, chef de cuisine à Washington, Buissonnais en été et qui vient d'être intronisé à la Vénérable confrérie Saint-Vincent en Juillet dernier.

Il a ainsi proposé à Amanda Archibald, Vaison-la-Romaine comme lieu pour ce

Il a ainsi proposé à Amanda Archibald, Vaison-la-Romaine comme lieu pour ce forum lors des *Journées Gourmandes* de Vaison. De nombreuses conférences ont émaillé ce forum par de prestigieux intervenants qui, par leurs spécialités et leurs recherches, travaillent, innovent, expérimentent dans un seul but : l'amélioration du bien-être de la personne humaine, de la naissance au grand âge, par un vecteur incontournable, l'alimentation.

Ont été également organisées de nombreuses visites choisies et complémentaires comme notamment la cave de Villedieu-

Buisson. Au caveau, Jean Dieu a accueilli les participants par un verre de Viogner nouveau avant de les précéder dans les installations techniques de la coopérative. Beaucoup de questions lui ont été posées permettant un dialogue intéressant autour de la viticulture régionale et du vin en général.

Un délicieux buffet préparé par les Raffin a clôturé cette visite, accompagné des crus de la Vigneronne, fort appréciés des hôtes d'outre-Atlantique.

Le lendemain, équipés de tabliers, de planches à découper et de couteaux, ces Américains ont suivi un cours de cuisine à



la Magnanarié, dirigé par Mark Haskell, le chef cuisinier. L'expérience s'est terminée par la dégustation des plats cuisinés sur place.

Au menu, le potiron sous toutes ses formes. Il faut dire que la date du 31 octobre était bien choisie puisque Halloween est une fête quasi nationale aux States et que la courge en est la reine!

Armelle Dénéréaz

# ressant autour de la viticulture en est la reine! Dégustation de Noël à la Vigneronne

L a neige soudaine et fugace n'a heureusement pas empêché tous les Villadéens et les Buissonnais de venir déguster les vins nouveaux que la cave présentait ce jour là.

La surprise fut d'autant plus grande que ceux qui ont bravé la neige ont eu le grand plaisir de découvrir les soubassements de la cave

jusqu'à ce jour fermés au public.

Trois grandes travées occupées par les barriques en chêne étaient garnies de tables et de bancs permettant la dégustation du nouveau millésime. Les murs lie-de-vin un peu délavé, mais quoi de plus normal en un tel lieu, étaient décorés au pochoir pour souhaiter à chacun Joyeux Noël. Le décor ainsi planté, les invités se sont suc-

cédé et ont petit à petit envahi l'espace. Une ambiance de cave finalement, là même où le vin s'élève, vieillit ou tout simplement vit.

Se trouver au coeur même de l'évènement, que demander de plus pour une dégustation? De l'avis de tous, l'idée était géniale et on ne peut que féliciter ceux qui l'ont eue et mise en

œuvre.

Non seulement les vins étaient bons, délicieusement accompagnés de petits pains et d'immenses plateaux de charcuterie et de fromages servis par un personnel encapuchonné en Père Noël. Chacun s'est ensuite procuré huîtres, foies gras ou autres gourmandises et s'est installé dans l'espace repas tout en devisant sur la qualité du millésime et d'autres sujets d'actualité.



N'oublions pas la musique toujours présente lors de tels évènements à la Vigneronne et tout bonnement les couples se sont formés et ont esquissé quel-

ques valses entre tonneaux et barriques, bouteilles et guirlandes.

Un bon moment qui en inspire d'autres à venir : « et pourquoi pas faire le réveillon ici ? et pourquoi pas un club de jazz ?... et pourquoi pas ?. » Entendait-on de ci delà. Enfin on s'est bien régalé et parions que ce nouvel espace donnera lieu à de nouvelles fêtes et manifestations.

Armelle

A la croisée de ces travées un bel espace était aménagé pour la musique sans oublier le stand de la pâtisserie *Sub*e chargé de mets les plus fameux les uns que les autres et à l'autre bout celui de la *Belle Pernef* abondamment gami de bourriches d'huîtres directement arrivées de Bretagne.

#### A pied, à cheval ou en attelage

**1** association *Rando-Attelages* vient de tenir son assemblée générale en mairie de Villedieu.

Cette association, basée à l'Isle-sur-la-Sorgue, a pour objectif inscrit dans ses statuts : « communiquer au plus large public la passion pour les traditions des différents terroirs et civilisations, par la découverte de l'artisanat, la musique, les joies de la table ainsi que des spectacles équestres ».

Développer et promouvoir l'attelage par différentes activités, établir un calendrier annuel des manifestations, favoriser l'emploi dans un cadre juridique bien précis, sont des priorités de cette association. Basés dans le sud du département, les organisateurs espèrent ainsi fédérer des meneurs isolés du nord du département, les regrouper et ainsi encadrer au mieux cette activité. Ils sont venus à Villedieu présenter la Route des vins 2008, qui aura lieu les 3 et 4 mai prochains, depuis Coustellet jusqu'à Villedieu. Cavaliers et attelages, sont invités à se joindre à cette manifestation.

Etaient présents à la réunion quelques passionnés de cheval et d'attelage de Villedieu et de Saint-Maurice, susceptibles d'y participer.

« Je suis ici pour rencontrer des meneurs d'attelage, les connaître et définir avec eux les règles bien précises de cette manifestation qui exige beaucoup de rigueur et de professionnalisme pour transporter des gens attirés par cette randonnée. Les meneurs doivent pouvoir justifier d'un galop 5, ou équivalent, pour être reconnus professionnellement aptes dans cette discipline», explique, Christian Bottauscio, le président de l'association.

« Sont également invités à se joindre, des cavaliers et des attelages privés qui, eux, ne pourront pas transporter de personnes autres que des membres de leur famille, mais qui pourront pren-

dre plaisir à chevaucher » précise t-il.

Au cours de cette Route des vins, seront programmées des visites de caves, de sites du patrimoine, de rencontres d'artisans locaux... L'étape nocturne se fera sans doute

à Caromb sous des marabouts fournis par l'armée. Des contacts sont pris aux caves de Beaumes-de-Venise et Vaison, mais il est encore temps de rejoindre le projet en proposant des idées de visites ou encore en s'intégrant à l'équipe des attelages.

Armelle Dénéréaz

Contact : Rando Attelages, Christian Bottauscio 04 90 38 00 90



#### Les bouchers à l'honneur

La Vénérable Confrérie Saint-Vincent de Villedieu vient de tenir un chapître exceptionnel dans les locaux de la cave transformés pour l'occasion en salle de réception.

Pour la deuxième année consécutive en effet, ce chapître, dit professionnel, saluait la *Maison Bigard*. Cette société, première boucherie de France, maintient des rapports très privilégiés avec la Vigneronne. « *Grâce au dynamisme et à* 

la générosité de ses membres, qui ont organisé cette manifestation, nous sommes heureux de pouvoir accueillir à nouveau cette année cinq personnes en notre confrérie » précise Jean Dieu, le recteur.

Après avoir procédé aux rites d'usage, il accueille le premier impétrant en la personne de Claude Alexis Roumette. Ce boucher d'Orange, qui a repris l'affaire familiale, mérite tout naturellement de devenir chevalier de la Vénérable Confrérie de part ses qualités professionnelles, son engagement dans le métier et son titre de Compagnon du Goût.

André Bramand, tient pour sa part une boucherie à Fontvieille, après avoir passé sa jeunesse dans le canton de Vaison. Pour sa passion du métier qu'il partage avec ses confrères et son *chauvinisme* à l'égard des Côtes du Rhône, il peut devenir lui aussi chevalier.

Vint ensuite le tour de Marc-Pierre Micoulez. Originaire de Lyon, ce boucher s'installe à Avignon au *Bœuf qui Rit*, après un parcours très riche et notamment après avoir tenu un

restaurant dans lequel il vendait beaucoup de vin de Provence et des Côtes du Rhône.

C'est ensuite Jean-Pierre Andrillat, grand Chambellan, qui mit à l'honneur son ami Éric Daniel, lui aussi boucher, qu'il présente avec humour comme un bon épicurien, « grand amateur des bons vins de notre pays ».

Pour terminer ce chapître, c'est alors au tour de Claude Escoffier de recevoir les honneurs.

Après un parcours professionnel riche et

varié, il installe à Eyrargues une boucherie-charcuterie et plus tard un super-marché Coccinelle. Ses qualités tant professionnelles qu'humaines et son amour pour le vin de terroir lui font mériter le titre de chevalier. Après la Coupo Santo de rigueur, les nouveaux chevaliers et tous les convives ont fait joyeuses ripailles arrosées avec modération des bons vins de Villedieu-Buisson.



Armelle

## CONNAISSONS-NOUS BIEN NOTRE VILLAGE

#### Ils nous ont quittés

acky Maffait laissera à ses amis et tous ceux qui le connaissaient, le souvenir d'un homme d'une très grande gentillesse, se mettant au service de qui pouvait avoir besoin d'aide. Toujours là pour participer. Jamais il n'aurait laissé sa place dans l'équipe qui préparait les fêtes du village : les installations de podiums, de chapiteaux, les tables et chaises des déjeuners sur la place.

À sa ferme de *La Girelle*, il organisait les méchouis du CATM\* dont il était le président. Un président très bricoleur qui avait fabriqué le « *tourne-broche pour mouton* » à partir de matériels de récupération du style vieux ventilateurs, pièces de 2CV, son tracteur à chenille assurant l'alimentation électrique de la broche. Je me souviens de grandes fêtes où les convives, qui avaient généreusement bu, allaient plonger dans

le bassin. Rafraîchis, tout le monde dansait sur des airs de musette.

Son imagination toujours en mouvement et



Marcel Tortel, Jacky Maffait et Anaïs, la petite fille de Jacky

son côté bricoleur, l'avaient amené à fabriquer une machine à calibrer les olives, une autre à les piquer, à construire un lève-palet-

tes. Il pouvait travailler le bois, le fer. À *la Girelle*, il avait fait tous les travaux d'alimentation de la ferme en eau depuis la source se trouvant sur le terrain.

Comme lui, elle s'est affaiblie, aujourd'hui elle ne coule plus.

Jacky Maffait a été enterré mercredi 12 décembre. Nous transmettons à sa famille et à ses proches toute notre sympathie.

Jacky Barre

\* Combattants Algérie, Tunisie, Maroc

## À la fabrique

En triant des papiers ayant appartenu à sa maman, ma cousine Simone Auric a trouvé cette photo. Elle a été prise à Villedieu, devant le bâtiment qu'on a longtemps appelé la fabrique, actuelle Magnanarié.

Dominique Cecchini et de Clovis mon père. Elvira est la troisième en partant de la gauche au rang du fond.

Jeanne est la deuxième en partant de la droite au rang de devant.

Pour dater cette photo, je me réfère au fait



Sur la photo, les ouvrières sont réunies autour d'un monsieur « chic ». Le contremaître probablement.

Qui étaient les deux garçons et le bébé ? Certains pourront mettre un nom sur des visages, que ce soit des connaissances ou des personnes de leur famille, comme j'ai moi-même reconnu ma grand-mère paternelle, Elvira Cecchini et une tante, Jeanne Cecchini, fille d'Elvira et soeur de que Jeanne avait travaillé à la fabrique jusqu'à l'âge de 16 ans. Comme elle était née en 1906, la photo doit dater d'entre les années 1918 et 1922.

Si des Villadéens possèdent ce cliché, ils pourront peut-être donner plus de précisions.

Toutes les dames de ma famille ont travaillé dans cette fabrique.

Mes grands-parents étaient des amis de

Mariette Travail. Mariette était venue d'Italie à Villedieu avec une de mes tantes, Maria Cecchini, et c'est grâce à elle que toute ma famille paternelle y a émigré aussi en 1909. Ils habitaient un petit logement, restauré depuis. C'est la première maison dans le chemin qui part vers l'Aygues le long de la Magnanarié. Mon grand-père, Sante Cecchini était terrassier à Villedieu. Il y a quelques années, deux vieux messieurs, que j'étais allée voir dans le village, se rappelaient encore mon grand-père poussant une brouette chargée de pierres. Ils sont malheureusement décédés depuis. Si mes souvenirs sont bons, l'un avait été boucher, Aymé Barre, l'autre facteur, le père Mathieu.

Je n'étais jamais entrée dans la Magnanarié. Pour ma première participation à la rédaction de *La Gazette*, en avril dernier, la deuxième réunion y a eu lieu et c'est le coeur battant, les jambes un peu tremblantes, les yeux humides que j'en ai franchi le seuil, comme l'avaient si souvent fait ma grand-mère et mes tantes.

J'y suis retournée pour fêter la sortie du numéro 50 de cette fameuse *Gazette* et c'est peut-être dans la salle où elles travaillaient que nous avons mangé et dansé. Encore un peu d'émotion!

Renée Biojoux

#### La saga des Mazen du Comtat

Les renseignements et citations de cet article sont tirés de l'ouvrage le « Mémorial des Mazen » écrit par le général Charles Mazen et édité en 1938 par l'éditeur Aubanel d'Avignon.

C'est en cherchant un livre traitant de l'histoire de la région que Serge Broche a découvert cet ouvrage à Vaison, fort surpris qu'il concerne une famille de Villedieu. Il en a rédigé un premier résumé portant sur une période de trois siècles durant laquelle les Mazen étaient au village.

Nous rapporterons d'autres extraits dans les numéros prochains.

Claude Bériot



A u XVI<sup>e</sup> siècle, François ler règne en France, Charles-quint sur son immense empire et le Pape Léon X, par l'entremise de son Vice-légat, est souverain dans le Comtat. Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, un artisan,

Ymbert Mesenqui, s'installe à Villedieu et fonde une famille, on le connaît par son acte de mariage :

"Villedieu, 29 septembre 1518

Mariage entre Ymbert Mesenqui (\*), fils de feu Jean Mesenqui, originaire de la paroisse des Preaux, diocèse de Gap, avec Peyronne Magnan, fille de feu Robert Magnan.

À cette cérémonie, assistent les trois frères de Peyronne qui lui donnent en dot 50 florins, la cote (robe) nuptiale et six brebis.

D'Ymbert Mesenqui (1490-1549) on ne connaît, ni la cause, ni à la suite de quels évènements il quitte son pays natal. Établi à Villedieu, il aura avec Peyronne deux enfants, un fils Anthoine et une fille Firmine. La profession d'Ymbert était celle d'artisan ouvrier du fer, ferronnier mareschal, profession qui sera celle de son fils Anthoine à qui il transmet sa clientèle, sa boutique et ses instruments de travail. Anthoine aura lui, comme successeur, son fils aîné Estève. Ymbert a bien assis sa fortune à Villedieu, confortée par de nombreuses acquisitions de 1518 à 1549, selon les archives nationales.

(\*) L'altération du nom Mesenqui donnera au cours du XVIe siècle le patronyme de Mazen.

Anthoine Mazen (1520-1602) épouse en 1561, en secondes noces, Louise Testude de Villedieu, veuve de Jean Camaret. De ses deux mariages, il aura huit enfants : six garçons et deux filles. Anthoine marié, ses affaires prospèrent, en 1595 il teste :

#### « Au nom de Dieu, Amen

L'an mil cinq cens nonante-cinq, et le 25ème jour du mois de février, par-devant moi notaire public... s'est établi en sa personne messire Anthoine Mazen, mareschal du lieu Villedieu... considérant qu'il n'y a rien de plus certain que la mort et qu'il n'y a rien de sûr que l'heure d'icelle... voulant pendant qu'il était en bon sens et bon jugement, tester... après avoir veillé, de manière édifiante et détaillée au salut de son âme ».

Anthoine procède à l'attribution de ses biens à ses proches. Le patrimoine s'élève à plus de 5000 florins, sans compter les biens meubles et immeubles.

C'est une situation de fortune, bien supérieure semble-t-il, à celle d'un simple mareschal. Remarquons enfin que le bayle et un prêtre de la paroisse sont témoins et le vicaire exécuteur testamentaire.

Les Mazen tenaient donc à cette époque une place importante à Villedieu, d'autant qu'Anthoine vécut dans des temps troublés, les guerres de religion. Les huguenots campaient devant Vaison, sans épargner Villedieu ; ils assiégeaient Carpentras, jetaient au Rhône les catholiques du château de Mornas.

Anthoine Mazen pouvait voir de son vivant son second fils Isoard Mazen (1556-1624) élevé à la première place et nommé capitaine de la petite cité. Dans les petites cités du Comtat, capitaine et viguier sont des fonctions municipales, l'une (capitaine) militaire s'occupe de la garnison de la cité fortifiée, l'autre, (viguier) a un caractère judiciaire

En 1580, Isoard épouse Clairette Moyne de Villedieu. La dot de Clairette et l'héritage d'Isoard les installent confortablement et ils ne cessent d'arrondir leur avoir. De 1587 à 1598, on ne relève pas moins de onze achats de terres et d'immeubles, à Villedieu même une maison contiguë au cimetière et des terres dans les quartiers du Cogné, du Thon, du Tornail et de la Blache.

Le cadastre de 1596 attribue au couple une trentaine de lots divers, dont une maison à la bourgade, un cellier, des prés, jardins, vignes, vergers et terres arables. L'on peut citer les propriétés suivantes : la grange du

Pigeonnier située au-dessus de la route venant de Vaison, près du cimetière (moderne), le Paradou près de l'Eygues, les Thons un beau verger d'oliviers au sommet de la montée du Croupata et le Pré-du-Roi sur la route de Roaix.

À sa mort, survenue en 1624, Isoard avait quatre enfants vivants dont Thomas qui lui succède à Villedieu.

Thomas Mazen (1581-1639), épouse le 20 septembre 1603 Victoire Siffredy de Mornas. Les Siffredy sont une famille importante du Comtat, possédant des charges à Avignon près du Vice-légat et un parent à la cour de Louis XIII dans l'entourage de la reine Anne d'Autriche.

Thomas recevait de son père une situation florissante qui, augmentée par la dot de sa femme et l'influence des Siffredy, lui permet de faire de nouvelles acquisitions. Il achète le 13 mars 1622 des terres aux quartiers de Font-Noue et du Saumé, et le 11 décembre 1627 une autre terre au quartier de la Grand'terre des Frères.

Le couple a quatre enfants deux filles et deux garçons. Il mène une vie brillante dans l'entourage des Siffredy. Que se passe-t-il alors ? Thomas Mazen fut-il étourdi par cette vie ou imprévoyant, mauvais administrateur ou prodigue ? On ne sait, mais vers 1637 c'est la chute, on le trouve en difficulté. Tous ces évènements aboutissent à un procès. Celui-ci s'instruit devant la cour papale fin 1638 et 1639.

Pour sauver sa dot et les droits de ses enfants, Victoire intervient vigoureusement et elle se présente le 31 juillet 1638 devant Jean Garcin notaire à Villedieu. Le vice-légat d'Avignon désigne le 16 avril 1639 M. Bouchony notaire à Visan pour instruire l'affaire, il se déplace à Villedieu le 4 et le 5 mai pour entendre les témoins. Le jugement est rendu le 16 novembre 1639, Thomas étant mort entre temps à l'âge de 58 ans.

À la conclusion de ce jugement, Victoire Mazen récupère sa dot et certains avoirs qui vont lui permettre, avec l'aide de son fils François-Charles, de reconstituer la fortune des Mazen.

Victoire Mazen-Siffredy meurt dix ans plus tard à l'âge de 70 ans.

François-Charles Mazen (1619-1696) passe sa vie à Villedieu à remettre de l'ordre dans ses affaires, achetant, vendant, échangeant et améliorant son patrimoine. Il épouse en 1647 Madeleine Giraudy, fille de Jacques Giraudy et de Jeanne Coulon, tous deux de Villedieu (Un Giraudy signe l'acte d'hommage de Vaison au Pape Boniface VIII en 1296). Le couple eut trois enfants, Madeleine meurt en 1663. En 1665, François-Charles épouse en secondes noces Claire Giraudy la cousine de sa première femme. Cette union fut féconde, on relève neuf naissances de 1666 à 1687. Six enfants parvinrent à l'âge adulte.

François-Charles continue à faire croître ses biens, il acquiert le 16 mars 1647 une terre au lieu-dit « La Ramière » et en 1669 il achète à l'ancan la terre du Pré-du-Roi le long du chemin allant à Buisson et Roaix. Il reçoit en 1681 un legs important venant des Siffredy qui lui permet de poursuivre la liquidation du procès de 1639.

Le cadastre de 1694 donne une longue liste de ses biens ce qui prouve le retour de la fortune des Mazen. Dès 1676, il est bayle de Villedieu pour N.S. le pape Clément X.

En 1694, parvenu à l'âge de 75 ans, il dicte son testament, il demande à être enterré dans l'église paroissiale de Villedieu, requête qui lui est accordée, il institue son fils Joseph héritier universel et donne à sa femme Claire l'usufruit de sa fortune.

François-Charles Mazen est mort le 21 octobre 1696 à l'âge de 77 ans. Il laisse à sa mort neuf enfants vivants.

Dans une requête qu'il avait présentée, François Genet, évêque de Vaison, François Charles Mazen « remontre à sa grandeur qu'il y a longtemps qu'il possède une sépulture dans l'église paroissiale de Villedieu, à côté de l'autel de Sainte Catherine, à main gauche en allant au presbytère, immédiatement joignant la sépulture des prêtres de ce lieu de Villedieu et qu'il a également le droit d'imposition d'un banc sur ladite sépulture pour assister aux offices divins ». Ce privilège était confirmé par l'évêque le 25 mai 1693. Après la mort de son mari, Claire Giraudy conserve la direction des biens familiaux, tant par les héritages que par l'usufruit. Claire Mazen possède à sa mort, le 8 novembre 1724, une fortune considérable.

Joseph Mazen (1673-1726), l'héritier universel, s'établit avec l'aide de sa mère comme marchand à Avignon et y réussit. Il appelle près de lui son frère cadet François et l'associe à son commerce. Le 15 mai 1717 intervient un partage général de leurs biens sous l'égide de Claire Giraudy, presque octogénaire, qui leur laisse sa fortune sous réserve de son entretien sa vie durant.

Quelles que soient leurs activités à Avignon, elles ne tenaient pas les deux frères éloignés

de Villedieu où leur mère et deux sœurs habitaient la maison familiale. Ils continuaient donc à y gérer leurs biens et à figurer à l'assemblée communale.

Joseph est premier consul en 1708. Il exécute une levée de troupes sur l'ordre du vice-légat, il sera ensuite plusieurs fois conseiller.

En 1719, François Mazen (1678-1760) épouse Marie-Anne Bouchony fille d'un bourgeois de Carpentras. Leur union fût de courte durée, la naissance de leur second enfant Honoré, le 24 novembre 1724, coûtait la vie à sa mère

Devenu veuf, on voit François figurer en 1731, 1734, 1737, 1746 et 1748 au conseil des communautés de Villedieu. Après la mort de Joseph, en

1726, il conserve le commerce d'Avignon. Un acte de 1741 le qualifie de bourgeois d'Avignon , tandis qu'un autre de 1750, le certifie bourgeois de Villedieu.

Vers 1746 François Mazen abandonne son négoce et revient vivre définitivement à Villedieu où il meurt le 21 octobre 1760 à l'âge de 82 ans.

Honoré de Mazen (1724-1807), lui, naquit à Avignon. Orphelin de mère, il fut élevé à Villedieu dans la maison familiale par ses tantes. Pour ses études, Honoré reçut à Avignon une instruction très soignée de son père et de deux oncles chanoines à la cathédrale. Ses études furent couronnées en 1746 par le grade de docteur es-droit de l'université d'Avignon, ce titre conférait la noblesse papale à son titulaire.

En 1763, Honoré qualifié de noble et illustrissime seigneur, épouse Marie-Charlotte-Barbe-Clotilde de Georges de Guilhomont, fille elle-même d'un noble et illustrissime citoyen de Carpentras.

Ce mariage procura à Honoré l'aisance, il n'exerça jamais sa profession d'avocat.

Il vivait à Villedieu du produit de ses biens dans la maison familiale située rue de l'Aubergerie (?). Il est élu viguier de la bourgade en 1760, 1768 et 1785 et premier consul en 1777.

S'étant établi à Vaison en 1787, son nom disparaît des délibérations du conseil de 1788. On conçoit qu'Honoré de Mazen ait été attiré par Vaison, ville de plus de ressources et où, sur le rocher de la Haute Ville, il retrouvait toute la petite noblesse de la région, les de Taulignan, de Monfort, de Bermond de Mayer, de Saint-Véran, sans

s'éloigner de plus de deux lieues de ses intérêts à Villedieu.

À Vaison, il acheta au marquis de Taulignan la grande maison sise face à l'église de la Haute Ville et surplombant le pont Romain. L'achat eu lieu le 12 février 1787. Son départ



de Villedieu doit se situer à cette date.

À cette époque, son fils aîné Joseph-François-Siffrein Mazen se trouve en âge de le suppléer à Villedieu. Honoré de Mazen meurt à Vaison le 23 avril 1807 à l'âge de 84 ans. Joseph-François-Siffrein Mazen (1764-1813) naît à Villedieu. En 1789, il est âgé de 25 ans et très opposé aux idées nouvelles. Il se mêle de la vie politique de Vaison et est exilé à Villedieu par la municipalité comme ennemi du gouvernement et constituant un danger pour l'ordre public. Un procès verbal l'assemblée révolutionnaire Carpentras le réprimande pour sa conduite et le menace en cas de récidive. Si Honoré a des atomes royalistes, on voit à la même époque un Mazen de Vaison signer le 10 janvier 1791, à la suite d'une assemblée tenue à la chapelle de Saint-Quenin, la déclaration de rattachement du Comtat à la France.

Joseph-François-Siffrein Mazen épouse le 26 juillet 1795 Marie-Rose-Reine de Cavet de Vérot fille d'un gentilhomme de Carpentras. Après son exil à Villedieu, il habite Vaison où il est conseiller municipal en 1804 et 1806. Il eut six enfants. Il revint finir sa vie à Villedieu où il eut encore trois enfants. Il décède le 18 avril 1813 à l'âge de 49 ans.

Après 1813, les Mazen se séparèrent de leurs propriétés de Villedieu. Dorénavant leur destin se déroule à Vaison.

Serge Broche

#### Lis Espitalié

A viéu estudia aquéu tèste à-n-un cours de prouvençau de Malausseno e ai pensa que poudrié interessa li leitour de *La Gazette* bord-que se ié parlo de Vilo-Diéu e quà esta escrit pèr Andriéu Mestre, curat de Vilo-Diéu :

La coursejado dis escais-noum di gènt de nòsti vilage nous meno vuei

à faire lis istourian e li sabentas. E coume disié lou sage de la Biblo : « i'a un tèms pèr la galejado, n'ia un autre pèr prendre soun serious! » Adounc, vous counvide à vous espaceja de-vers lou vilage de Vilo-Diéu.

Au mitan de la naturo verdejanto, lou vesès que s'amoulouno dins un bàrri dòu siècle tregen, mestreja pèr lou dounjoun poutènt e gourgoussu, mai quà perdu touto sa bragardiso estènt que, devoutamen, sèr, aro, de clouchié à la pichoto glèiso que lou tèn à la brasseto.

E se d'asard, à jour fali, venès vous asseta sus la muraieto dóu planet, à rèire de la gleiso, ausirés belèu l'aureto de la niue vous counta l'istòri cavaleirouso de Vilo-Diéu. D'efèt, se dis que lou terraire de Vilo-Diéu, autre-tèms, èro lou bèn di « Templié » e dis « Espitalié de Sant-Jan de Jerusalèn ».

Quand li Templié fuguèron foro-bandi, soun bèn passè i man di Espitalié... hòu ! pas pèr de tèms ! Coume despièi quàuquis annado la papouta èro vengudo s'asseta en Avignoun, lou 12 de jun 1317, lis Espitalié lou dounèron au Papo Jan XXII. Mai à Vilo-Diéu, lis Espitalié fuguèron de-longo un estamen di mai impourtant. E se n'en vèi de traço fin-que dis li pèire de la glèiso emé la crous espitalièro.

E se pòu bèn qu'aquesto presènci dis Espitalié dins l'istòri dóu vilage, sieguèsse l'encauso de l'escais-noum de sis abitant : « lis Espitalié ». À dire lou verai, fau sabre qu'an un autre escais-noum, li gènt de Vilo-Diéu. Mai, se voulès me crèire, es mai galant d'èstre « un Espitalié » qu'un « Basana »!

A. Mestre, curat de Vilo-Diéu.

Pèr aquéli que an de dificulta à légi lou prouvençau, sara belèu mai eisa d'agué aquéu téste en francés. Vau assaja de n-en faire uno reviraduro.



Croix hospitalière gravée sur le mur de l'église de Villedieu

#### Les Hospitaliers

L a recherche des surnoms des gens de nos villages nous conduit aujourd'hui à faire les historiens et les grands savants. Et comme le disait le sage de la Bible : « il y a un temps pour la plaisanterie, il y en a un autre pour prendre son sérieux! » Donc, je vous invite à aller promener vers le beau village de Villedieu.

Au milieu de la nature verdoyante, vous le voyez qui se pelotonne dans ses remparts du XIIème siècle, dominé par le donjon puissant et trapu mais qui a perdu tout son orgueil, étant donné que, dévotement, il sert maintenant de clocher à la petite église qui le tient dans ses bras.

Et si par hasard, au crépuscule, vous venez vous asseoir sur le mur de la placette, à l'arrière de l'église, vous entendrez

peut-être la brise de la nuit vous raconter l'histoire chevaleresque de Villedieu. En effet, on dit que le territoire de Villedieu, autrefois, appartenait aux « Templiers » et aux « Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem » (aussi appelés « Chevaliers de Malte »).

Quand les Templiers furent bannis, leur bien passa aux

mains



des Hospitaliers... ho ! Pas pour bien longtemps ! Comme depuis quelques années, la

papauté était venue s'installer à Avignon, le 12 juin 1317, les Hospitaliers le donnèrent (leur bien) au Pape Jean XXII. Mais à Villedieu, les Hospitaliers furent de tout temps une institution des plus importantes. Et on en voit encore des traces jusque dans les pierres de l'église avec la croix hospitalière.

Et il se peut bien que cette longue présence des Hospitaliers dans l'histoire du village, soit la cause du surnom de ses habitants:« les Hospitaliers ».

À vrai dire, il faut savoir qu'ils ont un autre surnom, les gens de Villedieu. Mais, si vous voulez me croire, c'est plus élégant d'être « un Hospitalier » qu'un « Basané » (basana peut signifier aussi : personne peu rusée).

Renée Biojoux

## Air pur au Café du Centre

En novembre 2006, le gou-vernement décidait de renforcer l'interdiction de fumer dans les lieux à usage collectif. À compter du ler janvier 2008, cette interdiction sera applicable dans des lieux dits de convivialité, tels que les bars. C'est en substance avec ces mots, que Roselyne Bachelot-Narquin, ministre de la Santé, de la Jeunesse et des Sports, entre en matière dans le courrier qu'elle a fait parvenir à Tess et Lionel Lazard, gérants du Café du Centre.

Ce courrier, qui met en avant la nécessité de protéger les fumeurs et les personnes victimes du tabagisme passif d'une mort certaine, est accompagné d'un autocollant à apposer sur la porte d'entrée (voir photo), et d'un petit guide intitulé « Sortez du brouillard » à l'attention des chefs d'entreprises et des salariés.

Je ne m'étendrai pas sur le premier chapitre qui décrit les inconvénients du tabac, pas plus que sur le troisième, qui met en exergue les immenses avantages que nous aurons tous à respecter la loi. En revanche, le deuxième chapitre m'intéresse beaucoup plus, dans la mesure où il fait valoir la nouvelle réglementation, les contraintes d'aménagement des emplacements intérieurs réservés aux fumeurs, la responsabilité du chef d'établissement et les sanctions encourues.

Il est rappelé dans cette partie du guide que l'interdiction de fumer dans les lieux à usage collectif

INTERDICTION DE FUMER

Fumer ici vous expose à une amende forfaitaire de 68€ ou à des poursuites judiciaires.

Pour arrêter de fumer, faites-vous aider en appelant le : 0 825 309 310 (0,15€/min, Tabac Info Service)

s'applique « dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail. »

Ainsi, l'interdiction de fumer insti-

tuée par le décret du 15 novembre 2006 ne s'applique pas dans les espaces découverts, par exemple, les terrasses en plein air. À la question : « est-il permis de fumer sur des terrasses de cafés, de restaurants, de débits de tabac ou de discothèques qui sont couvertes par un auvent, un store, une bâche...? », la réponse est : « l'interdiction de fumer ne s'applique pas à ces terrasses à partir du moment où elles ne sont pas fer-

mées, par exemple, si la façade est complètement ouverte. Il en est de même lorsque les côtés sont fermés, mais que la terrasse n'est pas couverte. »

On peut donc imaginer que Tess et Lionel pourront aménager, pour les fumeurs invétérés et leurs amis, un jardin d'hiver sur la place, avec quelques bâches et, pourquoi pas, les parasols chauffants empruntés à *La Remise*. Il est néanmoins bon de savoir que : « [...] le responsable des lieux garde la

liberté de rendre également, sans tabac, les espaces découverts de son établissement. »

Les sanctions encourues en cas de non respect de cette nouvelle réglementation sont fort claires. Le fumeur récalcitrant s'expose à « une amande forfaitaire de 68 € ou à des poursuites judiciaires ». Le responsable d'établissement laxiste risque, « en cas de défaut d'affichage de la signalisation ou d'affichage d'une signalisation non conforme et dans les cas d'installation d'un emplacement réservé aux fumeurs non conforme aux dispositions du décret, une amende forfaitaire de 4e classe de 135 €, majorée à 375 € pour non paiement dans les 45 jours et pouvant atteindre un maximum de 750 € ». En outre, il est stipulé que « le fait de favoriser sciemment les infractions à l'interdiction de fumer (mettre des cendriers à disposition, ...) sera sanctionné par une amende de 750 €. »

Il ne reste donc, aux adeptes de la tige, plus que quelques jours pour profiter du bonheur d'en griller une, accoudés au comptoir. Au le janvier, fort des traditionnelles bonnes résolutions de début d'année, fumeurs et non-fumeurs pourront s'adonner à une activité inédite : prendre un bon bol d'air pur au Café du Centre ou à La Maison Bleue!

Olivier Sac

## Spécial décret « chambres d'hôtes »

E n complément de la loi adoptée le 1 er avril 2006 dans le code du tourisme, le décret numéro 2007-1173 du 3 août 2007 fixe les conditions de fonctionnement des chambres d'hôtes.

#### Les limites de capacités :

L'activité de chambres d'hôtes est limitée à cinq chambres pour une capacité de 15 personnes accueillies simultanément.

Pour mémoire, la taille moyenne d'une maison d'hôtes est de trois chambres. Certains propriétaires qui se retrouvent cependant au-delà de ces limites, vont devoir arbitrer entre différentes possibilités : fermer une ou plusieurs chambres pour revenir dans la limite de cinq, ou transformer deux chambres en une suite (chambre familiale) pour

respecter le décret, sans pour autant perdre une partie de leur chiffre d'affaires.

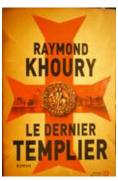
#### Définition de l'activité :

L'utilisation de la dénomination « chambre d'hôtes » définit l'activité et se diffèrencie du séjour hôtelier. Le texte impose l'accueil par l'habitant et non par un tiers. Le décret impose la fourniture du linge de maison, ce qui n'était pas toujours le cas, et la fourniture groupée de la nuitée et du petit-déjeuner. L'affichage des prix peut donc faire apparaître un tarif forfaitaire intégrant nuit et petit-déjeuner.

#### La déclaration en mairie :

Tous les propriétaires de chambres d'hôtes devront se déclarer en mairie d'ici fin suite page 12

#### J'ai lu



C'est un livre qui m'a tenue en haleine du commencement à la fin. L'histoire débute lors d'une grande soirée de vernissage à New York au Metropolitan Museum où sont présentés les fabu-

leux trésors du Vatican. Soudain, parmi les robes longues et les smokings, quatre cavaliers, en costume de Templier, sèment l'apocalypse. En quelques minutes l'exposition vire au carnage. Parmi la foule présente, une jeune et brillante archélogue, prénommée Tess,

suite page 12

suite de la page 11

décembre 2007, même ceux qui avaient déjà effectué une déclaration similaire par le passé. Cette démarche est incontournable et il n'est plus possible de poser un panneau le temps d'une saison sans en avoir informé officiellement le maire.

La déclaration inclut plusieurs éléments : le nombre de chambres ouvertes à la location, la capacité maximale et les périodes d'ouverture.

En cas de non-déclaration, le loueur serait passible d'une contravention de 5è classe (1500 €, montant pouvant être porté à 3000 € en cas de récidive).

#### À l'étude :

Depuis fin octobre, une commission, sous l'autorité de la fédération des comités départementaux du tourisme (F.C.D.T). réfléchit à l'opportunité d'un classement national des chambres d'hôtes.

Jocelyne Cottereau

Il existe un formulaire officiel que l'on peut télécharger : Cerfa n° 13566\*01, à ouvrir sur google.

suite de la page 11

assiste au pillage et pense que ces cavaliers ne sont pas de simples criminels mais ont un lien avec la véritable histoire des Templiers. Avec l'aide d'un agent du FBI, Sean Reilly, ils vont ensemble enquêter sur le mystère des Templiers. Ces moines-soldats ne détenaient-ils pas un secret qui, dévoilé, aurait pu faire chuter le Vatican, l'église et la chétienté tout entière?

C'est un roman au souffle rare où le mystique rejoint le mystérieux.

Josette Avias

Édité aux Presses de la Cité

#### Attention à la jussie

P eut-être ne connaissez-vous pas cette plante, envahissante redoutable des milieux naturels humides et aquatiques calmes? Il s'agit de la jussie, ou ludwigia, originaire d'Amérique du Sud, vendue chez nous, au départ, pour la décoration des aquariums ou des bassins. Elle produit de longues tiges, se développant très rapide-



ment, horizontalement dans l'eau, sur l'eau et la boue. Elle demande une exposition ensoleillée ou la mi-ombre. Moyennant quoi, elle double sa masse toutes les deux à trois semaines, formant une végétation très dense, voire inextricable, qui élimine les autres plantes et crée de fortes nuisances. L'écoulement de l'eau est ralenti et les sédiments ou matières organiques, transportés par l'eau, sont ainsi piégés et viennent combler les fonds.

Les activités humaines s'en trouvent perturbées : la navigation, l'irrigation, la pêche...
Lorsque cette grosse masse de végétation se décompose, à cause du froid par exemple, il se crée un déficit en oxygène nuisible aux poissons et autres habitants des lieux. Il est très difficile, voire impossible, de s'en débarrasser car ses rhizomes s'enfoncent jusqu'à trois mètres dans le sol. Les essais de désherbage chimique ne sont pas

concluants et les animaux herbivores, ne la connaissant pas, n'en veulent pas.

La raison de cet article aujourd'hui? La jussie est arrivée à Avignon. Comment? Personne ne le sait. Mais elle est bien là, en train d'envahir la Durance. Le danger est grand pour les ruisseaux, les rivières, les lacs, les étangs. Si rien n'est fait, la jussie pourrait, sans trop de peine, les coloniser.

En conclusion, ne soyez pas tentés par l'effet remarquable de ses fleurs d'un jaune lumineux de plus de 5 cm de diamètre. N'employez pas la jussie comme une plante ornementale dans votre jardin, les risques de prolifération et de propagation sont incontrôlables.

Internet et lis nouvello de Prouvenço ont servis de sources à cet article.

Renée Biojoux

## Le gibassié

e gibassié est ainsi appelé car, à sa sortie du four, il est recouvert de petites bosses, appelées gibes en provençal. C'est la fameuse pompe de Noël qui trône au milieu des 13 desserts traditionnels. Pour ne pas être ce que l'on appelle un estouffe chrétien, il doit être confectionné avec la fine fleur de la farine, la meilleure huile d'olive, de la cassonade et parfumé de fleur d'oranger.

Il doit être percé de cinq trous, ou fentes, représentant les cinq doigts de la main, symbole du travail.

Pour 8 personnes:

400 g de farine

150 g de sucre roux en poudre

150 g d'huile d'olive

20 g de levure

I cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Faites une boule de pâte homogène en mélangeant et en pétrissant

la farine avec le sucre, l'huile d'olive, la levure et l'eau de fleur d'oranger. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie

en forme de disque, posez sur une plaque. Faites 5

trous avec un emporte-pièce ou 5 fentes avec une raclette de pâtissier et laissez reposer au moins 2 heures.

Cuisez dans un four à 200° (th. 7) pendant une bonne heure.

Le dessus va se bosseler et va prendre une belle couleur miel foncé. Retirez du four et laissez refroidir.

Pour servir, partagez en morceaux avec les mains, ne jamais utiliser de couteau, c'est la tradition!

Régalez-vous et joyeux Noël à tous.

Renée Biojoux

C'est une recette tirée du livre les «Trésors de la Cuisine Provençale» de Robert Monetti.

#### Fau Espargna

e dirès que, pèr espargna, fau d'abord agué de que. Dison que lou « poudé d'achata » es toujour en trin de demeni. Belèu... mai fau se souveni que, avant la guerro de 39 et meme après, nosti grand, forço souvènt, poudien pas se paga de veituro, partien pas en vacanço foro de Franço (se partien anavon, pèr la majo part, dins lou vilajoun d'ounte sourtié la famiho).

Parlen pas de la télé, dou frigo, de la clim, etc... qu'aco eisistavo pas. Et maugrat que lis oucasioun d'achata manquesson, restavo pas grand causo dins lou debas de lano à la fin de l'an.

Es pas d'aquelo espargno que vole parla. Sabès touti que nosto planèto es en trin de prendre un marrit camin, que la « caniculo » de 2003 semblara ben lèu un estiéu fresquet e que vesen veni à grand pas lou tèms ounte la Prouvènço devendra coume lou Sahel.

Alor, tiron la campaneto d'alarmo. Pouden pas regarda la meteo senso que nous digon : « Fasès aco : es bon pèr la planèto ». D'autris emissioun dison : « Leissès pas coula lou roubinet quand vous escuras li dènt » « Amoussès la pichoto viholo (I) de vosto televisioun » « Leissès pas lou lume dubert quand sourtès d'uno pèço » « Fasès lou tri seleitiéu de vostis escoubiho » etc. etc.

Tout aco es ben e, coume siéu uno ciéutadano (2) oubeissanto, assaje e me counfourma i counsèu. Pèr eisemple : coume moun eiguié es un pau liuen dou caufo-aigo, me fau tira tres litre avans que l'aigo siègue caudo, alor recupère aquelo aigo dins de boutiho de plasti e aco me sert pèr refresca la pato dou sou (3) ; amousse li lume (à mens qu'oublide : me fau vièio). Pamèns i'a uno causo que fau pas : es de leva li viholo de la télé, pamèns poudriéu, m'arrivo de pas la regarda de tout lou jour. Bon... espargnen...

Soulamen, un bon mes avans Nouvé, de que vesès? Li carrièro s'adornon de garlando d'ampoulo e de touto sorto de beloio que se meton à briha tre jour fali (4) e meme pulèu de fes que i'a. E tamben li veirino (5) di magasin soun iluminado que nous sai. Belèu dins nosti vilage e viloto aco es mou-

dera, mai en vilo, emé touti lis ensigno qu'esbrihaudon (6) !!! Cresiéu que Vilodiéu avié escapa à la countagioun mai, a-de-matin, ai vist Michèu, quiha sus uno escalo, que pendoulavo d'afaire i branco nuso di platano. Nosto terro dèu se vèire de liuen, maugrat quauqui taco nègro à l'endré di desert o di païs en guerro. Que de megawatt se perdon dins l'espàci dou tèms que, pèr li proudure, degaien li ressourço de la planèto e escaufen un pau mai l'atmosfèro. Alor, à coustat, ma pichoto viholo, es de parpello d'agasso (7).

Creses-me, Nouvé se festarié tout autant se l'avié pas tout aco. Sarié « bon pèr la planèto » e, tamben, pèr lou porto-mounèdo di coumuno que poudrien emplega l'argènt di countribuable à de causo mai utile.

Paulette Mathieu

- (1) veilleuse (2) citoyenne
- (3) serpillère (4) nuit tombée
- (5) vitrine (6) éblouir
- (7) paupières de pie = broutilles

## Bleu, blanc, rouge

Traduction du texte paru dans le n° 50

N e croyez pas que je vais vous parler du rugby. Les peintures des fans ont dû se noyer dans les larmes versées à la suite des la défaite des Bleus.

Je ne vous apprendrai pas que les trois couleurs du titre sont nos couleurs nationales. De national nous avions aussi les routes (la R.N 7 était célèbre, presque autant que la « 66 » d'Amérique). Ces routes étaient un peu plus larges que les autres et c'est le gouvernement qui les entretenait. Maintenant, pour économiser, il les a « données » à d'autres, je ne sais pas trop si c'est aux régions ou aux départements, en tous les cas elles ne sont plus nationales.

Il me semble qu'à Nyons il y avait une rue nommée Nationale et qui, pourtant, était assez étroite. Je ne sais pas si elle porte toujours le même nom. Mais, peut-être, à Villedieu, nous allons avoir notre rue nationale. Il ne s'en manque pas de beaucoup. Après avoir fini de restaurer la maison du disparu et son annexe, on a peint les volets,

portes et portail de remise. Si les volets de la maison principale sont gris, l'encadrement de ce qui sera le bureau de tabac, Maison de la Presse, etc.. est rouge, cela est discret ; seulement on y a assorti l'annexe et, là, le rouge se voit bien. Alors, comme au début de la rue il y a déjà la pizzeria « La Maison bleue », le petit peu manquant cité plus haut est le portail de la famille Kermann. S'ils le peignent en blanc, nous aurons un beau drapeau et il n'y aura plus qu'à débaptiser

la rue des Sources et la nommer « Nationale ». Nous nous sentirons un peu plus français car, d'années en années, Villedieu devient de plus en plus européen. Pour le moment nous ne

sommes pas encore mondialisés.

Quant aux fenêtres, portes, grilles, c'est le cas de dire que nous en voyons de toutes les couleurs. Autrefois, il n'y en avait guère que des vertes, grises ou marron. Puis une fois, ce fut un peu la mode du blanc. Si cela n'agressait pas les yeux, c'était plutôt

fadasse. Puis vint le bleu, nous vîmes du bleu couleur de ciel, de lavande, outre-mer, bleu roi, etc.. Je n'aime pas trop cette couleur sur les maisons mais, par force, on finit par s'y habituer. Et pour faire le tour du village, nous avons, en bas de la rue de la Font de Garcin, une maison peinte en rouge coquelicot qui tire l'œil.

Mais ce que je ne peux pas supporter c'est le violet ou couleur de mauve, surtout quand cette couleur tourne au vomi d'ivrogne. Cela m'écoeure. Heureusement, nous n'en avons guère ici. Pourtant nous avons vu, longtemps, les volets du café peints, en diagonale, moitié jaune, moitié mauve. Au long des jours, la pluie, le vent (pas le soleil : ils étaient au nord) avaient fait pâlir la couleur jusqu'au jour où, pour les nécessités d'un film on les a repeints en marron.

Je vous ai donné mon avis, mais si vous n'êtes pas d'accord, cela ne fait rien, puisque le proverbe dit : « des goûts et des couleurs on ne peut pas discuter ».

Paulette Mathieu

#### « Loisirs et fêtes »

e 7 décembre 2007, l'Association « *Buisson, Loisirs et Fêtes* », en présence d'une dizaine de membres, a tenu une réunion de bureau qui avait pour but de présenter le bilan des dernières soirées : grillades, soupes, châtaignes. A également été préparée l'assemblée générale du 12 janvier 2008.

Lors de cette réunion, la présidente, Gisèle Moncet, annonçait la démission du bureau composé de Annie Puigmal, trésorière et d'Evelyne Malet, secrétaire, face à la difficulté de trouver des bénévoles acceptant de participer activement à l'animation d'une association.

Gisèle Moncet a organisé cette rencontre avec une partie des membres qui ont participé aux différentes manifestations sur l'année 2007 afin de travailler sur la composition d'un nouveau bureau mais aussi de réfléchir sur les animations à venir en 2008. Un large débat a été entamé qui se poursuivra le 12 janvier 2008, à 20h30, en mairie de Buisson lors de l'assemblée générale. Venez nombreux faire part de vos souhaits, de vos remarques sur les animations passées ou à venir.

Tous les avis sont les bienvenus

Jocelyne Cottereau

## Jour de la Castagnade

L e 17 novembre dernier, une quarantaine de personnes, petits et grands, ont participé à la fameuse Castagnade.

On a beaucoup parlé de Marcel Tortel qui faisait cuire les châtaignes ces jours-là avec Ludovic qui l'aidait. Il nous a quittés l'année dernière mais il est toujours présent parmi nous tous.



#### Communiqué



M adame Blanc informe que les services du Conseil Général de Vaucluse ont procédé à la pose d'un panneau « Attention Enfants » sur la départementale 20, au niveau de l'entrée sud du village, afin de sensibiliser les automobilistes et les inviter à ralentir sur sur cette portion de route.

## LE PALIS

## Bonjour de Nouméa

Un grand bravo à toute l'équipe de La Gazette de Villedieu pour faire garder un oeil sur le « bled » à nous , enfants du pays expatriés. Cela fait plaisir de voir les photos de telle ou telle personne ou que telle ou telle festivité s'est déroulée. Moi qui suis une pierre qui roule (deux ans en Afrique, trois ans au Canada et actuellement en Nouvelle-Calédonie sans compter les nombreuses escales de par le monde), je suis amené à voir de très belles choses, des cultures différentes, des cou-

leurs et odeurs envoutantes, mais jamais je n'ai vu ailleurs que chez nous la verdure des collines et senti l'odeur du thym et du romarin du nord du Vaucluse. Enfin dites à nos amis vignerons que, où que je sois, j'ai toujours mis dans mes bagages quelques bouteilles de Saint-Laurent, des Templiers ou de Notre-Dame d'Argelier.

Un grand merci, bon anniversaire et longue vie à La Gazette.

Jean-Paul Gleize (petit-fils de Augusta Gleize)

## Augusta et Rolande

A ugusta Gleize, née Bonnet, habitait à la Sainte-Croix mais elle avait fréquenté l'école du Palis de 1914 à 1920. Elle était la plus ancienne élève encore vivante de cette école.

Elle est décédée au mois de novembre dernier à la maison de retraite de Tulette.

Elle aurait eu 100 ans le 8 mars 2008.

Quelques jours après Augusta Gleize, Rolande Chambon née Plantevin s'éteignait à la maison de retraite de Vaison après de longues années de souffrance. Elle était âgée de 79 ans.

A leurs proches et alliés, nous apportons le témoignage de notre amitié.

> Renée Biojoux et Brigitte Rochas

#### Les élèves du Palis

#### Les nouvelles

Tous les ans, les écoles participent au concours de nouvelles qui a lieu au mois de mai à la Ferme des Arts à Vaison.

Les nouvelles sont des petites histoires que les enfants inventent, ensuite, ils sont pré-sélectionnés, puis sélectionnés et gagnent un prix.

Lauriane

#### La lecture orale collective

À l'école, depuis un mois, après *la récré* du midi, les élèves du cycle 3 lisent un livre ensemble, une phrase chacun. Le premier livre était *Poil de carotte* et maintenant c'est *L'enfant* et *la rivière*, ça plaît beaucoup aux enfants. Qu'est-qu'on pourrait lire après ?

J'attends votre réponse.

Alexandre Ceux qui veulent satisfaire cette demande pour-

ront le faire dans le prochain numéro de la Gazette.

#### Sortie Brigitte

Vendredi 9 novembre nous sommes allés dans les bois avec Brigitte.

Nous avons marché, puis nous nous sommes arrêtés pour jouer dans le safre. Nous faisions de grandes descentes. Nous avons vu l'endroit où les sangliers se baignaient.

Au retour, nous sommes arrivés et nous avons lu un livre en espagnol.

On s'est bien amusé!

Marie

#### Solutions Sudoku

## difficile

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

|   |   |   |   | aciii | = |   |   |   |
|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|
| 3 | 8 | 1 | 4 | 6     | 5 | 7 | 9 | 2 |
| 2 | 7 | 4 | 1 | 9     | 8 | 5 | 6 | 3 |
| 9 | 5 | 6 | 7 | 3     | 2 | 1 | 8 | 4 |
| 6 | 4 | 3 | 8 | 5     | 1 | 2 | 7 | 9 |
| 8 | 9 | 2 | 6 | 7     | 4 | 3 | 1 | 5 |
| 7 | 1 | 5 | 3 | 2     | 9 | 8 | 4 | 6 |
| 4 | 2 | 7 | 9 | 8     | 3 | 6 | 5 | 1 |
| 5 | 6 | 9 | 2 | 1     | 7 | 4 | 3 | 8 |
| 1 | 3 | 8 | 5 | 4     | 6 | 9 | 2 | 7 |

#### Solution des Crooneries

Mots de 4 lettres : (nul) zéro ; (mesure anglaise) yard ; (maison russe) isba.

Mots de 5 lettres : (plante ornementale) yucca ; (crème) élite ; (valeur de marchandise)

Mots de 6 lettres : (petit bateau) zodiac ; (mot de passe) sésame ; (accroche cœur) guiche.

#### Le proverbe caché

Le proverbe caché qu'il fallait trouver dans le numéro 50 était : « Tant dure le vin tant dure la fête »

- La Bête pour Jean Cocteau était Jean Marais
- La série télé est Six feet under
- Marc Chagall était bien d'origine russe
- Narcisse est amoureux de son propre reflet
- La Pinta, la Nina et la Santa-Maria étaient les navires de Christophe Colomb.
- La ganache est bien une préparation à base de chocolat et de crème fraîche
- Les Açores sont bien portugaises
- La reine de Suède est d'origine allemande
- La Gazette a été fondée par Théophraste Renaudot
- La Marmande est une variété de tomate
- Le Japon se nomme le pays du soleil levant
- « l'exactitude est la politesse des rois » disait LouisXVIII
- JGA Moncorgé était en effet Jean Gabin
- ▶ Un Calao est un oiseau
- ▶ En 1964 était tourné le gendarme de Saint-Tropez
- ▶ 15% du corps humain est occupé par le squelette
- La peau est le plus grand organe de l'homme
- C'est au Palais Bourbon que se réunit l'Assemblée nationale
- C'est bien Barbara qui a chanté le mal de vivre

#### Devine quoi?

Que s'est-il passé en 1111 ? L'invasion des uns

tre un autre?

Il l'accoste

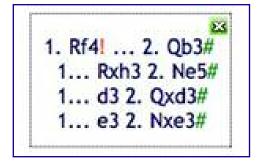
Que fait un crocodile quand il en rencon-

Comment ramasse t-on la papaye? Avec une foufourche

Quel est le pluriel d'un Coca? Des haltères (parce qu'un Coca désaltère)

#### Échecs

Solution de la grille du n° 50



#### De jolis panneaux







#### LE BILLET

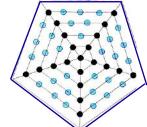
V oici le numéro 51 de *La Gazette*. Il ne se laissera pas étouffer par son précédent et glorieux numéro 50, il ne fera pas piètre figure, foi de l'équipe de l'éditorial!

51 est un nombre particulier car c'est un nombre pentagonal centré,

comme le montre le croquis. C'est-à-dire, un nombre formé à partir d'un pentagone régulier, avec un point de départ au centre et d'autres pentagones autour.

#### 51, c'est aussi:

- ▶ le numéro du département de la Haute-Marne,
- I'indice international pour appeler le Pérou.
- une marque de pastis créée en 1951 par la maison Pernod,
- le numéro atomique de l'antimoine,



- ▶ le nombre record de victoires d'Alain Prost en grand prix de formule I.
- ▶ le nombre d'états fondateurs qui ont signé, en 1945, la Charte des Nations Unies.
- ▶ l'année où Burrhus, préfet du prétoire, originaire de Vaison-la-Romaine, est chargé de l'éducation de Néron...

Passons, la liste serait trop longue à énumérer en entier.

Mais c'est avant tout le numéro de *La Gazette* qui suit le numéro 50, qui précèdera le numéro 52 et bien d'autres, c'est ce que nous souhaitons.

Le numéro 51 est un bon cru, pourquoi pas un grand cru. L'avez dégusté en le feuilletant, mieux, en le lisant, sans en omettre un seul article, si petit soit-il. Peut-être serez-vous tentés de le relire pour mieux le savourer?

Renée Biojoux

#### Et les élections ?

E t les élections ?, « Alors qu'est ce que tu vas faire ? », « Est-ce que tu te présentes ? ». À chaque coin de rue, au bistrot, à l'occasion d'une quelconque rencontre, la question m'est de plus en plus souvent posée. Autant répondre en une fois à tout le monde... J'ai décidé de me présenter aux élections du mois de mars et de conduire une liste.

J'aurai bien sûr l'occasion de préciser et d'expliquer les raisons et les motivations de cette démarche et celles de ceux qui s'engagent égale ment. En tout cas, tout le monde peut être sûr, que Villedieu est ma seule préoccupation dans cette aventure. Et personne n'est obligé de croire aux malveillances qui commencent déjà à courir ici ou là.

Cette liste est en train de se constituer.

Elle sera, elle est déjà, ouverte à toutes les sensibilités, aux Villadéens de toute origine, aux femmes, aux hommes, aux jeunes et aux moins jeunes

Yves Tardieu



Jeux de société à Villedieu

belote, rami, tarot, triominos un vendredi sur deux à 20 h 45 salle des associations. Prochaines rencontres 28/12, 11/01 et 25/01.

Lundi 24 décembre

La messe de Noël sera dite à 22 heures par le père Doumas à l'église de Villedieu.

Samedi 5 janvier 2008

l'Association les Amis de l'école du Palis organise un après midi jeux à l'espace culturel de Vaison-la-Romaine à partir de 14 h 30. Ce jour-là, à 20 h une conférence sur les traditions orales provençales, animée par Jean-Louis Ramel, sera suivie d'un concert de Jean-Bernard Plantevin. Cette soirée est ouverte au public.

Samedi 5 janvier à 18 h Madame le Maire de Buisson présentera ses vœux aux Buissonnais à la salle des fêtes.

> Dimanche 6 janvier à 17 h loto de la Société de lecture

10 cartons pleins et de nombreux lots : des casques audio sans fil, des lecteurs de DVC, des mini chaînes, jambon, champagne...

Samedi 12 janvier à 17 h loto de La Gazette

Comme l'année dernière il sera possible d'acheter d'avance ses cartons et de les faire enregistrer sur ordinateur ce qui permettra aux personnes absentes ce jour-là de pouvoir jouer. De nombreux lots à gagner dont une console WII, un lecteur DVD portable et la traditionnelle corbeille de l'épicerie. Prix du carton  $4 \in 15$  les 5. Ce loto sera suivi d'un repas au prix de 6 €. Au menu: Saucisses aux lentilles du Puy Fromage Dessert

Dimanche 20 janvier 2008 Spectacle en matinée à Villedieu

La Gazette en collaboration avec le Club des Aînés et le Comité des Fêtes présentent : Allocutions familiales par la compagnie Gaud

De Bourville à Paris en passant par Fouilly les Oies, un détour à bicyclette sur les pas de Bourvil. Un spectacle plein d'humour, de tendresse, d'innocence et de franchise, comme il était lui-même!

#### La Gazette

|                        | Биі | 2 0    | <br>11 6 5 1 0 11 | ı |
|------------------------|-----|--------|-------------------|---|
| Nom :                  |     |        | <br>              |   |
| Adresse:               |     |        | <br>              |   |
|                        |     |        | <br>              |   |
| Adresse électronique : |     |        | <br>              |   |
| Cotisation annuelle:   | 15€ | Chèque | Espèces           |   |

