



Soirées de « La Gazette »

Du swing, de l'humour et des basses grondantes.

Pour commencer les trois soirées de *La Gazette* – le petit festival qui n'a pas peur des grands –, le mercredi 23 juillet, nous étions conviés à entendre le swing du groupe de jazz *Doodlin'*. Un trio féminin très sympathique, soutenu par de bons musiciens, dans une musique très pétillante, mêlant quelques compositions originales à de grands classiques du jazz des années 1920 et 1930 aux États-Unis. *Doodling'*, comme nous le dit Tito Topin (voir page 2), c'est un beau mot inventé par des fanas de jazz. Cela revient à une manière de surenchérir sur la ligne mélodique en ajoutant de petits sons magiques, des « doo-wa-dadou » et « digadigadou ». Cela s'opposerait, du moins selon certains, au chant *scat* d'Ella Fitzgerald et de quelques autres. Le *scat* ressemble plus à une improvisation, un envol de notes sur des onomatopées, mais qui retombe toujours sur le thème principal. Avec le *doodle*, on chante plus en harmonie, on ajoute de la profondeur sonore... bref, on s'amuse tout en « dodelinant », quoi ! Et c'est bien ce que font ces trois chanteuses, avec beaucoup de justesse et de subtilité.

Le lendemain, retour dans la magnifique salle sous les étoiles qu'est le *Jardin Régine Clapier*. Cette fois, on aborde la chanson française. Hervé Lapalud est l'héritier d'une grande tradition de chansons dites « à

texte », de Brassens à Brel et de Ferré à Nougaro. Il assume, et seul avec sa guitare, il nous livre quelques chansons au ton personnel, avec parfois une petite touche de revendication, un message social. Mais son registre est surtout intimiste, avec une pointe d'humour toujours présente. Il nous fait par ailleurs, tout seul avec la complicité d'un copain aux éclairages, un spectacle très imaginaire. Une petite cabane en fond de scène, un drôle de tambourin, un drôle de kazoo... Il varie les instruments, il bondit, il réserve des surprises à son auditoire. Et lorsqu'il ose faire une chanson dans



Hervé Lapalud

le noir complet, sans sono, descendu avec sa guitare au milieu du public, cela marche fort. On chante, on rit avec lui... un tour de force.

En première partie de cette seconde soirée, on a eu l'occasion d'entendre un duo fort intéressant avec Vince Burnett à la guitare et au chant et Christophe Monteils à la contrebasse. Ils nous ont fait un parcours de folk-songs américains, avec de belles sonorités très travaillées. Des musiques assez connues, d'autres moins connues (comme



Les Doodlin'

Ma jolie Louise, du canadien Daniel Lavoie), une voix juste sur des arrangements de guitare *fingerstyle* sans défaut.

Troisième soirée, changement de style, on entre dans le rock. C'est un groupe originaire de Tulette, *Arkange*, avec Sébastien Benito à la guitare et au chant, Alex Boyer à la basse et Patrice Bardin à la batterie. Ils « attaquent » avec des compositions qui les ont fait remarquer récemment, surtout des airs de rock des années 80. C'est fort et net, du rock solide. Comme souvent dans le rock moderne, les décibels sont au rendez-vous, peut-être un peu exagérément ce soir, compte tenu du lieu. Mais, qu'importe, on s'amuse et l'amplification de la

guitare basse, toujours au bord de la saturation – ce qui donne ces basses grondantes chères à des groupes comme les *Doors* dans les années 1970 –, caractérise ce type de rock. Au début de la seconde partie, le groupe nous donne quelques pièces tranquilles, un compromis assez apprécié au demeurant par la majorité des assistants.

On entend même l'air des petits papiers de Serge Gainsbourg, une incongruité dans un spectacle somme toute assez *hard rock* dans son ensemble.

Samedi 26 juillet, deux heures du matin... les spectacles sont terminés, Villedieu retrouve rapidement sa précieuse et magnifique



Arkange

Soirées... (suite)

salle de spectacle en plein air. La sono est démontée, les éclairages aussi. Un peu plus tard – il faut bien dormir! – on enlève le podium, on démonte le bar, on « retransporte » les chaises vers Buisson...

Un autre petit exploit d'organisation a eu lieu cette année.

Jean-Pierre Rogel



Serge Broche et Rosy Giraudel à la buvette

Remerciements

Au nom du comité organisateur, je remercie toutes les personnes qui ont participé à la réussite de cette septième édition des soirées de *La Gazette*.

Le jardin Régine Clapier a été mis à notre disposition par l'association paroissiale. Les chaises ont été aimablement prêtées par la commune de Buisson. Certains ont aidé au montage puis au démontage du podium dans un temps « record ». D'autres ont installé et réglé la sono, ainsi que les éclairages.

D'autres encore ont abreuvé généreusement les clients du bar de leurs produits fort appréciés.

Plusieurs ont confectionné avec soin et talent des plats pour nourrir les artistes.

Ce sont donc plusieurs dizaines de personnes bénévoles qui ont donné de leur temps et de leur énergie pour que ces soirées soient un succès.

Vingt « parraineurs » ont contribué sous une forme ou une autre aux dépenses engagées pour ce festival.

Je remercie en mon nom personnel les membres du comité organisateur qui n'ont pas ménagé leurs efforts durant les neuf mois de préparation des soirées ainsi que les spectateurs dont nombre d'entre eux manifestent depuis six ans leur fidélité à nos soirées estivales.

Mireille Dieu

« Doodle or notdoodle »

Les *Doodlin'*, ce sont trois chanteuses – Evelynne Sornay, Verène Fay et Emmanuelle Rivault –, trois voix uniques, trois sensibilités différentes au service du swing. Mais que signifie ce nom étrange ?



On trouve ce titre dans le magnifique *No Count Sarah* de Sarah Vaughan (1958), on retrouve un *Doodlin' Song* dans le *Doo-De-De-De-De* de Blossom Dearie (1959), *Les Double-Six* le traduisent par : « Tout en dodelinant ». Et c'est en « doodlinant » de leurs voix magiques que ces trois chanteuses nous ont littéralement transportés dans le temps, celui des « années jazz » au cœur de Harlem.

Un voyage musical au rythme des grands airs immortalisés par les Mills Brothers, Nat King Cole, Count Basie et surtout Jon Hendricks qui a vécu longtemps en Provence...

Des airs qui ont fait le tour du monde et sont passés par Villedieu mercredi 23 juillet.

Ce fut une soirée de bonheur.

Tito Topin

Le 15 août des peintres



Borel, Accordéoniste

Est-ce l'effet du temps quasi automnal, avec une bise qui faisait virevolter les premières feuilles mortes des platanes, ou les conséquences des expositions concurrentes de Vaison (le jeudi) et de Mirabel (le même jour), mais les artistes et les visiteurs furent moins nombreux cette année. À l'heure de l'apéritif à la buvette et du repas offert aux exposants,

Le comité des fêtes a invité une nouvelle fois les peintres amateurs à se rassembler sur la place pour y exposer tableaux et sculptures.

Est-ce l'effet du temps quasi automnal, avec une bise qui faisait virevolter les premières feuilles mortes des platanes, ou les conséquences des expositions concurrentes de Vaison (le jeudi) et de Mirabel (le même jour), mais les artistes et les visiteurs furent moins nombreux cette année. À l'heure de l'apéritif à la buvette et du repas offert aux exposants,



Louis, auteur de patchwork

Joël Bouffiès, accompagné de Laurent Borel, accordéoniste, a réchauffé l'atmosphère en interpré-

tant des chansons du répertoire français et anglo-saxon des trente dernières années.

L'après-midi s'est poursuivie avec des airs de tango, pasodoble et valse joués par le pianiste à bretelles. Cette musique a incité des spectateurs à danser pendant que les derniers visiteurs s'attardaient sur les œuvres présentées.



Marcellin et Bernard, peintres

Le comité éditorial

Marie-Lucie Sirop

Cela a fait un an, le 10 août, que Titi nous a quittés. Elle faisait partie des personnages qui, comme on le dit, sont des figures de Villedieu.

Née, le 4 septembre 1927, à Verclause dans la Drôme, Marie-Lucie Fauque est arrivée dans le village en 1930 avec sa famille. Elle était la septième, et quatrième fille, d'une fratrie de huit (Adrien, René, Léa, Julienne, Olga, Léopold et Edmond). Ils se sont installés plan de Mirabel à la ferme Gamet qu'ils ont acquis par la suite tout en conservant celle de la famille à Verclause où ils se rendaient l'été

pour la coupe des lavandes.

Elle épouse Jean Sirop, agriculteur à Villedieu, le 26 avril 1947, et mène avec lui l'exploitation agricole jusqu'à leur retraite.

De cette union, est né Alain, qui a fait des études d'ingénieur et a quitté le village pour s'installer en Alsace où il exerce sa profession. Son métier l'oblige à voyager

dans le monde entier ce qui inquiétait souvent Titi.

Lorsqu'on lui demandait des nouvelles de son fils, elle répondait avec une fierté bien naturelle « Qu'est ce qu'il a besoin de voyager tout le temps ? Il est toujours entre deux avions, il ne peut pas rester tranquille ! Moi, ça me fait souci de le sentir toujours à perpète ».

Alain et son épouse Viviane lui ont donné deux petites filles : Florence et Anaïs.

Après le décès de Jean, elle a occupé sa retraite en se livrant à sa passion des champignons et, en particulier, à celle des truffes. Elle avait dressé sa chienne Mazzarine dite « Zaza », à caver et on voyait Titi, toujours souriante et cordiale, le matin tôt et le soir, se promener dans le village accompagnée de sa fidèle chienne.

Mireille Dieu



Jean et Marie-Lucie en 1947



Titi en mai 2000

Fête de l'amitié

Le 5 juillet, la fête paroissiale a commencé par une messe célébrée par le Père Doumas dans l'église de Villedieu.



Paulette Matthieu, la présidente

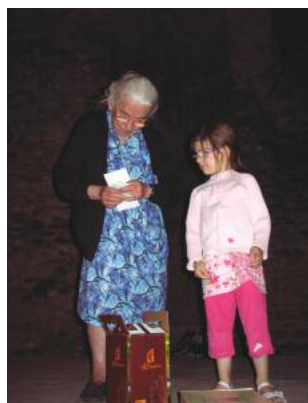
Nous avons eu le plaisir d'y entendre Gabriel Steinschulte, résidant allemand de Saint-Claude, dont la voix merveilleuse a enchanté l'assemblée. Ensuite, le repas habituel dans le Jardin Régine Clapier. Au menu, un « chili con carne » goûteux préparé par la

Marmite Vaisonnaise. L'ambiance était à la fête.

À la fin du repas, notre très célèbre troupe de théâtre de La Gazette, a lu, dans une mise en scène originale, un texte de Raymond Queneau, racontant une histoire simple sur des variations tantôt ironiques, narquoises, espiègles et tantôt étranges.

Un bon choix pour ce texte. Merci à Nathalie Weber et ses comédiens.

Françoise Tercerie



Tirage de la tombola

« Impromptu » (1 et 2)

C'est une animation créée à l'initiative de la nouvelle équipe municipale qui a souhaité offrir aux gens de passage et aux Villadéens des occasions de se rencontrer, de découvrir ensemble des particularités du village et de partager des moments fort agréables.

Le premier *impromptu* s'est déroulé le 26 juin à l'intérieur des remparts où Yves Arnaud guidait les curieux et leur narrait des histoires du Villedieu moyenâgeux.



Touristes et villadéens à La Girelle

Mercredi 16 juillet, deuxième soirée surprise. Rendez-vous était donné pour aller vers l'inconnu. Au bout du chemin, nous découvririons, dans les collines au nord de Villedieu, La Girelle, propriété ayant appartenu à Jacky Maffait. Il accueillait là, chaque année, depuis trente ans, les Anciens d'Afrique du Nord pour leur traditionnel méchoui. Un espace arboré, surplombant d'un côté la plaine, bordé de l'autre de collines boisées. Un lieu où l'on se sent bien.

(Suite page 4)

Au programme ce jour-là : hommage à la langue provençale. Paulette Mathieu, notre spécialiste en ce domaine, récita trois contes amusants qui provoquèrent quelques rires. Ceux-ci furent beaucoup plus nourris lorsque Armelle Dénéréaz en fit la traduction.

Puis l'assistance se réunit autour d'Edmond Bourny, pharmacien à Buis-les-Baronnies, venu raconter la vie des tilleuls à l'ombre de ceux qui peuplent *La Girelle*. Une vie de plusieurs siècles, des arbres dont les fleurs, les feuilles, l'aubier, sont depuis toujours utilisés en médecine, en pharmacologie et même en sorcellerie. Des géants qui affectionnent particulièrement le Sud-Est de la France. Des échanges se firent avec l'assistance sur les tilleuls en Belgique, en Inde... Un moment intéressant et agréable.

Avant de se quitter, tout le monde fut invité à un apéritif offert par Jean Dieu de *La Vigneronne*, Patricia Tardieu du *Domaine des Adrets*, ainsi que Majo et Yvan Raffin traiteur des *Quatre Saisons*. Il fut beaucoup question de cépages, couleurs de rosés et recettes de tapenades. Là encore, un instant où tous appréciaient d'être ensemble.

Claude Bériot

« Impromptu » (3)

L'orage n'a pas découragé les organisateurs ni les nombreux spectateurs venus découvrir l'*impromptu* du lundi 11 août.

Tout a commencé dans l'église de Villedieu avec un chœur allemand dirigé par Hans Kaestner. C'est la quatrième fois qu'il séjourne à *La Magnanarié* pour des stages de musique et il a interprété ce soir-là des gospels avec tout l'optimisme qu'accompagne ces chants. Ils se sont produits, vendredi après-midi, sur la place du village lors de la journée des peintres.

Puis Paulette Mathieu nous a fait faire un bond dans le XI^e siècle où les templiers ont construit l'église dont ne reste d'origine, que le chœur. La tour de guet, vestige d'un ancien château du XII^e, lui a été rattaché dans le courant du XVI^e siècle devenant ainsi le clocher de l'église actuelle. Un morceau de la tour, de plan rectangulaire, a dû être cassé pour pouvoir être raccordé à l'arrondi du chœur.

Elle fait remarquer que, de part et d'autre de la nef sur les bas-côtés, on aperçoit des lampes posées dans des niches. Celles-ci seraient les emplacements d'encastrement de poutres qui auraient soutenu une galerie.

La pluie ne permettant toujours pas de mettre le nez dehors, c'est dans la salle Pierre Bertrand que tout le monde s'est regroupé pour un apéritif, offert par *La Vigneronne*, accompagné par les amuse-gueule préparés par Majo et Yvan Raffin.

Cette dernière animation a été organisée en collaboration avec le syndicat d'initiative de Vaison-la-Romaine l'office du tourisme de la communauté de communes du pays Voconces (Copavo) où l'on peut trouver tout renseignement sur les manifestations et les activités proposées.

C. B.



Le chœur dans le chœur

Pistou en juillet, fête votive en août



À la régie Régine Bellier

vague d'adolescents était particulièrement nombreuse. Les membres du *Tennis club* y voient poindre une relève dont ils sont très fiers.



Jeunes et moins jeunes dansent le rock

Samedi 19 juillet

L'association du *Tennis club de Villedieu* a organisé sa soirée traditionnelle de l'été.

Cette année encore, les membres du club, aidés de leurs amis, ont cuisiné le pistou.

L'affluence était comble : près de trois cents personnes. Toutes les générations étaient représentées. Parmi elles une nouvelle

Régine Bellier a joué son rôle coutumier d'animation en faisant le *disc-jockey* et en entraînant sur la piste de danse les jeunes et les moins jeunes jusque tard dans la nuit.

Vendredi 1^{er} août

Tôt le matin du vendredi 1^{er} août, les membres du comité des fêtes étaient au travail. Les préparatifs de la fête votive commençaient donc avant le soir car le podium devait être monté, l'aïoli confectionné, les tables, bancs et chaises installés. Le soir venu, environ quatre cents convives ont mangé sur la place. L'orchestre *Destination danse* a animé la soirée avec de la musique pour tous les goûts.



À table !

Samedi 2 août

Après le concours de boules, l'orchestre *Sur deux notes* – bien qu'il nous ait surpris de jouer dans son camion aménagé en estrade laissant le podium du comité des fêtes inemployé –, a alterné des séries de morceaux interprétés de façon très dynamique avec d'autres plus pondérées.



Le camion à deux notes

Dimanche 3 août

C'est la formation d'Éric Roy qui s'est déjà produite à Villedieu qui a fait danser les nombreux spectateurs.

Lundi 4 août

Les *petits Cochons* sont venus animer la soirée du bar du Centre comme ils l'avaient fait à plusieurs reprises.

Cette soirée, ainsi que celle du 1^{er} août, paraît avoir obtenu le plus de succès parmi les danseurs.

Depuis la disparition de l'association *La boule du Barri*, les concours de boules organisés pour la fête votive semblent attirer moins de joueurs.

Bernadette Croon



Shangäi à Villedieu



La rue des Gare Sin

Le 26 juillet, un décor inhabituel ornait l'entrée d'une maison dans la rue des Garcins.

Les heureux propriétaires, Geneviève et Marc Despiegeleare, accueillent leurs invités pour une fête sino-belge. Leur fils Arnaud, s'étant marié en Belgique avec Wei Yin il y a quelques mois, voulait prolonger cet événement dans la maison de vacances à Villedieu.

Les beaux parents d'Arnaud Despiegeleare, d'origine chinoise et n'ayant jamais quitté leur ville de Shangäi, se sont rapidement adaptés à la culture européenne. La seule chose qui leur ait paru un peu difficile, c'est

de s'habituer à prendre le petit déjeuner avec des tartines de notre fameuse baguette française, et de devoir se servir des couverts pour apprécier la cuisine provençale.

Ne serions-nous pas nous aussi légèrement empruntés si nous devons nous servir des ustensiles telles que les baguettes chinoises ?



Arnaud et Wei Yin Despiegelaere

Après un apéritif confectionné en partie avec des *chinoiseries*, la fête s'est prolongée à la *Maison Garcia* dans laquelle était planté un fameux décor oriental et où Arnaud et Wei Yin ont partagé avec leurs amis une soirée appréciée par tous.

Les Chinois n'étaient donc pas tous à Pékin pour les jeux olympiques, mais bien à Villedieu pour certains.

Mireille Dieu

Méchoui de « La Gazette »

Ils étaient vingt et cent qui marchaient d'un bon pas. Chez Majo et Yvan Raffin, un méchoui n'attend pas.

Apéritifs variés servis de main de maître par Jean-Claude Gendre de Daniel Durand du quartier Saint-Claude.

Avec le taboulé, des entrées délicieuses, Elles étaient préparées de façon si sérieuse Et en quantité.

Les gigots eux aussi étant bientôt cuits, Chacun dans son assiette y revenait parfois, Pas une tranche mais trois.

Vin rosé et rouge à volonté. Le melon tendre et parfumé Finissait un repas plutôt ensoleillé.

Merci encore aux amis tous ainsi réunis. Conclusion : pas de pluie.

Colette Percheron



Bis repetita placent



Méchoui du 6 juillet

Petite braderie sans « moules frites »

Dans la succession des fêtes ou manifestations publiques de l'été figure le vide grenier du 14 juillet.

Cette année, d'aucuns l'ont qualifié de traditionnel. S'il s'agit d'une tradition, elle est pour le moins récente, mais combien faut-il d'années pour créer une tradition ?



Tas de moules à la grande braderie de Lille (59000)

Enfin, bien que traditionnel, le vide grenier de Villedieu (84110) s'est tenu le 13 juillet, sans doute parce que c'était un dimanche.

Il est vrai que mon grenier est plein. Je ferais bien de le vider. Il est même tellement garni que je ne sais pas y retrouver les objets dont je voudrais le débarrasser. Et puis, l'idée de se lever avant six heures du matin pour profiter d'un emplacement des plus propres à la vente et d'y disposer aux aurores les objets dont je crains que la plupart ne doivent être rapportés aux combles dès l'après-midi, heurte l'indolence de mon naturel.

Comme un jeune commerçant occasionnel recherchait des marchandises pour garnir son éventaire, je lui ai proposé quelques vieilleries que j'avais acquises dans diverses braderies et qui n'avaient pas tardé à participer à l'encombrement de mon grenier.

Dimanche 13 juillet à onze heures et demie, c'est l'heure du café ou de l'apéritif selon les jours ; la place du village est comble ; le vide grenier bat son plein.

À la recherche de mon jeune ami, je vois des étalages dans la rue des Templiers, dans la rue des Remparts, jusque dans la rue du Mistral. Au passage, je remarque un ensemble de plateaux et de plats de service en acier inoxydable proposés à un ou deux

euros pièce, puis un chaudron en fonte avec son couvercle, un peu rouillés, mais en bon état. Je me dis que ces objets seront encore à vendre plus tard et que je ne suis pas venu pour chiner. Il fait déjà chaud et j'ai plutôt envie de me désaltérer avec les amis au Centre.

Je croise le jeune commerçant d'un jour. Lui aussi a soif. Il a vendu des jeux vidéo dont il avait épuisé les plaisirs, quelques disques, des albums de bandes dessinées, mais pas mes « encombrants ». Nous prenons donc l'apéritif puis je me consacre à quelques occupations dominicales me répétant que si je n'ai pas voulu « jouer à la marchande », ce n'est pas pour jouer à la cliente.

C'est une escapade de mon chien qui me conduit à revenir sur la place à la fin de l'après-midi pour le ramener à la maison. On y remballage. Chaque commerçant du dimanche, tout en rempaquetant ses invendus, brade ce qu'il ne veut pas remonter dans son grenier.

Il reste peu de meubles mais toutes sortes d'objets : des assiettes, des couverts, des verres souvent dépareillés, des ustensiles électriques de cuisine, des bibelots, des outils anciens, de nombreux jouets, des rayonnages entiers de livres, quelques instruments de musique, des tuyaux d'arrosage, un certificat d'études primaires encadré qui ferait bien mon affaire, ...



Les Fantômes du paradis

Je ne vois pas tout, car je cherche un chien. On m'arrête, car j'ai sans doute l'air de fureter dans ce bazar éphémère où déjà les camionnettes du remballage ont pénétré et manœuvrent.

On me propose un wok électrique qui sert également à confectionner la raclette. J'hésite, j'oublie un instant ma recherche puis je promets de revenir dès que j'aurais retrouvé le fugueur. On m'aborde encore pour m'offrir une pleine bibliothèque déjà

chargée dans un fourgon. On me donne tous ces livres. Je remercie mais refuse. Je n'ai pas de meuble assez grand pour les ranger.

Contre le rempart est appuyée une pioche presque neuve. Cet outil me sera certainement utile. Je l'achète pour moins que le coût de dix cigarettes. Je m'étonne d'un prix



Étal de vide grenier

si faible. La personne qui me le cède me répond qu'elle part s'installer au Vietnam et qu'elle ne compte pas déménager tout ce que sa maison recèle d'objets mêmes nécessaires.

Ça y est, j'ai cédé. Revenant comme promis vers l'étal du wok, j'achète le chaudron rouillé que j'avais remarqué le matin, puis les derniers plats en acier inoxydable. Enfin, le wok étant vendu, j'acquiesce au même endroit une poissonnière en aluminium encore emballée dans un film transparent.

J'ai retrouvé mon chien. Il avait l'air content au moment de me revoir, puis déçu quand je l'ai enfermé dans la maison pour retourner chercher mes achats.

Mon jeune ami, commerçant improvisé m'a rapporté mes objets invendus. C'est ainsi que mon grenier plein ne s'est pas vidé mais que m'a cave se remplit.

Le soir, je me suis réconforté avec les grillades du comité des fêtes. J'en ai eu plein la bouche. Puis j'ai observé les nombreux spectateurs qui, entraînés par *Les Fantômes du paradis*, ont dansé sur la place.

L'orchestre a joué un répertoire de « tubes » anglo-saxons des années 1960 et 1970. J'en ai eu plein les yeux et plein les oreilles.



Barulaire

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

Pique-nique sur le Ventoux

La Gazette ne ménage pas ses efforts pour enrichir ses lecteurs. Elle ouvre, dans ce numéro, une nouvelle rubrique suggérée par Jean-Pierre Rogel qui, comme son nom l'indique, traitera de la nature.

« Nous sommes à la fontaine de la Grave, mince filet d'eau reçu au sortir du sol dans une série de longues auges en troncs de hêtres, où les bergers de la montagne viennent faire boire leurs troupeaux. La température de la source est de sept degrés, fraîcheur inestimable pour nous qui sortons de la fournaise caniculaire de la plaine. »



Cèdres de l'Atlas

C'est Jean-Henri Fabre, le grand naturaliste de Sérignan, qui décrit une de ses nombreuses ascensions du Ventoux, vers 1860. La fontaine de la Grave existe toujours, on peut la voir en descendant du sommet du mont Ventoux sur la route départementale 974, dans l'avant-dernier virage avant le chalet Reynard.

À son habitude, Fabre est précis et enthousiaste dans sa description, s'extasiant autant sur les plantes rares qu'il découvre que sur la nourriture hissée à dos d'âne par ses amis (« voici les gigots bourrés d'ail... et le maître dessert, l'oignon qui se mange cru avec du sel »).

La mention des bergers et de leurs troupeaux nous plonge au cœur de ce qui a le plus changé sur le mont Ventoux. Le couvert végétal que nous voyons aujourd'hui est en effet très différent de celui qu'on voyait, il y a un siècle et demi. C'est le résultat d'un vaste programme de reboisement qui a commencé sur le flanc sud en 1861 et s'est poursuivi pendant près de 70 ans. Quelques années plus tôt en effet, en 1856, des inon-

dations catastrophiques avaient eu lieu dans les bassins de la Loire et du Rhône et l'opinion publique avait poussé les responsables à ouvrir un immense chantier de reboisement sur les versants des montagnes françaises.

Ainsi, contrairement à ce qu'on pense parfois, ce ne sont pas les ravages créés par le broutage intensif des moutons ou bien le déboisement pour la construction des maisons qui a incité l'État à agir, mais plutôt des catastrophes naturelles et leurs conséquences. Il reste cependant que, de 1250, date à laquelle le seigneur Barral des Baux autorisa les habitants de Bédoin « et tous leurs enfants nés et à naître » à couper du bois, défricher la forêt et faire paître leurs bêtes, jusque à cette période de la fin du XIX^e siècle, les forêts du Ventoux ont été exploitées, et fort probablement surexploitées selon les critères écologiques, c'est-à-dire au delà de la capacité naturelle de régénération.

Cela ne passa pas inaperçu toutefois, puisque les autorités ont tenté vainement, pendant au moins deux siècles, d'enrayer le phénomène. Il a tout de même fallu que les dommages, sous forme d'inondations et d'érosion dans les piémonts, soient très importants pour que les choses bougent en 1860.

On a donc reboisé massivement et par étage. Il existe en effet un étagement naturel de la végétation selon l'altitude, qui est dû au climat, aux sols et aux expositions.

Sur le versant nord du mont Ventoux où il y a moins de lumière et de fortes pentes, on trouve des plantes caractéristiques des milieux continentaux, en particulier alpins. Sur le flanc sud, la végétation est typiquement méditerranéenne. Toujours est-il que



Pins sylvestres

les ingénieurs des *Eaux et Forêts* ont beaucoup utilisé les essences présentes naturel-

lement, comme le chêne vert, le pin d'Alep et le pin sylvestre, jusqu'à 1200 m. Au-dessus, ils ont essayé de reboiser avec des hêtres, mais avec moins de succès. En revanche, ils ont introduit massivement deux essences étrangères à la région : le pin noir d'Autriche et le cèdre de l'Atlas. C'est un ingénieur nommé François Tichadou qui a été le premier à introduire le cèdre de l'Atlas sur 15 hectares près de Bédoin, à partir de graines qu'il avait lui-même récol-



Pin noir d'Autriche

tées dans les massifs de l'Atlas en Algérie. Par dissémination naturelle, cet arbre a magnifiquement colonisé à ce jour près de 400 hectares.

Les travaux préparatoires ont été importants. On a redressé des cours d'eau, et préparé les sols sur de grandes étendues. Pour les chênes, par exemple, il était courant de creuser un trou pour y disposer une centaine de glands, afin d'espérer un bouquet de trois ou quatre arbres. Pour les résineux, on a établi des pépinières sur place et replanté de jeunes pousses. Au total, plus de 8000 hectares ont été ainsi reboisés. Aujourd'hui, le couvert forestier est d'environ 20000 hectares et descend pratiquement jusque au pied du massif, à l'exception de la partie sommitale.

Les résultats sont spectaculaires. La biodiversité végétale et animale sur le mont Ventoux est, de nos jours, sans doute supérieure à ce qu'elle était il y a deux siècles.

Plus de 100 espèces d'oiseaux y nichent, on y croise des sangliers aussi bien que des chevreuils, des cerfs et des chamois. Sans parler de la quinzaine d'espèces de plantes rares d'altitude qui ont fait la réputation du Ventoux sur la scène internationale, telle la campanule des Alpes et la rarissime nivéole de Fabre. Les différents statuts de protection, dont celui de *réserve de la biosphère*



Campanule des Alpes

accordé par l'Unesco en 1990 et celui de site *Natura 2000* pour le sommet, ont établi une protection durable de ce massif remarquable. Ce qui n'exclut pas une certaine exploitation forestière dans de grandes zones sur la base d'une sylviculture responsable et respectueuse des écosystèmes. Même le pastoralisme, qui est de retour dans quelques communes, continue à maintenir des milieux ouverts intéressants.

Pour un écologiste, la richesse de la forêt du Ventoux est une fête permanente, un plaisir sans cesse renouvelé. Bien sûr, tout n'est pas rose : il y a des zones manifestement dégradées par des installations mal pensées, notamment autour du mont Serein et du chalet Reynard. Il faut espérer des actions correctrices de cette situation. Mais sur le fond, la leçon à en tirer est simple et convaincante : oui, on peut restaurer des



Nivéole de Fabre

écosystèmes, on peut « rebâtir » des forêts et en faire une gestion durable pour les générations à venir.

Merci, François Tichadou, d'avoir eu une vision à long terme pour le Ventoux, merci d'être allé chercher ces cônes semenciers dans les montagnes d'Algérie pour reconstruire le géant de la Provence.

Jean-Pierre Rogel

Les estivants à Villedieu

Apus apus - Martinet noir

Il mesure dix-sept centimètres. Doté d'un plumage marron foncé, il ressemble à une hirondelle.

Les martinets arrivent en groupe début mai avec les hirondelles et sillonnent bruyamment le village pendant tout l'été. Ils peuvent atteindre en vol une vitesse de cent-vingt kilomètres à l'heure.

Ils passent leur vie en volant. Tout se passe dans l'air : ils y mangent, boivent, dorment et s'accouplent. Leurs pattes sont petites, munies de quatre



doigts terminés par des griffes dures et pointues avec lesquelles ils s'accrochent aux murs et aux gouttières des maisons. Ils font leur nid sous les toits et dans les greniers.

Quand ils s'envo-

lent, ils se laissent tomber pour prendre leur élan. Par contre, ils sont incapables de s'envoler une fois à terre. Ils mangent à peu près vingt mille insectes par jour. Pour procurer la nourriture aux oisillons, ils gardent les insectes dans leur gésier où un suc les colle et les transforme en billes. S'ils ne trouvent pas de nourriture, ils sont capables de parcourir 800 kilomètres pour la chercher. Les oisillons peuvent rester quelques jours sans manger. Les œufs sont résistants aux baisses de température. La nuit, les adultes qui ne nidifient pas montent au ciel jusqu'à cinq kilomètres de hauteur pour dormir, se laissant planer.

Au mois d'août, après avoir élevé leurs oisillons, ils se préparent à parcourir les sept mille kilomètres pour rejoindre des lieux où ils hiberneront.

Kristien van Hoorebeke

Merops apiaster - Guêpier d'Europe

L'oiseau mesure vingt-huit centimètres, son plumage est bleu, son dos et sa gorge jaunes, sa tête rousse et il a un trait noir sur les yeux. Les plumes du centre de sa queue sont allongées.

Dès mi-avril, on peut observer cet estivant coloré. Bien qu'il soit presque invisible quand il vole dans le ciel bleu, son chant trahit sa présence.

Le guêpier vit en groupe, il chasse des guêpes et des abeilles ; il est immunisé contre leur venin.

Il se plaît dans un paysage varié tel que le nôtre. Pour élever ses oisillons, il choisit de faire son nid au bord des rivières qu'il aime survoler.

En septembre, quand l'été prend fin, il part vers l'Afrique du Sud pour hiberner.

Après tous ces départs, le calme revient sur Villedieu.

K. H.



Aurélie Martin aux soleils

Voilà quelques mots pour dire au revoir au village.

Après sept ans passés à l'école de Villedieu en tant qu'enseignante de la maternelle, j'ai demandé ma mutation dans la région lyonnaise pour rejoindre Guillaume ; depuis trois ans, nous étions (très) grands consommateurs de la S.N.C.F. et nous sommes heureux de nous retrouver.

Je veux vous remercier à nouveau de votre présence au cours de mon apéritif de départ.

Vous avez pu voir mon émotion au cours de la soirée... qui a eu son apogée pendant le chant qu'avaient préparé les enfants !

Un immense merci pour toutes vos attentions : cartes, mots, sourires et cadeaux tellement bien choisis (sur la photo, j'arbore



fièrement mon nouveau *tee-shirt*, emportant avec moi tous mes élèves). J'ai été vraiment heureuse de pouvoir terminer l'année dans ces conditions et je garderai cette période comme une bulle de bonheur dans mes souvenirs.

Pour la suite, ne vous inquiétez pas. Vous pouvez voir que nous habiterons un petit village entouré de tournesols (et il y a même parfois du soleil, C.Q.F.D. !) et je travaillerai à la maternelle de Valencin, une ville de 2 000 habitants, au sud de Lyon. Donc du bon côté pour revenir prendre mes habitudes sur la place de Villedieu !

Au revoir à tous et gros bisous à tous les élèves de l'école qui vont énormément me manquer ! J'essaierai de passer « en stage » dans la classe de Christine Hecquet pendant mes vacances pour vous revoir.

Aurélie Martin

Stage de tennis à Villedieu

Dernière semaine de stages sportifs proposés par la communauté de communes du pays Voconces dans le cadre de ses actions en faveur du sport.

C'est à Villedieu, Saint-Romain en Viennois et Sablet qu'une trentaine de jeunes de huit à quinze ans se sont retrouvés tous les jours durant une heure

et demie afin de s'initier ou de s'améliorer au tennis et au hockey.

Adresse, gestuelle, tactique, parcours, matchs, un ensemble de séquences d'apprentissage et de perfectionnement pour éprouver son organisme et dépenser son trop-plein d'énergie.

règles, des partenaires et adversaires.

Enfin, le plaisir de réussir après un fort engagement, pas seulement ludique, c'est peut-être un des moyens d'acquérir le goût de l'effort...

Durant cinq journées l'ambiance a été joyeuse et bon enfant et tous ont reçu un diplôme de participation en guise de souvenir.

Un grand merci aux mairies et aux clubs qui ont mis à disposition les installations pour que puissent se dérouler ces stages sportifs.

Dès la rentrée de septembre, des animations sportives proposées à Puyméras, Le Crestet, Entrechaux, Sablet et Villedieu

reprendront le mercredi et le soir après l'école.

La rentrée des *Mercredis aquatiques* aura lieu le 24 septembre à la piscine de Bollène et trois cycles de dix séances seront proposés durant l'année scolaire 2008-2009.

Renseignement à la Copavo
tél.: 04 90 36 16 29

Site internet :
<http://www.copavo.fr>

Olivier Arnaud



La noire de Caromb

Dimanche 20 juillet était organisée à Caromb la fête de la figue noire. Dans le cadre de cette manifestation, à l'intérieur de la belle salle des pénitents gris et tout au long de l'après-midi, s'est tenu un atelier du goût où sept chefs des métiers de bouche se sont succédé pour réaliser des recettes. C'est Michel Receveur, le président des *Disciples d'Auguste Escoffier*, qui en était le coordinateur.

À cette occasion, un Villadéen, Christian Paris, pâtissier chez André Sube à Vaison, était mis à l'honneur et sollicité pour animer une de ces démonstrations. Devant un public nombreux et très intéressé, il a pré-

paré trois desserts différents : un millefeuille de tuiles aux amandes, des figues noires macérées dans du beaume de venise et une crème au mascarpone. Les spectateurs pourront les refaire à l'envi en utilisant l'une ou l'autre des trois recettes.

Lors de ses démonstrations, Christian Paris s'attache toujours à préparer des recettes plutôt simples à exécuter avec des produits que l'on trouve facilement dans le commerce, afin que les spectateurs aient le plaisir de les refaire chez eux.

Après sa prestation chaleureusement applaudie, il n'en avait pas pour autant terminé, puisqu'il était également président du jury du concours de confiture. Vingt échantillons lui étaient confiés ainsi qu'aux autres goû-



teurs, dont Fabienne Paris, son épouse, au palais très aiguisé.

Après presque deux heures de dégustation parfois étonnante, Christian et Fabienne Paris déclaraient vainqueur l'auteur d'une confiture à la figue au subtil parfum de fleur de lavande.

Après la préparation de la soupe au pistou la veille, sur la place de Villedieu, Christian Paris a donc eu un week-end d'activité intense.

Claude Bériot



Christian Paris et les goûteurs de confiture

LE PALIS

Pompes à vent

Au caveau de *La Romaine* à Vaison, se tiendra du 15 septembre au 15 novembre une exposition de photos de Guy Martin ayant pour thème les éoliennes du quartier du Palis.

Les Amis de l'école du Palis vous invitent à découvrir l'étonnante diversité des pompes à vent (éoliennes pour le pompage de l'eau) de leur quartier. L'association qui œuvre pour la convivialité au quartier du Palis porte depuis quelques années un regard nouveau sur le patrimoine matériel et oral local.

Un patrimoine remarquable

Ce n'est pas moins de dix-huit éoliennes que l'on recense aujourd'hui au Palis. Cette concentration témoigne de l'adaptation des hommes à un terroir où l'eau est peu profonde (Palis vient du latin *palus* : le marais) et le mistral règne en maître, une terre d'eau et de vent. Les machines sont de factures et d'époques différentes : d'abord rudimentaires avec un pied maçonné, elles ont été ensuite fabriquées industriellement. L'exposition nous propose de découvrir leur diversité comme une grande famille qui reflète l'évolution de l'agriculture du XIX^e siècle à nos jours.



Exotisme intérieur

Les clichés de Guy Martin révèlent la beauté de ces statues de feraille jalonnant le paysage, certaines trônent au milieu d'un jardin, repeintes de frais alors que d'autres ont perdu leur roue et sortent d'un buisson.

L'exposition *Pompes à vent du Palis* nous appelle à partir chercher des traces d'histoire dans nos campagnes en quête d'exotisme intérieur.

Une invitation à redécouvrir une particularité locale oubliée pour rejoindre des thèmes universels : eau, énergie, agriculture.

Heures d'ouverture de l'exposition : du lundi au samedi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h et le dimanche de 9 h à 12 h.

Florenç dau Palís

Enfin, « Le Palisson » est ouvert

Plus Après quelques vicissitudes, aléas et tribulations, Pascal Guiberteau a rouvert le 19 juillet, non pas les portes de son établissement, car il n'en comporte pas, mais son restaurant avec le toit, la cuisine et du mobilier tout neufs.



Anna, Clément Guiberteau et S... P...

Il comptait être prêt pour le début de la saison mais il ne pouvait achever les travaux avant l'autorisation liée au permis de construire. C'est donc dans l'urgence que ses nombreux amis se sont mis en quatre pour l'aider à couler le béton, poser les pou-

tres, monter les agglôs, enduire, talocher, plâtrer, tirer les câbles électriques, poser les prises, raccorder les tuyaux, peindre un pilier en trompe-l'œil à l'aérographe, ranger et nettoyer le chantier, évacuer les gravats, installer le matériel de cuisine, fixer les étagères, y ranger la nouvelle vaisselle, vernir les tables, décorer les lieux et faire le ménage en attendant le fidèle client.

Le Palisson tient à remercier les amis qui lui ont apporté de l'aide ou ont manifesté leur soutien.

Il nous annonce, que l'année prochaine l'ouverture se fera dès Pâques et qu'il attend les clients de pied ferme, le couteau d'office à la main.

Parmi la main-d'œuvre extrêmement qualifiée qui lui a donné un coup de main, figure la toujours souriante S... P... qui a obtenu cet hiver son diplôme de maçonnerie presque rien que pour participer aux travaux du Palisson. Son savoir-faire n'a d'égal que sa modestie et sa discrétion.

Dès le premier soir, la salle était pleine et ne désemplit même les jours « d'alerte orange ».

Précisons que Pascal Guiberteau n'a pas interrompu son activité à mi-temps dans un

magasin de sport à Vaison. Il se lève aux aurores pour s'approvisionner à Avignon puis se rend à son travail. Dès midi il est aux fourneaux pour confectionner les plats que les habitués ont connus la saison dernière et les nouveautés dont la salade de l'Orient et quelques desserts dont S... P... se plaît à détailler et même à mimer le mode de confection. Après le service du déjeuner il prépare celui du soir et va dormir ainsi à point d'heure.



La salade de l'Orient

Pascal et Maria Guiberteau ont eu la satisfaction de voir leur fils Clément entrer dans la section hôtelière du lycée de Valréas. D'ici un mois où deux, il devrait être en mesure de donner des conseils éclairés à son père.

Mireille Dieu et Jean Marie Dusuzeau

« Balèti per la culturo nostro! »

À l'occasion du passage à Vaison des marcheurs du projet *Occitania a pèd : langue d'Oc patrimoine mondial de l'humanité*, une fête aura lieu, rue de la République (en bas de la place Montfort), le jeudi 18 septembre à partir de 17 heures, stands associatifs et bal folk rassemblant toutes les générations. La langue provençale sera à l'honneur...

Renouveau de la *culturo nostro*

On n'entend plus guère parler patois dans la région et malgré les efforts continus du monde associatif depuis 150 ans (création du félibrige) notre langue disparaît. Pourtant notre culture est loin d'être morte, on assiste depuis quelques années à un véritable renouveau de la culture occitane avec une production musicale importante (*Massilia Sound System*, *Fabulous troubadours*, Jean-Bernard Plantevin, *Mauresca Fracas Dub*, ...), une production littéraire de qualité, mais aussi des cours et stages de langue dans notre coin (stage de Villeperdrix et du Buis, ...). Mais cette prise de conscience actuelle est encore peu ressentie dans notre région où notre culture étouffe souvent sous des clichés (accent-cigales-pétanque). Le renouveau est plus fort par exemple en Val d'Aran (Catalogne, Espagne) où la variante gasconne de notre langue est officielle depuis 1990. Dans les vallées du Piémont italien, la langue parlée quotidiennement est reconnue et promue par l'État italien.

Oucitanio à pèd

C'est justement un groupe d'Italiens « Occitans avant tout », qui se sont mis en tête de faire reconnaître par l'Unesco la langue d'oc

comme patrimoine mondial de l'humanité. En reliant leur région au Val d'Aran pendant 60 jours de marche, ils espèrent rendre visible le grand espace qui s'étend en France sur 31 départements où la langue d'oc est parlée sous ses diverses formes dialectales. C'est une langue vieille de 1 000 ans, la première langue littéraire moderne qui a rayonné sur l'Europe entière au Moyen-âge avec la poésie des troubadours à l'origine d'une conception moderne de l'amour. La première langue minoritaire à obtenir un prix Nobel de littérature avec Frédéric Mistral (1904) mérite bien une petite reconnaissance.

Balèti !

Le passage de nos amis italiens méritant bien un accueil chaleureux de la part des Vaisonnais, quelques associations locales se sont mobilisées pour organiser une soirée d'accueil. À 18 h 30, le jeudi 18 septembre les marcheurs seront accueillis officiellement par la municipalité de Vaison en présence des caméras de *France 3 Méditerranée* (*Vaqui* : émission en provençal du dimanche matin). Vous pourrez découvrir les stands d'associations de la région œuvrant autour de notre culture.

La soirée sera prolongée à 20 heures par un *balèti trad'* gratuit (l'équivalent provençal du *fest-noz* breton).

On entendra parler patois le 18 septembre à Vaison et encore plus à l'avenir!

Florenc dau Palis

Edmond Eydoux

Fils de Gaston et de Marie Gardon, Edmond Eydoux, unique garçon d'une fratrie de quatre enfants, voit le jour à Valréas le 11 juin 1923.

En 1930, à la suite de l'achat d'une propriété à Buisson, toute la famille vient s'y installer définitivement et Edmond y connaît une enfance, disons ordinaire: l'école, le cathé., la communion solennelle, le certificat. Classique.

Et à quatorze ans, la question ne se pose pas: dans le sillon de ses parents, il sera paysan. Jusqu'au jour où, rattrapé par ses vingt ans (en d'autres temps que de bonheurs!) et les conséquences de la guerre, il est embrigadé aux chantiers de jeunesse le 3 novembre 1943, à Romans.

Et là, comme un soleil dans la nuit de l'occupation, il rencontre Yvette qui va, dès mars 1944, le soustraire aux déplacements programmés vers l'Allemagne nazie en l'hébergeant dans la clandestinité au domicile de ses propres parents. « Du risque pour l'amour » jusqu'à la Libération, fin août 1944.

Les vicissitudes militaires ne seront pas terminées pour autant: le 18 avril 1945, il est incorporé au 204^e Pionniers à Hyères puis à la 1^{ère} D.B. à Bourges où il sera démobilisé le 30 mars 1946.

Après ces épisodes militaires mouvementés et la liberté retrouvée plus de temps à perdre et quatre mois plus tard, le 27 juillet 1946, il épouse, à Vienne dans l'Isère, Yvette pour un mariage fécond

puisqu'il en résultera quatre enfants: André, Alain, Monique et Cathy ensuite huit petits-enfants et encore, à ce jour, un arrière petit-enfant.

Faisant souche définitivement à Buisson, Edmond, jusque là aide familial, succède à son père, Gaston, à la tête de l'exploitation familiale, en 1956. Il s'implique alors dans une vie professionnelle et citoyenne intense où sa personnalité va s'affirmer:



Toujours disponible, sans être omnipotent, il siègera pendant plusieurs décennies au conseil d'administration de la cave coopérative de Villedieu et Buisson, creuset de notre amitié réciproque.

Discret sans être effacé, tolérant, mais déterminé dans ses convictions, il sera élu au conseil municipal de Buisson dans une élection complémentaire en 1958 après le décès du maire, Charles Moralis. Il y siègera jusqu'au 17 février 1974, date de sa démission pour divergences conflictuelles au sujet de l'école.

Pour résumer l'histoire, somme toute sans histoire, de la vie rectiligne d'un homme simple, aux goûts rustiques de pêche, de chasse (Ah! l'espère...), de jardinage, aux allures de père tranquille, à l'humeur toujours égale, au visage ouvert vers la sympathie, au regard paraissant comme aux aguets de la moindre étincelle d'amitié, une immense vérité: « Momon Eydoux était un brave mec ».

Adièou moun Bèou!

Henri Favier

P A T C H W O R K

Comprendre le belge

A pouf: Au hasard.

Comme ça, nous, devant un dilemme, on tape à pouf. Là ou d'autres, les malins, se tapent la pouf.

À s'naïse: En toute décontraction.

L'expression dénote dans le chef de celui qui l'utilise, une pointe d'admiration pour l'imperméabilité au stress de celui dont il parle.

Berlu: Sorte de saisi (voir saisi).

Biesse: Bête.

Synonyme de *Malin!* Var.: *Biesse di gaz.*

Bomme: poutre de gymnastique dont le nom provient très probablement du bruit que fait l'élève quand il la percute de plein fouet.

À fond: Cul sec. Plutôt avec une chope et entre étudiants.

(S')abaisser: Se pencher. « Hé! Chou, fais un peu attention, quand tu t'abaises, on voit ton début. »

Allez!: Mot multifonctionnel. « Allez hein, te laisse pas aller » ou alors: « Mais allez, qui a fait ça? » ou enfin: « Allez, pourquoi tu dis ça menant? » Var.: « Alleï en bruxelleer ».

Cassonade: Sucre brun. Il y a la cassonade brune, la cassonade blonde et la cassonade *P'tit gamin* de marque Graefe, parce qu'il y a un dessin de gosse dessus.

Carroussel: le truc qui tourne avec dedans des voitures de pompiers avec dedans des enfants.

Le plus célèbre carroussel est fouronnais, avec dedans Jean-Marie Happart, une fois bourgmestre, une fois pas bourgmestre, une fois bourgmestre, une fois pas bourgmestre.





Cervelas: agglomérat de viandes incertaines compressées façon *zeppelin* indissociable de *dikke* et de *tralala*.

Le cervelas doit être avalé sans intelligence, froid ou chaud. Var.: Chasseur, cervelas fumé, ou idiot-bête qui tue des animaux.

Chope: verre de bière, aussi appelé pinte, ou crasse pinte, ou *pintje* à Bruxelles et au nord.

Clignoteur: lumière qui lume puis qui lume plus. Les Français parlent de clignotant. « Qu'ils sont bies-ses. »

Cloche: Pour cloque ou ampoule. « Papa, c'est encore loin, parce qu'avec mes cloches, j'ai mal mes pieds. »

Cornettes: petites nouilles tordues. On les mange avec de la cassonade et un plotch de beurre.

Douf: chaud comme: « Chérie, il fait douf ici, ouvre-moi un peu la fenêtre et pendant que tu es debout, prends-moi encore une duvel dans le frigo », ce qui conduira à la cuite (*douffe*).

Douffe: cuite. « Mon vieux, je me suis pris une de ces douffes, pourtant, j'avais pas bu grand'chose, juste une petite douzaine de duvel. »

Essuie de vaisselle: linge de maison servant à sécher couverts, verres et casseroles après qu'on les a lavés et bien rincés. L'utiliser aussi comme essuie-mains, c'est dégueulasse.

Feu ouvert: L'âtre de la cheminée! Un feu ouvert, c'est un peu comme une cassette mais avec l'image en vrai.

Marie Henriette Noterdaeme

(La suite au prochain numéro)

Mejan¹ de trasport

Jour après jour, la télé nous a coumta l'escalado dou pres de l'essenci o dou gazoli, e aco es esta counfierma quand a faugu passa au distributour de carburant pèr emplir la servo² de la veituro.

Belèu aco s'arrenjara... mai, en touti li cas, saben que lou petroli se fai rare dins li foun-sour³ de la planèto e, avans que lis engin que mandon sus lis astre i'agon trouva d'aigo e subretout de petroli e que pous-quen⁴ se n'en servi, engreissaren li pisso-can⁵.

Alor, s'aven plus de petroli, o se pouden plus lou paga, coume anen faire ?

Ai segui, l'autre jour, uno partido di bàrri d'Avignoun. I a, au pèd d'aquèli bàrri, un large trepadou⁶, èro clafi⁷ d'auto, sus tres reng, aurias dit uno fourniguièro. Semblo que li proupietari d'aquèli veituro avien pouscu achata lou carburant pèr veni en vilo. Me dirès qu'aquèli brave automouiliste soun oublija de prendre la veituro pèr veni travaia. D'acord ! Mai, lis emboui dou trafè⁸, sus li routo, au moument di vacanço ? Parti en vacanço es jamai esta uno obligacioun... e pièi se pou prendre lou trin que, èu, uso pas d'essènci.

Vous dirai que, quand restavian en Avignoun, pas liuen de la porto de la Ligno, moun paire que travaïavo proche de la gleiso dou Cor Sacra, fasié si dous kilomè-

tre, e lou pessu⁹ à pèd, quatre cop pèr jour (venié manja à l'oustau à miejour). Fagué ainsin de 1933 à 1938, avans de pousqué s'achata uno biciécletto. Dison que lou poudé d'achata à demeni, pamens, aro, quau ei qu'à pas sa veituro ?

Ana à pèd es uno soulucioun quand lou camin es pas trop long. O ben prendre uno biciécletto.

Me dirès qu'es dangeirous de circula ansin, mai se i a gaire d'auto que podon s'aprouvisiouna en carburant, la circulacioun deven-dra autant facile que de moun jouine tèms.

E pièi, aco foun-ciouno à l'oli de geinoun qu'es uno energio gratuito e renouvelablo. De mai, sarié un bon eisercice pèr li bousaru¹⁰.

Soulamen, i a li vièi qu'an de raumatisme o plus gaire de forço

dins li cambo...

Pèr èli, i a uno soulucioun poussible, es lou velo-tassi qu'a rendu tant de service dou tèms de la guerro 39-45. Cresiéu qu'eisistavo plus... e ben, n'ai vist un en Avignoun i a quauqui jour. Aquel engin, uno mèno¹¹ de triciécule, se coumposo, à l'avans, d'uno rodo munido de pedalo, à l'arrié i a douas rodo que suporton dous sèti en plasti, costo à costo, subremounta d'uno pichoto capoto (pèr lou soulèu o la pluie ?), entre l'avans e l'arrié, lou sèti dou coundutour en quau resto plus qu'à pedala pèr avança.

Se dis que, quand i a gi de petroli, fau agué d'idèio. Vaqui lou moument d'encouraja la fabricacioun e la counducho¹² d'aquèlis engin. Se poudrié meme ourganisa de co-veiturage chascun dis utilisatour pedalan à soun tour.

Pensès-ié. Fasès faire d'eisercice à vosti boutèu¹³ e en aquèli de vostis enfant. Vau miéu prendre si precaucioun pè l'aveni.

Henriette Mahieu



Paris 1940



Madagascar 2008

1. Mejan: moyen.
2. Servo: réservoir.
3. Founsour: profondeur.
4. Pousquen: puissions.
5. Engreissa li pisso-can: fumer les pissenlits par la racine.
6. Trepadou: trottoir.
7. Clafi: bourré.
8. Emboui dou trafè: bouchon.
9. Pessu: supplément.
10. Bousaru: obèse.
11. Mèno: sorte.
12. Counducho: conduite.
13. Boutèu: mollet.

Histoire de génération

J'ai toujours eu beaucoup de problèmes pour ouvrir des récipients ayant une «sécurité bébé» (alcool à brûler, essence de thérébentine, etc.).

Quelle idée saugrenue m'a pris d'acheter un briquet avec «sécurité enfant», pour empêcher nos pyromanes en herbe de se livrer à leurs coupables occupations.



Toujours est-il qu'après vingt minutes d'efforts intensifs, ma cigarette n'était pas allumée et le briquet avait l'air de se foutre de moi, dans ma main. Heureusement, ma fille est arrivée avec son gamin, celui-ci m'a expliqué le fonctionnement du truc et j'ai pu allumer ma clope.

Le gamin, hilare, m'a déclaré : « *C'est normal que tu arrives pas, y a une sécurité pépé.* »

Le p'tit con.

René Kermann

Polythéiste ?

T.d.C.-T.d.V. signe un manifeste dans le n° 54 de *La Gazette* pour un gentilé nouveau des habitants de Villedieu.

Sans polémique, bien entendu (vous avez dû remarquer que plus personne ne polémique, comme si c'était un gros mot...), je note :

– que le mot existe déjà, dans tous les dictionnaires, pour désigner les personnes

croquant en plusieurs dieux, ceux que l'on appelait naguère les païens (les panthéistes, c'est autre chose).

– quant à la construction et l'argumentation, que les préfixes et suffixes d'origine grecque sont sensiblement plus nombreux que ceux d'origine latine : 318 grecs (242 préfixes et 76 suffixes) contre 74 latins (61 préfixes et 13 suffixes), d'après le *Petit Larousse*, qui

n'est pas la Bible, certes. Mais justement, à propos...

–...et toujours sans polémique, veut-on par la proposition sus-citée mettre ceux qui sont «encore» des Villadéens dans l'angoisse : dans le verset 91 de la sourate IV du Coran, il est dit : «*il faut passer au fil de l'épée les polythéistes...*».

Jean-Jacques Sibourg

Les crooneries de Bernadette

	I	2	3	4	5	6	7	8	9
I									
II									
III									
IV									
V									
VI									
VII									
VIII									
IX									

HORizontalement

- I. Don de soi.
- II. Un ratite. Ré en est un.
- III. Prénom féminin. Grecque.
- IV. Outil. Préposition.
- V. Effet de tennis.
- VI. Préposition. Phases.
- VII. Accumulation. Use.
- VIII. Plat provençal. Choisie.
- IX. Entourées.

VERTICALEMENT

- 1. De table ou éponge.
- 2. Rude. De jardin.
- 3. Mont de Savoie. Passage.
- 4. Passage. Arrivé parmi nous.
- 5. Crème.
- 6. Interjection. Décortiquer.
- 7. Corse ou Madère. Enlève le poil.
- 8. Estime. Troublée.
- 9. Nationalisées.

Sudoku

Facile

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

Moyen

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

Impossible

J'ai goûté la crique ardéchoise

C'est probablement la grand-mère de Michel Lazard, Marie Bouniard, qui a importé la recette de la crique ardéchoise à Villedieu. Georgette Lazard l'a transmise à son fils et lui-même l'a enseignée à Lionel. Ce dernier, avant qu'il ne tienne le *bar du Centre*, était un expert en confection de criques qu'il savait faire sauter dans la poêle comme une crêpe de la Chandeleur

La crique de Georgette

Voici la formule de l'authentique et véritable crique de Jaujac (07380) telle que transmise depuis au moins quatre générations.

Ingrédients

Pour quatre personnes :

- Un kilogramme de pommes de terre ;
- Quatre gousses d'ail (ou plus au goût) ;
- Un bouquet de persil ;
- Un grand verre d'huile d'olive ;
- Sel, poivre.

Préparation

Éplucher les pommes de terre, les rincer, les essuyer et les râper avec la mandoline à carottes, les déposer dans une passoire afin qu'elles s'égouttent.

Éplucher l'ail, l'écraser, hacher le persil.

Dans un saladier mélanger soigneusement les pommes de terre rapées, l'ail et le persil, le sel et le poivre fraîchement moulu.

Crique avec peu de persil

Cuisson

Faire chauffer modérément l'huile d'olive dans la poêle, verser la préparation et lui donner la forme d'une galette d'environ un centimètre d'épaisseur avec une fourchette sans appuyer.

Au cours de la cuisson à feu modéré, soulever le bord de la galette pour s'assurer qu'elle soit bien dorée sans noircir.

Quand une face est cuite, la difficulté est de retourner la crique sans qu'elle ne colle à la poêle ni au plafond. Le moins imprudent est de la soulever avec une spatule et de la faire glisser sur le plat de service puis de la renverser dans la poêle d'origine préalablement huilée.

Les virtuoses utilisent le geste ample du joueur de tennis en train de reprendre une balle amortie près du filet pour finir par celui du joueur de trinquet qui rattrape la pelote dans sa chistera.

Pendant la cuisson, couvrir afin que la crique cuise en profondeur.



La crique d'Agnès

Agnès Belmajdoub confectionne la crique comme on le fait à Anneyron dans la Drôme. Voici sa recette.

Ingrédients

Pour six personnes :

- Un kilogramme de pommes de terre ;
- Trois gousses d'ail ;
- Six œufs ;
- Huile d'olive, sel, poivre.

Préparation

Raper très finement les pommes de terre et l'ail (Utiliser si possible une râpe comme celle utilisée pour la noix muscade, mais plus grosse. À défaut, prendre la râpe à carotte). Bien mélanger avec les œufs, le sel et le poivre.

Cuisson

Verser la préparation dans une poêle, où l'huile d'olive a été préalablement chauffée, de façon à constituer une galette d'au moins deux centimètres d'épaisseur. Couvrir. Retourner la crique à mi-cuisson. Servir avec une salade verte.

Les rapées d'Antonine

Puisqu'il est question de recettes à base de pommes de terre rapées transmises à la maison par plusieurs générations, je ne résiste pas au désir de vous communiquer la recette des « rapés » ou « rapées » que confectionnait ma grand-mère. C'est une recette du Morvan.

Ingrédients

Pour quatre personnes :

- Six cents grammes de pommes de terre ;
- Deux ou trois œufs entiers ;
- Cent grammes de comté fraîchement rapé ;



- Quinze centilitres de crème fraîche ;
- Sel, poivre, noix de muscade au goût ;
- Un quart de citron, un petit verre de marc (facultatifs) ;
- huile pour friture.

Préparation

Eplucher les pommes de terre. Les râper avec une râpe fine. Les enrouler dans un torchon et les presser pour en exprimer le jus.

Dans un saladier, mélanger les ingrédients sauf le poivre. Saler prudemment, le comté étant déjà salé. Une fois le mélange bien homogène, ajouter les pommes de terre râpées. Laisser reposer un peu.

Cuisson

Faire chauffer modérément l'huile pour friture.

À l'aide de deux fourchettes prélever la valeur d'une cuiller à soupe bien pleine de la préparation. Laisser égoutter et plonger dans l'huile.

Recommencer l'opération pour frire quatre ou cinq « rapées » à la fois. Les « rapées » flottent à la surface de l'huile et leur partie inférieure

cuit plus vite. Il faut donc les retourner sur eux-même au cours de la cuisson.

Quand ils sont à peine dorés les sortir de la friture et les faire « suer » sur du papier absorbant.

Au moment de servir, les replonger dans l'huile un peu plus chaude pour qu'ils dorent plus et se gonflent.

Les égoutter un bref instant, les saler et les poivrer avec des baies fraîchement moulues.

Jean Marie Dusuzeau

J'ai goûté une petite terrine facile et sympa

Ingrédients :

- Un lapin d'un kilogramme environ, sans la tête, coupé en morceaux ;
- Une ou deux carottes ;
- Deux oignons ;
- Thym, laurier, origan ;
- Sel et poivre.

Préparation et cuisson

Faire revenir à feu vif les morceaux de lapin dans de l'huile d'olive.

Retirer les morceaux, jeter l'huile.

Remettre les morceaux dans la casserole

avec une bouteille entière de vin blanc sec (du bon).

Ajouter une ou deux carottes en rondelles et deux oignons coupés.

Thym, laurier, origan.

Laisser mijoter une heure à une heure trente jusqu'à ce que les morceaux se détachent avec la fourchette.

Laisser réduire à environ un bol de liquide ou dans le cas contraire, rajouter un peu d'eau.

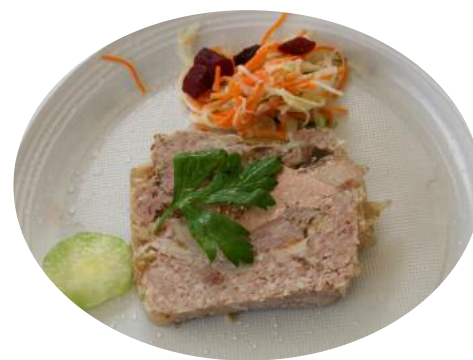
Sortir le lapin, ajouter un demi sachet de gelée.

Laisser refroidir le lapin, le dépiauter et le disposer dans la terrine en plaçant dans le fond le foie cuit à la dernière minute (cinq minutes).

Verser le jus, laisser refroidir, mettre au frigo 24 heures.

Couper en tranches, servir.

Françoise Gabbiani

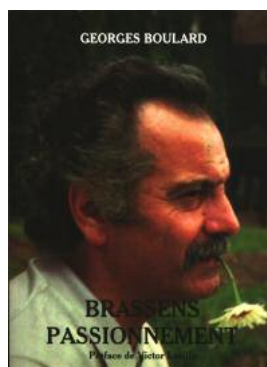


J'ai lu « Brassens passionnément »

Au fur et à mesure que l'on tourne les pages, on est stupéfait et admiratif devant la passion de l'auteur vouée à l'artiste.

Ce livre, d'environ cinq cents pages, raconte la vie de Georges Brassens par des témoignages et des récits tout aussi insolites les uns que les autres.

L'auteur Georges Boulard, afin de nous faire partager son amour immodéré, a cherché à retrouver et à rencontrer les amis du poète disparu qui



sont devenus maintenant les siens. De ces rencontres, sont nés des discussions intenses et de grands échanges qui, dans ce livre, nous rapportent les moments d'amitié et le parcours artistique du compositeur.

Ainsi que le cite Yves Mathieu, du *Lapin Agile*, (célèbre cabaret parisien), Georges Boulard a une telle passion pour Georges Brassens que cela lui donne le droit de lui ressembler.

Mireille Dieu

Solutions des sudoku du n°55

Facile

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

Moyen

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

Difficile

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

À SCOTCHER SUR LE FRIGO

3^e reprise du concours de confiture

Jusqu'au 15 octobre
Pour participer,
déposer les confitures
à Vaison, à l'office du tourisme
Proclamation des résultats
au cours des Journées gourmandes

Pompes à vent du Palis Exposition de photos de Guy Martin

Du 15 septembre au 15 novembre
Du lundi au samedi :
8 h 30 – 12 h, 14 h – 18 h
Le dimanche : 9 h – 12 h
À Vaison
Caveau La Romaine

Accueil des marcheurs du projet Occitania a pèd

Jeudi 18 septembre
à partir de 17 heures
À Vaison
rue de la République

Balèti trad

à 20 heures
À Vaison

Festival de la bande dessinée

Les 20 et 21 septembre
À Vaison
Espace culturel

Le Malade imaginaire de Molière par

le Théâtre de La Gazette

le vendredi 26 septembre
à 20 h 30
À Villedieu
Salle paroissiale
et
Le samedi 11 octobre
à 20 h 30
À Vaison
Village de vacances

Le festival des soupes

Les soirées dans les villages

Du samedi 4 au jeudi 30 octobre

La soirée des enfants dans le festival

Mardi 7 octobre

Finale du festival des soupes

Jeudi 30 octobre

Randosoupe

Jeudi 30 octobre



Journées gourmandes

Du jeudi 30 octobre
au dimanche 2 novembre
À Vaison
Espace Culturel

Festival d'automne après les vendanges

La Bande A Koustik et l'Orion Orkestar (groupe bulgare)

Les Kalderas



Soirée cabaret – concert rencontre Buffet – Grignotage sur place

Vendredi 14 novembre
à partir de 20 h 30
À Villedieu
Maison Garcia

Knock ou le triomphe de la médecine de Jules Romains par les ateliers du T.H.V. (théâtre de la Haute Ville Vaison-la-Romaine)

Samedi 6 décembre
à 20 h 30
À Villedieu
Salle paroissiale

Marché de Noël organisé par La Ramade

Dimanche 30 novembre
de 10 h à 18 h
À Villedieu
Maison Garcia

Les exposants qui souhaitent participer
doivent se renseigner
auprès de La Ramade
Tél: 04 90 28 92 40

La Gazette

Bulletin d'adhésion
2008

Nom :

Adresse :

Adresse électronique :

Cotisation annuelle : 15 € Chèque ☐ Espèces ☐

